

BAB 2

TINJAUAN *COFFEE CENTER*

2.1. TINJAUAN SARANA REKREASI DAN EDUKASI

2.1.1. Rekreasi

2.1.1.1. Pengertian Rekreasi

Secara etimologi, kata “rekreasi” berasal dari Bahasa Latin yaitu “*creature*” berarti mencipta, yang kemudian diberi awalan “*re*” sehingga artinya menjadi “pemulihan dan penyelenggara daya cipta”. Rekreasi merupakan kegiatan khas berupa sebuah pengalaman yang dapat dirasakan. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) tertulis bahwa rekreasi adalah penyegaran kembali badan dan pikiran atau sesuatu yang menggembarakan hati berupa hiburan. Nurlan Kusmaedi (2002:2) mendefinisikan bahwa rekreasi adalah kegiatan di waktu senggang yang melibatkan kegiatan fisik, mental / emosional, dan sosial, termasuk kegiatan memulihkan kondisi pribadi dari segala beban yang ditimbulkan oleh kegiatan sehari-hari, dan kegiatan ini dilakukan dengan kesadaran sendiri. David Gray dalam Butler (1976:10) menyebutkan bahwa rekreasi adalah suatu kondisi emosional dalam diri individu manusia yang mengalir dari perasaan sejahtera dan kepuasan diri. Sedangkan Marjono (2002:3) menjelaskan bahwa rekreasi adalah suatu kegiatan yang dilakukan secara sadar oleh seseorang secara individu atau bersama-sama dengan orang lain pada waktu luang untuk memperoleh kesenangan dan kepuasan serta kesegaran diri secara langsung dan segera. Maka, dari beberapa definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa rekreasi adalah sebuah aktivitas atau kegiatan yang dilakukan dengan sadar oleh seseorang baik secara individu maupun bersama-sama dengan melibatkan fisik, mental, dan sosial untuk memperoleh perasaan sejahtera, kesenangan, kepuasan, serta kesegaran diri yang umumnya dilakukan saat waktu luang.

2.1.1.2. Ciri ó Ciri Rekreasi

Dilansir dari jagad.id (diakses pada 22/09/2020), rekreasi memiliki karakteristik atau ciri umum yang mencakup aspek-aspek berikut:

- a. Bersifat fisik, mental, dan emosional
- b. Tidak ada bentuk atau macam tertentu
- c. Menciptakan rasa bahagia, gembira, senang, atau puas
- d. Dilakukan di waktu luang
- e. Bebas dari paksaan
- f. Kebutuhan universal setiap individu, tidak dibatasi oleh lapisan tertentu
- g. Fleksibel, dapat dilakukan secara perorangan maupun berkelompok. Tidak dibatasi oleh strata, kemauan, fasilitas, maupun lokas
- h. Didorong oleh kegiatan atau aktivitas dalam menentukan bentuk rekreasi

2.1.1.3. Tujuan Rekreasi

Menurut Krippendorf (1994), rekreasi merupakan sebuah kegiatan yang dibutuhkan oleh setiap individu. Pernyataan tersebut didukung oleh penjelasan Jay B. Nash (2009) yang memberikan bahwa kegiatan rekreasi adalah pelengkap dari aktivitas bekerja. Sehingga kegiatan rekreasi ditekankan sebagai upaya merevitalisasi jiwa dan raga dengan membebaskan diri sejenak dari rutinitas kegiatan dan kondisi yang menekan dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan ini bertujuan untuk menciptakan kembali suasana hati dan pikiran yang segar dan senang.

Hasan Said (1979) memiliki pendapat bahwa tujuan dari kegiatan rekreasi, antara lain:

- a. Menjaga dan membina kesehatan dari segi fisik, mental, emosional, dan sosial
- b. Mendapatkan kebahagiaan
- c. Menjaga keseimbangan pertumbuhan jasmani dan rohani

- d. Mengembangkan kreativitas
- e. Memberikan pengalaman persaingan sehat antar sesama untuk mengisi kehidupan
- f. Memupuk dan mengembangkan sistem sosial kooperatif
- g. Mewujudkan ciri warga negara yang baik
- h. Mengembangkan bakat

2.1.1.4. Manfaat Rekreasi

Tertulis di jagad.id (diakses pada 22/09/2020) bahwa terdapat beberapa manfaat rekreasi, antara lain:

- a. Sarana bersosialisasi
- b. Membuat individu yang lebih mandiri
- c. Mempererat dan meningkatkan hubungan dalam keluarga
- d. Mempererat hubungan antar sesama
- e. Membuat kenangan bersama teman atau keluarga
- f. Mengurangi stress dan pikiran yang tegang
- g. Alternatif untuk berolahraga
- h. Alternatif untuk menghabiskan waktu dengan kegiatan yang berkualitas
- i. Mengurangi stress dan pikiran yang Tegan
- j. Sarana edukasi
- k. Meningkatkan intelektual
- l. Membuat usia menjadi lebih Panjang
- m. Menjaga sel-sel otak
- n. Menciptakan kepuasan dan kesejahteraan diri
- o. Mengurangi stress dan pikiran yang tegang

2.1.1.5. Fungsi Rekreasi

Dalam buku “Pariwisata Rekreasi dan *Entertainment*” karya Wing Haryono (1978) tertulis bahwa kegunaan rekreasi adalah untuk:

- a. Kesehatan, baik fisik, psikis maupun pikiran
- b. Membentuk, membangun, dan mengembangkan karakter (*Character Building*)
- c. Mencegah perbuatan atau tindakan criminal

- d. Sarana Pendidikan moral
- e. Hal terkait dengan bidang ekonomi

2.1.1.6. Jenis - Jenis Rekreasi

Menurut Patricia Farrel dalam bukunya yang berjudul “*The Process of Recreation Programming*” (1991) dan Ivor Seeley dalam “*Outdoor Recreation and The Urban Environment*” (1977) terdapat beberapa jenis rekreasi yang dikategorikan berdasarkan:

- a. Fungsi
 - ◁ Hiburan, bertujuan untuk mendapatkan kesenangan
 - ◁ Pendidikan, bertujuan untuk memberikan fungsi hiburan dan edukasi
- b. Sifat Kegiatan
 - ◁ Bermain. Contoh: Olah raga
 - ◁ Bersuka. Contoh: berbelanja, menonton film/televisi, makan di restoran, jalan – jalan
 - ◁ Bersantai. Contoh: terkait musik, menikmati pemandangan
- c. Objek
 - ◁ Rekreasi Budaya
Rekreasi dengan obyek wisata berupa hal atau benda yang memiliki nilai seni, budaya, dan sejarah yang tinggi
 - ◁ Rekreasi Agro
Rekreasi dengan obyek wisata yang memanfaatkan potensi pertanian di lingkungan tersebut
 - ◁ Rekreasi Alam
Rekreasi dengan obyek wisata utama merupakan lingkungan alam yang masih asli
 - ◁ Rekreasi Buatan
Rekreasi dengan obyek wisata hasil buatan manusia

d. Partisipasi Pelaku

◁ Rekreasi Aktif

Kegiatan rekreasi dimana pelaku terlibat secara langsung dalam menikmati hiburan untuk dirinya sendiri. Contoh: olah raga

◁ Rekreasi Pasif

Kegiatan rekreasi dimana pelaku tidak banyak terlibat dalam melakukan kegiatan, hanya melihat dan menikmati obyek wisata. Contoh: membaca, menonton, melihat pemandangan

e. Tingkat Usia

◁ Anak-anak (Usia 5 – 13 tahun)

Rentang usia anak-anak memperoleh suasana gembira dengan bergerak mengaktifkan tubuh. Contoh: berlari, bermain bola

◁ Remaja (Usia 14 – 24 tahun)

Rentang usia remaja memilih jenis rekreasi dimana mereka dapat berdinamika untuk mengembangkan kreatifitas dan bakat seperti olahraga, seni, maupun sosial.

◁ Dewasa (Usia 25 – 35 tahun)

Rentang usia dewasa dominan memilih kegiatan yang tidak banyak menggerakkan tubuh. Contoh: membaca buku, menonton film/bioskop

◁ Lanjut Usia (> 55 tahun)

Usia lanjut usia berekreasi dengan aktivitas yang santai. Contoh: Jalan-jalan, duduk-duduk di taman, menikmati pemandangan

f. Tingkat Pelayanan

◁ Lingkungan Rumah

Memanfaatkan ruang di dalam rumah untuk mendapatkan suasana gembira

- ◁ Lingkungan Sekitar
Kegiatan rekreasi yang melayani lingkup perumahan atau komunitas
- ◁ Tingkat Kota
Kegiatan rekreasi yang melayani lingkup kota dengan pelayanan fasilitas umum
- ◁ Tingkat Regional/Daerah
Kegiatan rekreasi yang melayani satu kota atau lebih dan memiliki ciri khas tertentu

g. Sifat Ruang

- ◁ *Outdoor*
Kegiatan rekreasi dilakukan di luar ruangan dalam artian tidak dilindungi dinding maupun atap sehingga pelaksanaan kegiatannya tergantung dengan iklim/cuaca.
- ◁ *Indoor*
Kegiatan rekreasi yang dilakukan di dalam ruangan sehingga pelaksanaan kegiatannya tidak terganggu oleh kondisi iklim/cuaca. Suasana dan kondisi ruang diatur sesuai dengan jenis kegiatan yang dilakukan.
- ◁ *Semi Indoor dan Outdoor*
Kegiatan rekreasi yang dilakukan di ruangan semi terbuka yang artinya hanya dilindungi oleh penutup atap saja tetapi tanpa dinding.

h. Jenis Pengguna

- ◁ Rekreasi komunal (*multi used*)
Wadah rekreasi yang menampung berbagai aktivitas dan dapat dilakukan dalam kelompok.
- ◁ Rekreasi tunggal (*single used*)
Wadah rekreasi yang menampung hanya satu jenis kegiatan utama.
- ◁ Sarana pelengkap (*servis used*)

Wadah yang digunakan untuk melayani rekreasi di luar bangunan utama.

i. Lokasi

◁ Rekreasi Darat

Rekreasi yang meliputi sarana olah raga dan berbagai rekreasi yang dilakukan di darat, termasuk wisata yang menampilkan daya tarik pemandangan

◁ Rekreasi Air

Rekreasi yang meliputi kegiatan di atas maupun di dalam air (laut, danau, sungai). Contoh: ski air, *snorkling*, berenang, selancar, perahu

◁ Rekreasi Udara

Rekreasi yang meliputi kegiatan di udara bebas dan menikmati pemandangan dari udara menggunakan bantuan alat seperti terjun payung

2.1.1.7. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Rekreasi

Bovy dan Lawson (1997) dalam penelitiannya memaparkan bahwa terdapat beberapa hal atau faktor yang mempengaruhi rekreasi, antara lain:

a. Faktor Sosial – Ekonomi

Kegiatan rekreasi kelompok sosial tertentu (kalangan elit) akan berbeda dengan kelompok sosial pada umumnya karena terkait dengan perbedaan fasilitas yang dimiliki

b. Faktor Jenis Kelamin, Usia, dan Keluarga

Kegiatan dan tempat rekreasi yang dilakukan dan dikunjungi oleh kalangan remaja dan orang tua berbeda, begitupun antara wanita dan laki-laki.

c. Faktor Ketersediaan Waktu Luang

Waktu luang antara seseorang yang berprofesi menjadi pekerja kantor dengan seorang seniman berbeda, begitu juga

antara seorang wanita yang menjadi ibu rumah tangga dan seorang wanita karir/pekerja.

d. Faktor Pranata

Hal yang berhubungan dengan pencapaian, jumlah dana yang dimiliki, dan perubahan sikap terhadap rekreasi.

e. Faktor Perubahan Teknologi

Hal yang berhubungan dengan munculnya jenis dan fasilitas rekreasi berteknologi tinggi yang mudah digunakan dan dicapai.

2.1.2. Edukasi

2.1.2.1. Pengertian Edukasi

Secara etimologis, edukasi berasal dari Bahasa Inggris “Education” yang berakar dari Bahasa Latin yaitu “Eductum”. Eductum tersusun dari dua kata, “E” yang berarti sesuatu yang berasal dari dalam ke luar dan “Duco” yang berarti sesuatu yang berkembang. Sesuatu tersebut tentunya merupakan hal yang positif. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) menyatakan bahwa edukasi memiliki pengertian yang sama dengan pendidikan, maka edukasi memiliki definisi yaitu sebuah proses mengubah sikap dan perilaku individu atau kelompok melalui upaya pelatihan dan pengajaran untuk menjadi pribadi yang lebih dewasa. Menurut Notoadmojo (2003), edukasi merupakan sebuah segala usaha yang direncanakan untuk mempengaruhi orang lain baik secara individu maupun kelompok sehingga dapat memenuhi harapan pengajar atau pelaku pendidikan. Sedangkan, Wikipedia mendefinisikan edukasi sebagai keterampilan, pengetahuan, pembelajaran, serta kebiasaan sekelompok individu yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya dengan cara pelatihan, pengajaran, dan penelitian.

Sehingga, dapat disimpulkan bahwa edukasi adalah sebuah proses mengubah sikap dan perilaku individu atau sekelompok orang baik dari segi keterampilan, pengetahuan, pembelajaran, maupun

kebiasaan melalui proses pelatihan, pengajaran, atau penelitian hingga tiap individu dapat berkembang menuju arah yang lebih baik.

2.1.2.2. Tujuan Edukasi

Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menerangkan bahwa tujuan edukasi adalah untuk mengembangkan potensi individu agar menjadi pribadi yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, beretika dan bernorma, mempunyai ilmu pengetahuan, efektif dan efisien, dalam menjadi warga negara yang demokratis dan bertanggung jawab. Sedangkan Majelis Permusyawaratan Rakyat Sementara (MPRS) No. 2 tahun 1960 memaparkan bahwa tujuan Pendidikan adalah untuk membentuk karakter individu yang memiliki jiwa Pancasila sejati berdasarkan ketentuan yang dikehendaki dalam Pembukaan dan Isi Undang-Undang Dasar (UUD) 1945.

Antero.co (diakses pada 23/09/2020) mempublikasikan bahwa terdapat 6 tujuan edukasi, yaitu:

- a. Meningkatkan kecerdasan
- b. Mengembangkan kepribadian individu baik dari segi akhlak maupun perilaku
- c. Membantu individu untuk mengendalikan diri lebih baik
- d. Sarana bagi individu untuk memiliki keterampilan
- e. Sarana bagi individu untuk mengembangkan kreativitas
- f. Sarana Pendidikan

2.1.2.3. Manfaat Edukasi

Dilansir dari pendidikanku.org (diakses pada 23/09/2020) dalam melakukan aktivitas, edukasi memberikan beberapa manfaat bagi manusia, antara lain:

- a. Memberikan pengetahuan yang luas
- b. Membuat kepribadian individu menjadi lebih baik
- c. Menumbuhkan nilai-nilai positif bagi individu

- d. Melatih individu dalam mengembangkan bakat untuk kepentingan atau tujuan yang positif

2.1.2.4. Fungsi Edukasi

Pakar pendidikan Horton dan Hunt serta David Popenoe mengungkapkan terdapat fungsi Pendidikan, antara lain:

- a. Mendidik individu untuk tumbuh dewasa sehingga mandiri dan mampu mencari nafkah
- b. Membangun dan mengembangkan minat bakat untuk mencapai kepuasan diri serta berkontribusi terhadap masyarakat
- c. Melestarikan tradisi yang ada dalam masyarakat
- d. Menanamkan *skill* agar dapat berpartisipasi dalam kegiatan demokrasi
- e. Mentransfer tradisi antar generasi
- f. Mendukung setiap individu untuk paham dan mampu menerapkan peran dalam segi sosial
- g. Menciptakan integrasi sosial dalam masyarakat
- h. Menanamkan nilai toleransi pada setiap individu
- i. Membentuk karakter dan perilaku, mengembangkan kemampuan yang dimiliki untuk meningkatkan martabat

2.1.2.5. Jenis - Jenis Edukasi

Sebagaimana disebutkan dalam antero.co (diakses pada 23/09/2020) terdapat 3 jenis edukasi yang diharapkan dapat meningkatkan kearifan cara berpikir dan mengembangkan kemampuan, yaitu:

- a. Edukasi Formal

Merupakan proses pembelajaran yang biasa dilakukan di sekolah dan terdapat beberapa peraturan yang harus dipatuhi serta terdapat pihak yang ikut serta dalam mengawasi proses pembelajaran di sekolah. Dalam proses pembelajaran tersebut, terdapat rencana pendidikan yang dimulai dari

Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Pertama (SMP), Sekolah Menengah Atas (SMA), hingga Pendidikan Tinggi (Universitas).

b. Edukasi Non-Formal

Merupakan proses pembelajaran yang dilakukan di lingkungan masyarakat. Contoh: Taman Pendidikan Al-quran di masjid, Sekolah Minggu di gereja, Kursus Bahasa.

c. Edukasi Informal

Merupakan proses pembelajaran di lingkup keluarga, pembelajaran bersifat mandiri dan dilandasi oleh kesadaran diri dan tanggung jawab. Contoh: Anak didik oleh orang tua sejak dini, *Homeschooling*

2.1.3. Sarana Rekreasi ó Edukasi

2.1.3.1. Pengertian Sarana Rekreasi ó Edukasi

KBBI mendefinisikan sarana sebagai segala sesuatu yang dapat digunakan untuk mencapai tujuan, hal tersebut dapat berupa alat ataupun media. Jika disimpulkan dari beberapa definisi ahli, rekreasi berarti sebuah kegiatan yang dilakukan dengan sadar oleh seseorang baik secara individu maupun bersama-sama dengan melibatkan fisik, mental, dan sosial untuk memperoleh perasaan sejahtera, kesenangan, kepuasan, serta kesegaran diri yang umumnya dilakukan saat waktu luang. Sedangkan edukasi adalah sebuah proses mengubah sikap dan perilaku individu atau sekelompok orang baik dari segi keterampilan, pengetahuan, pembelajaran, maupun kebiasaan melalui proses pelatihan, pengajaran, atau penelitian hingga tiap individu dapat berkembang menuju arah yang lebih baik.

Sehingga dari ketiga pengertian tersebut, dapat didefinisikan bahwa Sarana Rekreasi – Edukasi adalah sesuatu yang digunakan untuk memperoleh perasaan gembira, penyegaran diri, keterampilan, serta pengetahuan melalui proses pembelajaran hingga seseorang dapat berkembang menjadi lebih baik.

2.1.3.2. Fungsi Sarana Rekreasi ó Edukasi

Sarana Rekreasi – Edukasi sebagai tujuan wisata dan pembelajaran memiliki beberapa fungsi, antara lain:

- a. Sebagai sarana untuk menumbuhkan rasa mencintai, menghargai dan melestarikan lingkungan
- b. Mengembangkan pemahaman tentang pentingnya menjaga dan memanfaatkan alam dengan bijaksana
- c. Meningkatkan kesadaran akan pentingnya mengembangkan hubungan timbal balik antara manusia dengan lingkungan
- d. Membantu mengembangkan perilaku dan hubungan antar individu dalam bersosialisasi
- e. Mengembangkan dan meningkatkan rasa percaya diri untuk menumbuhkan “*self concept*”
- f. Meningkatkan keterampilan
- g. Meningkatkan kesenangan pribadi maupun kelompok
- h. Membangun budaya hidup sehat bagi manusia dan lingkungan sekitar

2.1.3.3. Peran Sarana Rekreasi ó Edukasi bagi Pariwisata

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2009 tentang Kepariwisata, ditetapkan bahwa pariwisata adalah berbagai kegiatan wisata yang didukung oleh keberadaan fasilitas dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah untuk kebutuhan wisatawan. Sebuah kawasan atau area destinasi wisata memerlukan fasilitas penunjang pariwisata untuk memenuhi kebutuhan dan sebagai salah satu daya tarik wisatawan yang berkunjung.

Rekreasi dan Edukasi adalah dua hal yang saling berkaitan. Rekreasi dianggap sebagai salah satu proses edukasi non-formal, dan edukasi dapat dikemas dalam sebuah rekreasi. Kebutuhan rekreasi harus di akomodasi dalam sebuah fasilitas. Fasilitas rekreasi memiliki nilai lebih jika dapat menampung fungsi edukasi. Bila keduanya

dihubungkan maka akan mencapai sebuah keharmonisan dimana proses pembelajaran dikemas dalam suasana yang menyenangkan.

Sebagaimana diketahui bahwa industri pariwisata merupakan salah satu usaha untuk mencapai neraca perdagangan luar negeri yang berimbang, Pendit (2002) mengharapkan sektor pariwisata dapat menambah pemasukan devisa. Pariwisata mengalami perkembangan dari waktu ke waktu. Pada awalnya pariwisata hanya dilakukan oleh wisatawan yang mencintai alam dengan tujuan menjaga dan melestarikan destinasi wisata alam agar tetap utuh. Namun seiring berkembangnya zaman, semakin banyak wisatawan yang menggemari wisata alam. Pada tahun 1995, *The Tourism Society* mendefinisikan pariwisata sebagai bentuk baru dari kegiatan perjalanan yang bertanggung jawab di kawasan alam dengan tujuan tidak hanya untuk menikmati keindahannya, tetapi juga untuk kepentingan edukasi dan mendukung pelestarian alam.

Maka peran sarana rekreasi dan edukasi bagi pariwisata sangat penting karena disamping mengedukasi wisatawan dengan suasana yang nyaman dan tidak formal, tetapi juga memberikan pengalaman menikmati alam sekaligus atraksi pariwisata yang memungkinkan wisatawan berperan sebagai partisipan aktif.

2.2. TINJAUAN UMUM KOPI

2.2.1. Pengertian Kopi

Kata “kopi” di Indonesia diadaptasi dari istilah Bahasa Arab melalui Bahasa Belanda “*koffie*” karena Belanda merupakan negara yang pertama kali memperkenalkan perkebunan kopi di Indonesia.

Bhara L. A. M (2005) mendefinisikan kopi adalah tanaman yang dibuat menjadi minuman dengan khasiat stimulasi mental, sehingga orang yang meminumnya tetap terjaga (insomnia atau susah tidur), mengurangi kelelahan atau *stress* selama bekerja, dan mampu memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi.

Minuman ini berasal dari proses pengolahan biji tanaman kopi dengan cara disangrai kemudian dihaluskan dan diseduh dengan air panas. Menurut klasifikasi botani, tanaman kopi termasuk dalam famili *Rubiaceae* dengan genus *Coffea*. Wikipedia menuliskan bahwa kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara.

2.2.2. Jenis ó Jenis dan Varietas Kopi

Handbook Coffesso (*The Espresso Quest*) dari PT. DRI mengenai materi training *Coffee Pod Technology* menjelaskan bahwa di dunia terdapat sekitar 70 spesies tanaman kopi, dari yang berupa semak belukar hingga pohon dengan tinggi 5 meter. Namun dari sekian banyaknya spesies, menurut Syihabuddin dan Fitowin (2014) dalam Makalah Dasar-Dasar Agronomi Budidaya Tanaman Kopi hanya terdapat 3 jenis/spesies biji kopi yang layak diperjual belikan dan diolah sebagai biji kopi *single-source* atau yang biasa dikenal dengan sebutan *single-origin* maupun sebagai *blend*. Jenis atau spesies biji kopi tersebut adalah Robusta, Arabika, dan Liberika.

Jenis Arabika dan Robusta menyumbang sekitar 98% produksi kopi dunia. Sedangkan Liberika merupakan spesies kopi yang cukup langka dan hanya diperdagangkan sebesar 1% produksi kopi dunia.

a. Kopi Arabika

Kopi jenis Arabika merupakan kopi yang pertama kali dikembangkan dunia, kopi jenis ini berasal dari spesies tanaman kopi *Coffea Arabica*. Kopi yang tumbuh di dataran tinggi ini menyumbang lebih dari 60% produksi kopi dunia. Botanical (2010) menjelaskan bahwa jenis kopi ini merupakan kopi dengan mutu yang paling baik, hal ini ditandai dengan biji picak dan daun hijau tua berombak-ombak menghasilkan cita rasa yang tinggi, aroma medium, nnote harum, dan memiliki rasa dominan keasaman (*acidity*). Berdasarkan penelitian Spinale dan James (1990) kandungan kafein Kopi Arabika lebih rendah disbanding dengan Kopi Robusta. Ria dan Djumidi (2000) pada Inventaris Tanaman Obat Indonesia (I) Jilid 1 menjelaskan bahwa kadar Kopi Arabika yaitu sekitar 1,2%.

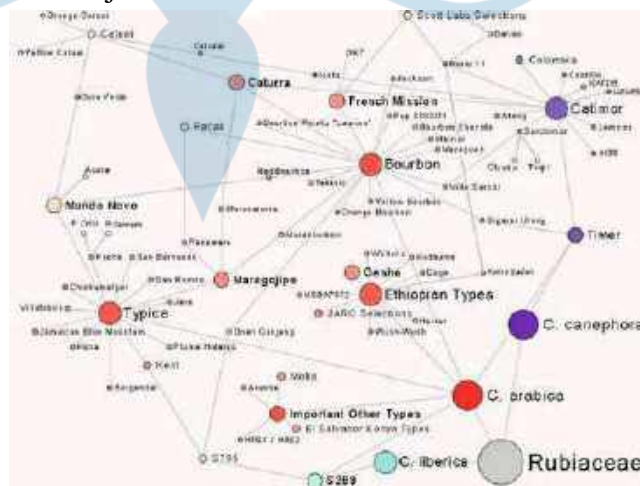
Berikut merupakan ciri-ciri tanaman Kopi Arabika:

Tabel 2.1 Ciri-Ciri Tanaman Kopi Arabika

Variabel	Arabika (<i>Coffea arabica</i>)
Negara Penghasil	75% Kopi Arabika dihasilkan oleh Brazil, Colombia, Peru, Nicaragua, Hawaii, Yaman, Ethiopia, dan Indonesia.
Daerah Tanam	Dataran tinggi, 700 – 1700 mdpl dengan suhu 16 – 20 ⁰ C.
Kekuatan Tanaman	Sedikit lebih mudah terserang hama karena rasa buah lebih manis.
Ukuran Pohon	Tinggi pohon 2 – 4 meter
Bentuk Biji	Lonjong/oval dengan ukuran lebih besar.
Kandungan Kafein	1,2%. Kandungan kafein lebih sedikit sehingga rasanya lebih lembut
Kadar Gula	6 – 9%. Kadar gula lebih tinggi sehingga lebih ringan
Rasa	Aroma buah, bunga, dan rempah sering muncul. Keasaman lebih tinggi dan rasa pahit yang samar.
Harga	Karena perawatan lebih ekstra maka Kopi Arabika memiliki harga yang lebih mahal dibanding Kopi Robusta.

Sumber: Inventaris Tanaman Obat Indonesia (I) Jilid 1 Ria dan Djumidi (2000)

Kopi Arabika memiliki banyak varietas, terhitung terdapat lebih dari 20 varietas biji. Artikel kopidewa.com (diakses pada 27/09/2020) mempublikasikan bahwa dari sekian banyak varietas tersebut, dikelompokkan menjadi 6 varietas utama:



Gambar 2.1. Varietas Kopi Arabika

Sumber: www.kopidewa.com (diakses pada 27/09/2020)

< Typica

Varietas biji kopi ini pertama kali dibawa Belanda datang ke Indonesia dan merupakan varietas pertama yang masuk ke Indonesia. Namun varietas ini sempat hampir punah ketika hama *Coffee Leaf Rust* menyerang perkebunan kopi Indonesia. Beruntungnya, tidak semua varietas ini punah, masih terdapat varietas Typica lokal yang bertahan di dataran tinggi terpencil Sumatera, Sulawesi, dan Flores yaitu varietas Bergendal dan Sidikalang.

< Bourbon

Pada tahun 1708, Perancis menanam benih Typica yang diberikan oleh Belanda di pulau Reunion (dulu disebut Bourbon). Karena kondisi alam, terjadi mutase genetic dan menghasilkan buah berwarna merah, oranye, dan kuning. Hasil panen pun meningkat 30% dan rasanya lebih manis. Sekitar tahun 1800, Bourbon mulai menyebar ke Brazil dan daerah Amerika Latin.

< Mundo Novo

Varietas ini ditemukan pada tahun 1940 di wilayah Mundo Novo di Brazil. Varietas ini merupakan persilangan antara Typica dan Bourbon. Karena hasilnya yang berkualitas tinggi dan tahan terhadap hama, serta dapat ditanam di daerah yang tidak terlalu tinggi (1000 – 1200 mdpl) maka varietas ini banyak dibudidayakan.

< Catura Cultivars

Tahun 1937, varietas ini dikembangkan oleh Instituto Agronomico of Campinas (IAC). Merupakan hasil mutase Red Bourbon yang telah dimodifikasi sehingga memiliki hasil panen tinggi dengan ukuran pohon yang relative kecil. Kuantitas panennya menjadi berkurang di dataran tinggi, namun kualitasnya meningkat.

◁ Linie S

Varietas ini berasal dari India, yang kemudian dikembangkan menggunakan kultivar Bourbon. S-288 dan S-795 merupakan jenis umum yang paling terkenal dari pengembangan varietas Linie S. Varietas ini banyak ditemukan di daerah Aceh, Lintong, Jawa, Bali, Sulawesi, Flores, bahkan Papua.

◁ Maragogype

Varietas ini merupakan mutase Typica yang ditemukan di Brazil. Memiliki ukuran biji yang relative besar disbanding varietas lainnya sehingga mudah dikenali. Ciri-ciri pohonnya lebih tinggi diantara Kopi Arabika lainnya, tetapi hasil panennya tidak terlalu banyak.

◁ Tim Tim / Arabusta

Varietas Timor Timur merupakan persilangan antara Kopi Arabika dengan Robusta yang dikembangkan di Timor Leste pada tahun 1940. Kopi ini tahan hama seperti Robusta namun memiliki rasa yang menyerupai Arabika.

◁ Lini Catimor

Varietas ini juga merupakan hasil persilangan antara Arabika dan Robusta. Namun karena aroma dan rasanya yang tidak sebaik kopi lainnya, maka kopi ini disebut sebagai varietas kedua. Tetapi di Aceh, kopi varietas ini memiliki aroma dan rasa yang enak sehingga dilakukan penelitian terhadap varietas Lini Catimor. Petani Aceh menyebut varietas ini dengan nama “Ateng Jaluk”.

◁ Gesha

Kopi ini dikenal sebagai kopi termahal du dunia. Buahnya memiliki ukuran yang lebih besar disbanding Typica dan konon hanya berhasil di tanam di daerah Panama.

b. Kopi Robusta

Ridwansyah (2003) memaparkan Kopi Robusta berasal dari Kongo dan berkembang dengan baik di dataran rendah. Menurut Prastowo (2010) area tanam Kopi Robusta memiliki persentase lebih dari 90%

perkebunan kopi yang ada di Indonesia. Penelitian Kanisius (1998) menghasilkan kesimpulan bahwa budidaya kopi Robusta dapat menghasilkan biji yang lebih banyak dibandingkan dengan kopi Arabika walaupun dari segi rasa dinilai tidak lebih baik. Spinale dan James (1990) juga turut melengkapi bahwa kopi Robusta memiliki kadar kafein sekitar 2,2% yang menunjukkan angka yang lebih tinggi dibandingkan kadar kafein Arabika.

Berikut merupakan ciri-ciri tanaman Kopi Robusta:

Tabel 2.2 Ciri-Ciri Tanaman Kopi Robusta

Variabel	Robusta <i>(Coffee canephora)</i>
Negara Penghasil	25% hasil kopi dunia adalah Kopi Robusta dengan Indonesia sebagai produsen terbesar di dunia selain Vietnam, Srilanka, Madagascar, dan Nigeria.
Daerah Tanam	Dataran rendah, 400 – 600 mdpl dengan suhu 21 – 24 ⁰ C.
Kekuatan Tanaman	Lebih tahan (<i>robust</i>) terhadap serangan hama dan penyakit karena mengandung <i>Chlorogenic acid</i> dan kadar kafein lebih tinggi.
Ukuran Pohon	Tinggi pohon 4 – 6 meter
Bentuk Biji	Dominan lebih bulat dan ukuran lebih kecil.
Kandungan Kafein	2,2%. Kandungan kafein lebih banyak sehingga rasa lebih pahit
Kadar Gula	3 – 7%. Kadar gula rendah sehingga terasa lebih kental
Rasa	Rasa Robusta lebih pahit dibanding Arabika. Seduhannya memiliki rasa seperti coklat dan aroma yang khas. Warnanya bervariasi sesuai dengan cara pengolahan. Banyak digemari oleh para pecinta kopi yang suka dengan kopi yang dominan pahit dan kental.
Harga	Harga Robusta lebih rendah dibanding Arabika. Namun saat ini banyak terdapat Robusta kualitas premium yang harganya dapat menyaingi Arabika.

Sumber: Inventaris Tanaman Obat Indonesia (I) Jilid 1 Ria dan Djumidi (2000)

Kopi Robusta berasal dari berbagai spesies khususnya *Canephora*. Karena hal tersebut, maka bibit Robusta dikenal dengan sebutan klon bukan varietas. Pusat Penelitian Kopi-Kakao Indonesia mengembangkan beberapa klon unggulan Robusta di Indonesia, dari pengembangan

tersebut dihasilkan beberapa klon robusta yang merupakan rekomendasi dari Puslit Koka, yaitu:

< Klon BP308

Klon ini termasuk tanaman kopi yang unggul karena tahan terhadap serangan nematoda. Klon ini juga istimewa karena toleran terhadap tanah yang dinilai kurang subur. Direkomendasikan untuk menggunakan klon ini sebagai batang bagian bawah dan mencangkok klon lain yang sesuai dengan kondisi iklim dan tanah lokal sebagai batang atas.

< Klon BP42

Klon jenis ini dapat menghasilkan 800 – 1200 kg/ha/tahun. Tanaman berukuran sedang dengan cabang yang banyak dan ruas yang pendek. Buah yang dihasilkan berukuran besar dan padat.

< Klon SA436

Hasil produksinya cukup tinggi yakni mencapai 1600 – 2800/kg/ha/tahun. Klon ini memiliki bentuk biji yang kecil dan ukurannya bervariasi.

< Klon BP234

Produktivitas sebesar 800 – 1200/kg/ha/tahun. Memiliki bentuk pohon yang ramping dengan cabang yang panjang dan lentur. Ukuran buahnya tergolong kecil dan bervariasi.

c. Kopi Liberika

Kopi Liberika berasal dari Angola. Jenis kopi ini masuk pertama kali ke Indonesia pada tahun 1965. Menurut Najiyanti dan Danarti (2001), hingga saat ini kopi Liberika memiliki kurun waktu yang lama dalam proses penyebarannya sehingga jumlahnya terbatas dan kualitasnya tergolong kurang baik.

Tanaman kopi Liberika dapat tumbuh dengan optimal di daerah yang tingkat kelembabannya tinggi dan memiliki suhu yang tinggi pula. Terdapat beberapa varietas kopi Liberika antara lain: Kopi Abeokutae, Kopi Klainei, Kopi Dewevrei, Kopi Excelsa dan Kopi Dybrowskii.

Berdasarkan hasil dari AAK (1988), varietas kopi tersebut pernah dicoba di Indonesia, tetapi hanya satu varietas saja yang diminati yaitu Excelsa.

2.2.3. Syarat Perkebunan Kopi

Kopi merupakan salah satu komoditi pertanian yang cukup banyak diminati oleh masyarakat. Bahkan saat ini kopi telah mengalami modernisasi dalam proses perkembangannya mengingat potensi pasarnya yang cukup besar hingga luar negeri. Semakin berkembangnya zaman, permintaan pasar untuk mendapatkan kopi berkualitas tinggi semakin meningkat. Menurut artikel dalam paktanidigital.com, sebuah situs web mengenai Media Online & Pasar Online Pertanian Indonesia (diakses pada 25/09/2020), penilaian terhadap kualitas kopi dibagi menjadi dua acara, yaitu:

- d. Mutu Fisik, ditentukan menurut nilai cacat dalam biji kopi berdasarkan SNI (Standar Nasional Indonesia) atau SCAA (*American Standard Professional Coffee Association*).
- e. Mutu Cita Rasa, ditentukan melalui metode uji organoleptic berupa analisis sensorial yang dilakukan oleh panelis.

Hal tersebut menuntut para penghasil kopi atau petani untuk mengetahui syarat penanaman tumbuhan kopi yang baik hingga dapat menghasilkan tanaman kopi yang sesuai dengan tuntutan pasar. Menurut Najiyanti dan Danarti (2001) jika dilihat dari aspek lingkungan, terdapat 4 faktor yang mempengaruhi pertumbuhan tanaman kopi, yaitu:

- a. Ketinggian Lokasi

Ketinggian lokasi perkebunan atau tempat menanam kopi sebenarnya tidak berpengaruh langsung terhadap pertumbuhan tanaman kopi. Namun faktor suhu udara secara langsung mempengaruhi pertumbuhan tanaman kopi terutama pembentukan bunga dan buah serta sensitivitas kopi terhadap penyakit. Secara umum, tinggi rendahnya suhu udara dipengaruhi oleh ketinggian lokasi penanaman. Namun ada beberapa kasus seperti di daerah

Samigaluh, biji kopi Arabica dapat tumbuh pada ketinggian kurang dari 1000 mdpl karena suhunya yang rendah.

b. Iklim dan Curah Hujan

Curah hujan adalah faktor terpenting setelah ketinggian. Faktor iklim ini dapat dilihat dari curah hujan dan waktu turunnya hujan. Curah hujan mempengaruhi ketersediaan air yang dibutuhkan oleh tanaman kopi.

c. Penyinaran Matahari

Tanaman kopi membutuhkan sinar matahari secara teratur, namun bukan sinar matahari langsung karena penyinaran yang berlebihan akan mempengaruhi proses fotosintesis. Paparan sinar matahari langsung juga berpengaruh pada proses pembentukan kuncup bunga. Intensitas cahaya matahari dapat diatur dengan menanam pohon peneduh untuk menaungi tanaman kopi. Suwanto dan Yuke (2010) menjelaskan bahwa dengan adanya pohon peneduh, tanaman kopi dapat tumbuh di tempat yang teduh dan tetap mendapatkan sinar matahari yang cukup untuk merangsang pembentukan bunga.

d. Kondisi Tanah

Umumnya tanaman kopi membutuhkan tempat tumbuh dengan kondisi tanah yang subur dan mengandung banyak bahan organik. Oleh karena itu, tanah di sekitar tanaman harus diberi pupuk organik agar tanah dapat subur dan gembur sehingga mendukung sistem perakaran yang baik. Selain itu, tanaman kopi menyukai tanah yang asam. Suwanto dan Yuke (2010) memaparkan bahwa tanaman kopi tidak menyukai tanah yang terlalu basa sehingga pemberian kapur pun tidak perlu terlalu banyak.

Peraturan Menteri Pertanian Nomor 45 tahun 2014 tentang Pedoman Teknis Budidaya Kopi yang Baik (*Good Agriculture Practices/GAP On Coffee*) menjelaskan bahwa Kopi Arabika, Kopi Robusta, maupun Kopi Liberika memiliki persyaratan tumbuh yang berbeda satu sama lain terutama dalam hal ketinggian lokasi, jenis tanah, dan lama bulan kering.

Berikut merupakan persyaratan tumbuh varietas tanaman kopi yang ada di Indonesia:

a. Kopi Arabika

< Iklim

- Tinggi lokasi atau tempat 1000 – 2000 mdpl
- Curah hujan 1250 – 2500 mm/tahun
- Bulan kering (curah hujan <60 mm/bulan) 1 – 3 bulan
- Suhu udara rata-rata 15 - 25⁰ C

< Tanah

- Kemiringan tanah < 30%
- Kedalaman tanah efektif > 100 cm
- Tekstur tanah lempung (*loamy*) dengan struktur tanah lapisan atas remah
- Kadar bahan organik > 3,5%
- Kejenuhan basa > 35%
- pH tanah 5,5 – 6,5

b. Kopi Robusta

< Iklim

- Tinggi lokasi atau tempat 100 – 600 mdpl
- Curah hujan 1250 – 2500 mm/tahun
- Bulan kering (curah hujan <60 mm/bulan) kurang lebih 3 bulan
- Suhu udara rata-rata 21 - 24⁰ C

< Tanah

- Kemiringan tanah < 30%
- Kedalaman tanah efektif > 100 cm
- Tekstur tanah lempung (*loamy*) dengan struktur tanah lapisan atas remah
- Kadar bahan organik > 3,5%
- Kejenuhan basa > 35%
- pH tanah 5,5 – 6,5

c. Kopi Liberika

< Iklim

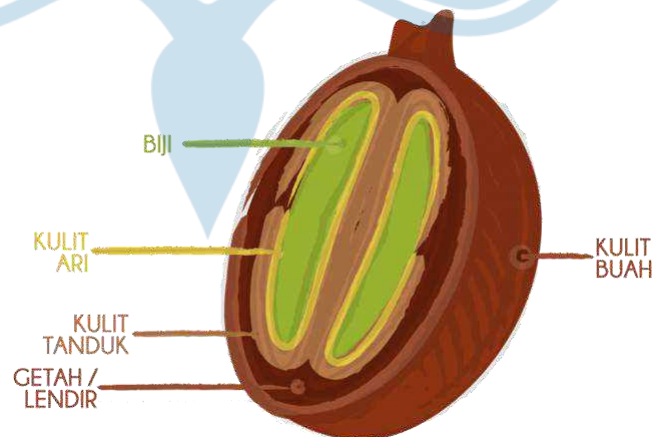
- Tinggi lokasi atau tempat 0 – 900 mdpl
- Curah hujan 1250 – 3500 mm/tahun
- Bulan kering (curah hujan <60 mm/bulan) kurang lebih 3 bulan
- Suhu udara rata-rata 21 - 30⁰ C

< Tanah

- Kemiringan tanah < 30%
- Kedalaman tanah efektif > 100 cm
- Tekstur tanah lempung (*loamy*) dengan struktur tanah lapisan atas remah
- Kadar bahan organik > 3,5%
- Kejenuhan basa > 35%
- pH tanah 4,5 – 6,5

2.2.4. Anatomi Dasar Buah Kopi

Sebelum mengalami proses produksi kopi yang panjang dari buah kopi (*cherry*) menjadi *green bean* yang siap disangrai terdapat beberapa pengetahuan mengenai anatomi dasar buah kopi. Buah kopi memiliki 5 bagian utama, yaitu:



Gambar 2.2. Anatomi Buah Kopi (Ceri)

Sumber: www.kopidewa.com (diakses 27/09/2020)

a. Kulit buah (*pulp*)

Merupakan sisi luar yang membungkus biji kopi, umumnya berwarna merah saat matang. Namun terdapat beberapa varietas yang berwarna oranye, kuning, bahkan hijau walaupun sudah matang. Proses pengupasan kulit buah kopi dikenal dengan sebutan *pulping*.

b. Lendir / getah / cairan buah (*mucilage*)

Merupakan getah buah kopi yang teksturnya lengket dan rasanya manis karena memiliki kandungan gula yang tinggi

c. Kulit tanduk / gabah (*parchment*)

Merupakan lapisan tipis yang keras ketika biji kopi telah melalui proses pengeringan. Proses pengupasan gabah dikenal dengan sebutan *hulling*. Saat ini sudah banyak mesin *huller* otomatis untuk memudahkan proses pengupasan gabah, namun tak jarang petani kopi yang masih melakukan pengupasan dengan cara tradisional menggunakan alu dan lumping/lesung untuk menumbuk.

d. Kulit ari (*chaff*)

Merupakan lapisan tipis berwarna semi perak. Lapisan ini sulit dibersihkan secara sempurna karena terjepit oleh lekukan biji kopi. Namun saat proses sangrai, lapisan ini mulai terbuka dan terlepas karena suhu panas. Tak jarang *chaff* terlihat berterbangan saat proses sangrai.

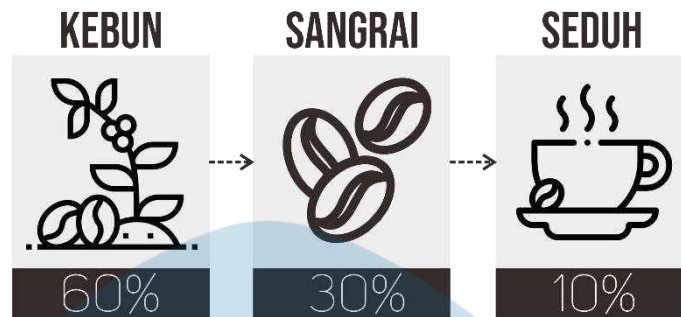
e. Biji (*bean*)

Kopi termasuk dalam tanaman dikotil, yang artinya terdapat 2 biji kopi dalam 1 buah kopi. Namun tak jarang terdapat beberapa buah yang “cacat” sehingga di dalamnya terdapat 1 biji saja. Biji yang cacat ini disebut Peaberry (biji Kopi Lanang), bentuknya lebih bulat dan konon rasanya lebih enak dibanding kopi pada umumnya.

2.2.5. Proses Pengolahan Kopi

Rahardjo (2012) menjelaskan bahwa kopi yang telah dipetik harus segera diproses lebih lanjut dan tidak boleh didiamkan selama lebih dari 12

– 20 jam, jika tidak diolah lebih dari waktu tersebut maka kopi akan mengalami fermentasi yang dapat menurunkan mutu dari kopi tersebut.



Skema 2.1 Persentase ketentuan cita rasa kopi

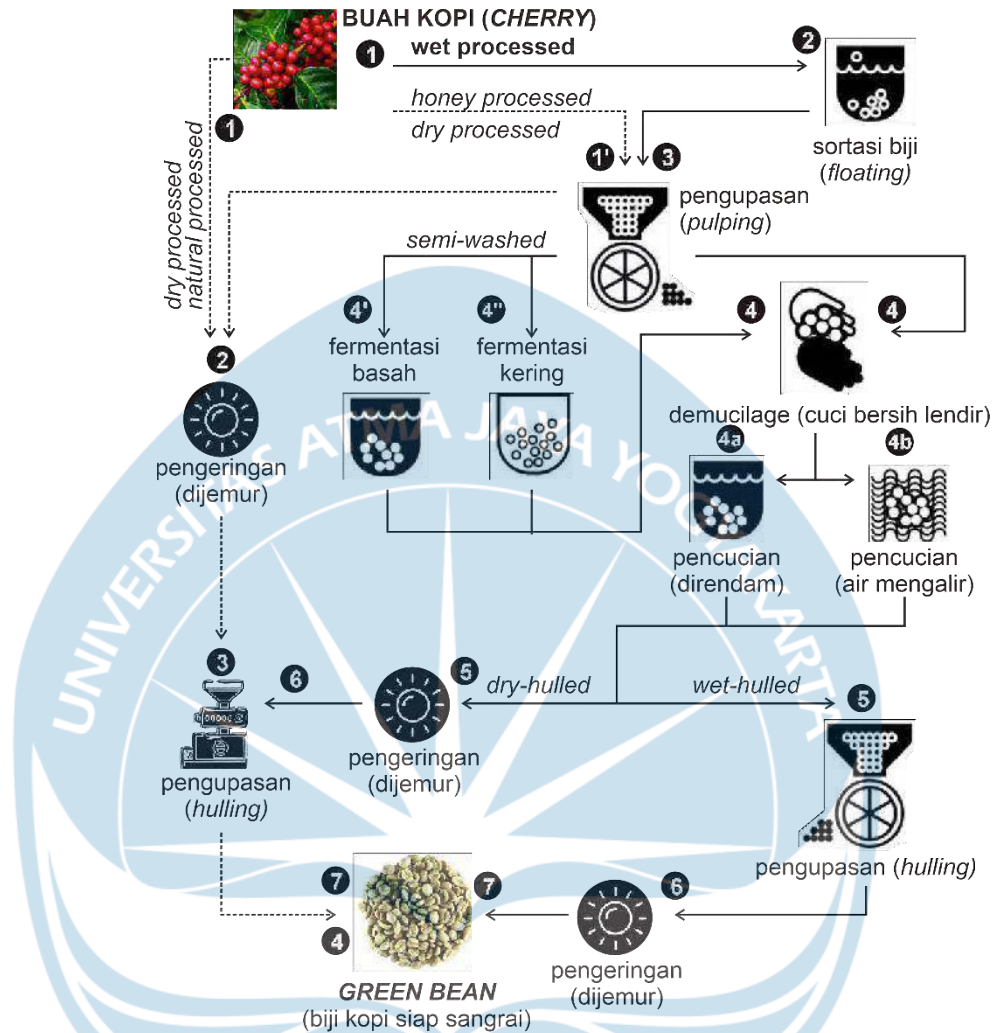
Sumber: Wikikopi 2017, hal 31. Dibuat ulang oleh penulis 29/09/2020

Gambar diatas menjelaskan bahwa penentuan cita rasa kopi 60% terdapat pada saat pengelolaan oleh petani di kebun, 30% saat tahap sangrai, dan proses penyeduhan oleh *barista* atau *brewer* hanya memegang peranan sebesar 10%.

Terdapat 4 faktor yang mempengaruhi porsi 60% kualitas cita rasa kopi yang terbentuk saat pengelolaan di kebun, yaitu:

- a. Ekologi (kondisi geografis, ketinggian tanam)
- b. Budidaya
- c. Varietas

d. Pasca Panen



Skema 2.2 Alur Pengolahan Kopi

Sumber: Wikikopi 2016. Dibuat ulang oleh penulis 30/09/2020

Skema pengolahan kopi diatas menjelaskan serangkaian tahap pasca panen dimana kopi diolah dari bentuk buah (*cherry bean*) hingga menjadi biji kopi yang siap di sangrai (*green bean*) dalam bentuk bagan alur. Secara umum dapat disimpulkan bahwa tahapan pengolahan buah kopi menjadi biji kopi adalah sebagai berikut:

- a. Penanaman bibit kopi
- b. Perawatan lahan dan pohon/tanaman kopi
- c. Pemetikan buah kopi
- d. Sortasi Kebun
- e. Pengupasan Kulit Kopi (*Pulping*)

- f. Fermentasi
- g. Pencucian
- h. Pengeringan (tahap I)
- i. Pengupasan Kulit Tanduk (*Hulling*)
- j. Pengeringan (tahap II)
- k. Sortasi berdasarkan ukuran (*Grading*)
- l. Penyimpanan dan Pengemasan



Skema 2.3 Proses Produksi Kopi Silvalya

Sumber: Silvalya (2013), dibuat ulang oleh penulis pada 30/09/2020

Silvalya (2013) menjelaskan bahwa proses pengolahan hingga menjadi *green bean* tersebut terbagi menjadi 2 area yakni di area perkebunan kopi dan industri pabrik.

Dikutip dari specialtycoffee.co.id (diakses pada 27/09/2020) terdapat 3 proses pengolahan *Cherry Bean* hingga menjadi *Green Bean* yang paling dikenal dan dominan dilakukan di Indonesia, yaitu:

- a. Metode Kering (*Natural/Dry Process*)

Metode ini banyak dilakukan oleh para petani Indonesia karena waktunya yang relatif lebih singkat dan prosesnya yang cukup sederhana, maka sering disebut juga proses natural. Proses ini dilakukan dengan mengeringkan buah kopi yang baru saja dipetik tanpa melakukan proses pengupasan dan pencucian serta tidak membutuhkan air. Siswoputranto (1993) menjabarkan bahwa setelah buah kopi kering, kulit kopi dikupas untuk memperoleh biji kopi kering bersih yang

digunakan untuk pengolahan tahap selanjutnya. Adapun skema tahapan pengolahan kopi metode kering sebagai berikut:



Skema 2.4 Tahap Pengolahan Kopi Metode Kering

Sumber: [Silvalya \(2013\)](#), dibuat ulang oleh penulis pada 30/09/2020

Berdasarkan skema tahapan diatas, Ciptadi dan Nasution (1985) menjelaskan setiap tahapan proses pengolahan kopi metode kering / *dry process* sebagai berikut:

◁ Sortasi buah

Proses sortasi buah dilakukan dua kali yaitu saat pemetikan dan diulangi pada saat pengolahan. Proses ini dilakukan dengan memisahkan kopi yang berwarna hijau dan merah. Pemisahan buah ini untuk mendapatkan buah berwarna merah (buah superior) dengan tujuan menghasilkan kualitas biji kopi yang baik.

◁ Pengeringan

Proses pengeringan dapat dilakukan dengan dua cara:

- Pengeringan Alami

Merupakan proses pengeringan yang mengandalkan panas cahaya matahari, berlangsung selama 2 – 3 minggu atau sekitar 10 – 15 hari, sangat bergantung pada kondisi cuaca. Proses pengeringan ini membutuhkan tempat yang luas dan bersih.

Setelah kering, kopi baru digiling. Metode pengeringan ini mengharuskan petani untuk membalik biji kopi secara berkala agar keringnya merata.

- Pengeringan Buatan

Merupakan proses pengeringan menggunakan mesin pengering. Terdapat berbagai jenis mesin pengering seperti mesin pengering static, mesin pengering drum berputar, atau mesin pengering vertikal. Pengeringan menggunakan mesin dapat diatur suhunya untuk mempertahankan kualitas kopi.

< Pengupasan Kulit (*hulling*)

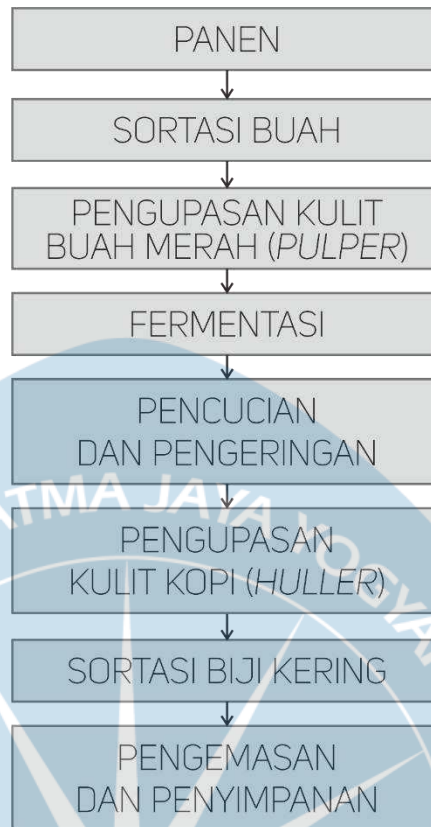
Tujuan dari proses ini adalah memisahkan biji kopi dari kulit buah, kulit tanduk, dan kulit arinya. *Hulling* dilakukan menggunakan mesin pengupas (*huller*)

< Sortasi Biji Kering

Tujuan dari proses ini adalah untuk menghilangkan kotoran seperti debu dan benda asing pada biji kopi. Proses ini umumnya dilakukan oleh Processor dan eksportir untuk mendapatkan kopi yang memenuhi persyaratan kualitas. Sortasi dapat dilakukan dengan mesin Catador.

b. Metode Basah (*Full Washed Process*)

Ciptadi dan Nasution (1985) mengemukakan bahwa untuk proses pengolahan basah setelah buah kopi dipetik kemudian dimasukkan ke dalam *pulper* untuk dilepaskan dari kulitnya. Selanjutnya, buah yang telah terlepas dari kulitnya direndam didalam bak selama beberapa hari untuk proses fermentasi. Biji kopi yang telah kering dimasukkan ke mesin *huller* atau ditumbuk manual dengan tujuan menghilangkan kulit tanduknya sebelum akhirnya masuk dalam proses sortasi buah kering. Adapun skema tahap pengolahan metode basah adalah sebagai berikut:



Skema 2.5 Tahap Pengolahan Kopi Metode Kering
 Sumber: [Silvalya \(2013\)](#), dibuat ulang oleh penulis pada 30/09/2020

Berdasarkan alur proses tahapan diatas, Ciptadi dan Nasution (1985) menjelaskan setiap tahapan proses pengolahan kopi metode basah / *full-washed process* sebagai berikut:

< Sortasi buah

Tujuan proses ini sama dengan yang dilakukan pada metode kering, namun cara pemisahannya yang berbeda. Pada proses basah pemisahan buah dilakukan menurut berat jenisnya, caranya dengan merendam buah kopi di dalam bak. Saat perendaman, terdapat buah kopi yang mengapung dan tenggelam. Buah kopi yang mengapung menandakan bahwa buah tersebut masih muda sedangkan yang tenggelam menandakan bahwa buah sudah tua. Buah yang tenggelam kemudian dipindahkan ke mesin *pulper*, dan buah yang terapung diproses secara kering.

< Pengupasan Kulit Buah

Proses ini dilakukan menggunakan mesin *pulper*. Pemindahan buah kopi dilakukan dengan cara mengalirkan air bersamaan dengan buah kopi ke dalam silinder, dengan catatan buah kopi sudah dipisahkan berdasarkan ukuran sebelum dikupas.

◁ Fermentasi

Proses ini bertujuan untuk melepaskan lendir yang masih melekat pada kulit tanduk sagar saat proses pencucian kulit tanduk mudah terlepas. Hal tersebut dilakukan untuk mempermudah saat pengeringan. Terdapat dua cara fermentasi, yaitu:

- Fermentasi Kering

Fermentasi kering sendiri terbagi dalam dua cara. Cara yang pertama, biji kopi dikumpulkan membentuk gunungan kecil yang kemudian ditutup dengan karung goni agar terjadi proses fermentasi alami. Agar fermentasi merata, maka dilakukan pengadukan dan pengundukan kembali. Proses fermentasi dianggap selesai ketika lapisan lendir mudah terlepas. Cara kedua dilakukan dengan pencucian terlebih dahulu, kemudian biji kopi langsung dikeringkan untuk menghilangkan lendir. Pengeringan dilakukan dengan suhu 50 – 55⁰C sampai kadar air mencapai 40%. Selanjutnya biji kopi ducuci kembali.

- Fermentasi Basah

Setelah melalui proses pencucian awal, biji kopi ditimbun dan direndam dalam bak fermentasi yang terbuat dari plester semen dengan bentuk dasar (alas) miring. Ditengah dasar bak dibuat saluran yang ditutup dengan plat berlubang. Perendaman biji kopi berlangsung selama 12 jam dengan pergantian air setiap 3 jam sekali. Lapisan lendir yang terlepas selama proses fermentasi merupakan hasil dari kegiatan jasad renik.

< Pencucian

Bertujuan untuk menghilangkan sisa lendir dan kotoran yang masih tertinggal. Umumnya untuk kapasitas besar, pencucian memerlukan bantuan mesin agar waktu lebih efektif.

< Pengeringan

Pada tahap ini, kopi dikeringkan untuk menurunkan kadar air menjadi 12% agar biji kopi tidak mudah pecah saat proses *hulling*. Terdapat dua tahap pengeringan:

- Pengeringan awal dilakukan dengan cara menjemur biji kopi selama 1-2 hari hingga kadar air menjadi 40% dengan tebal lapisan biji kopi < 3cm. Proses ini dilakukan dengan meletakkan biji-biji kopi diatas terpal atau lantai semen. Setelah kadar air menjadi 40%, biji kopi dikupas kulitnya, inilah yang disebut biji kopi beras
- Pengeringan lanjutan dilakukan dengan mengeringkan biji kopi beras hingga kadar air 12%.

< Pengupasan Kulit Kopi

Bertujuan untuk memisahkan biji kopi dari kulit tanduk. Proses pengupasan kulit tanduk dengan kondisi biji kopi yang masih basah dilakukan dengan mesin *huller*.

< Sortasi Biji

Proses ini dilakuk'an untuk memisahkan biji kopi menurut ukurannya. Sortasi dapat dilakukan secara ayakan mekanis maupun manual. Teknis sortasi biji yaitu dengan memisahkan biji kopi yang cacat sampai diperoleh massa biji dengan nilai cacat yang sesuai dengan ketentuan pada SNI 01-2907-2008

c. Metode Hibrid (*Pulp Natural/Honey Process*)

Metode ini pertama kali dikenalkan oleh Brazil dengan cara menjemur biji kopi setelah mengupas kulit buah tanpa membersihkan lendirnya. Metode hibrid merupakan penggabungan antara metode basah dan metode kering.

Proses pengolahan dengan metode hibrid diawali dengan memasukkan buah kopi ke dalam mesin *depulping*. Namun setelah dikupas, biji kopi tidak didiamkan untuk fermentasi tetapi langsung dikeringkan/dijemur hingga kadar airnya menjadi 10 – 12%. Fermentasi tetap terjadi karena lendir mengandung kadar gula tinggi dan masih menempel pada biji kopi. Setelah itu, biji kopi dimasukkan ke dalam mesin *hulling* untuk melepaskan sisa kulit tanduk.

Tidak ada batasan aturan yang pasti dalam melakukan metode hibrid ini, tergantung pada kondisi iklim dan cuaca dan rasa biji kopi seperti apa yang ingin dimunculkan.



2.2.6. Proses Sangrai (Roasting) Kopi

Buah kopi melalui proses yang panjang untuk mendapatkan aroma dan kualitas serta karakter yang baik sebelum dikonsumsi menjadi bubuk atau minuman kopi. Salah satu proses yang sangat berpengaruh dalam menentukan cita rasa kopi sangrai atau biasa dikenal dengan sebutan *roasting*. Pengertian sederhana tentang sangrai (*roasting*) adalah proses pengolahan biji kopi 'mentah' (*green bean*) hingga menjadi biji kopi panggang/matang yang siap diseduh (*roasted bean*).

Proses ini berfungsi untuk memunculkan cita rasa asli dari biji kopi. Semakin tinggi suhu maka akan semakin lama waktu sangrainya. Biji yang semakin matang/gosong akan menghasilkan karakter asli kopi dan aroma yang kuat.

Sebenarnya terdapat beberapa detail tingkatan dalam *roasting* kopi, namun Varnam dan Sutherland (1994) menjelaskan bahwasannya secara umum terdapat 3 tingkatan/level *roasting* yaitu Light Roast, Medium Roast, dan Dark Roast. Setiap hasil tingkatan *roasting* tersebut menghasilkan karakter kopi yang berbeda yang berasal dari tingkat kematangannya.

Tabel 2.3 Karakteristik Hasil Roasting Kopi

KARAKTERISTIK HASIL LEVEL ROASTING KOPI		
LIGHT ROAST	MEDIUM ROAST	DARK ROAST
		
Biji kopi memiliki warna yang lebih cerah dibandingkan dengan medium dan dark roast.	Pada level roasting ini menghasilkan biji kopi dengan warna yang cenderung lebih gelap dibanding light roast.	Pada level roasting ini menghasilkan biji kopi dengan warna yang gelap dibanding light dan medium roast.
Karakteristik: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Acidity</i> tinggi • <i>Nutty</i> • <i>Body</i> rendah • <i>Sweetness</i> tinggi 	Karakteristik: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Acidity</i> balance • <i>Nutty</i> balance • <i>Body</i> balance • <i>Sweetness</i> balance 	Karakteristik: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Acidity</i> rendah • <i>Sweetness</i> rendah • Biasanya berminyak

Sumber: <https://tamandelta.com/roasting-kopi/>, dibuat tabel oleh penulis pada 30/09/2020

Dari tabel dan gambar diatas dapat disimpulkan secara sederhana bahwa semakin cerah profil *roasting* kopi maka karakter asam yang dihasilkan semakin kuat. Begitupun juga sebaliknya, semakin gelap profil *roasting* kopi maka karakter pahit yang timbul pun semakin kuat.

2.2.7. Teknik Penyeduhan Kopi

Proses ini merupakan proses lanjutan setelah *roasting*, bertujuan untuk mengolah *roasted bean* menjadi minuman kopi sehingga dapat dikonsumsi oleh khalayak umum. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan sebelum menyeduh kopi agar mendapatkan kualitas kopi yang baik, yaitu:

- a. Kesegaran biji kopi
- b. Tingkat kehalusan bubuk kopi (*grind size*)
- c. Rasio/perbandingan antara kopi dan air
- d. Uji cita rasa kopi (*Coffee Cupping / Coffee Tasting*)

Merupakan tahap identifikasi/observasi secara spesifik atribut rasa sebuah kopi untuk menentukan parameter rasa yang diharapkan

Teknik menyeduh kopi secara manual (*Manual Brewing*) merupakan teknik penyeduhan kopi yang banyak dilakukan di Indonesia. Kopi yang

diseduh secara manual membutuhkan waktu lebih lama dalam penyajiannya, namun dianggap lebih istimewa karena lebih personal dan manusiawi serta menghasilkan cita rasa yang tidak monoton. Secara umum, teknik seduh manual dibagi menjadi dua kategori, yaitu:

a. *Immersion*

Metode dimana saat proses ekstraksi, keseluruhan bubuk kopi terendam oleh air selama beberapa saat. Contoh alat seduh: *Turkish Ibrik, French Press, Syphon*

b. *Percolation*

Metode dimana saat proses ekstraksi, air hanya melewati bubuk kopi. Contoh alat seduh: metode *pour over* menggunakan V60, Kalita *flat bottom*, Chemex, Mokapot (*bialetti*)

Dilansir dari coffeeland.co.id (diakses pada 28/09/2020) terdapat beberapa macam teknik metode *manual brewing*, antara lain:

a. French Press



Gambar 2.3 Teknik *French Press*

Sumber : <https://fitfoodiefinds.com/wp-content/uploads/2019/05/french-press-6-sq.jpg>

Teknik banyak dikenal dengan sebutan *coffee press*. Teknik penyajiannya dibuat dengan gelas khusus yang dibagian tutupnya terdapat alat penekan. Cara pembuatannya adalah dengan mendiamkan kopi selama 4 menit, dengan takaran 60 gr kopi untuk 1 liter air. Kemudian tekan perlahan bagian atasnya hingga ampas kopi tertekan ke bawah/dasar. Selanjutnya, kopi dapat dituangkan dan disajikan dalam cangkir.

b. Pour Over (Drip V60)



Gambar 2.4 Teknik V60

Sumber : <https://www.makanabis.com/post/article/v60-cara-seduh-kopi-temuan-ahli-kimia>

Teknik ini menggunakan alat berupa corong gelas berbentuk V yang memiliki kemiringan 60 derajat. Waktu penyeduhannya 1 menit 20 detik – 2 menit 15 detik. Caranya dengan meletakkan V60 di atas cangkit lalu menuangkan bubuk kopi pada V60 yang sudah dilapisi filter, kemudian tuang air panas dari kettle dengan gerakan memutar agar rasa kopi tercampur secara sempurna. Teknik ini menghasilkan rasa kopi yang lembut.

c. Aeropress



Gambar 2.5 Teknik Aeropress

Sumber : www.coffeeland.co.id

Pertama kali ditemukan pada tahun 2005. Alatnya berupa 2 tabung yang disatukan. Cara pembuatannya mengandalkan tekanan udara, bubuk kopi yang sudah diberi air panas ditekan hingga tersaring dan

masuk dalam cangkir. Namun untuk mendapatkan rasa yang diinginkan terkadang ada barista yang mengaduk kopi 3 kali setelah dituang air panas, kemudian baru menekannya dengan Aeropress, ada juga barista lain yang mengaduknya sebanyak 10 kali.

d. Syphon



Gambar 2.6 Teknik Syphon
Sumber : www.coffeeland.co.id

Metode ini menggunakan alat berupa tabung khusus dan memakan waktu yang cukup lama dalam penyajiannya.

e. Cold Brew



Gambar 2.7 Teknik Cold Brew
Sumber : www.coffeeland.co.id

Teknik ini membutuhkan waktu 12 jam menggunakan alat khusus dalam proses pengolahan kopinya. Caranya kopi bubuk ditetesi air es hingga air kopi masuk ke dalam gelas penampung. Teknik ini

dapat mengurangi tingkat *acidity* pada kopi dan menghasilkan rasa *fruity* atau *nutty*.

f. Vietnam Drip



Gambar 2.8 Teknik Vietnam Drip
Sumber : www.coffeeland.co.id

Teknik ini membutuhkan waktu yang cukup lama untuk menunggu kopi turun tetes demi tetes ke dalam cangkir. Biasanya disajikan dengan memasukkan *creamer* kental ke dalam cangkir untuk menambahkan rasa manis pada kopi.

g. Flat Bottom



Gambar 2.9 Teknik Flat Bottom
Sumber : www.coffeeland.co.id

Teknik ini tidak jauh berbeda dengan V60. Namun memerlukan waktu seduh lebih dari 2 menit karena *flow rate* lebih lambat. Teknik ini menghasilkan rasa coklat atau pahit yang lebih dominan.

h. Chemex



Gambar 2.10 Teknik Chemex
Sumber : www.coffeeland.co.id

Alat yang digunakan berbentuk mirip teko atau hampir seperti jam pasir. Perbandingan yang digunakan adalah 1 gram kopi untuk 14 ml air atau 10 gram kopi untuk satu cangkir. Caranya, bubuk kopi dituangkan pada Chemex yang sudah diberi filter, kemudian tuangkan 50 ml air dengan gerakan melingkar, diamkan selama 30 detik hingga kopi mengembang.

i. Tubruk



Gambar 2.11 Teknik Tubruk
Sumber : www.coffeeland.co.id

Teknik ini merupakan teknik tradisional khas Indonesia. Caranya pun sangat sederhana, hanya menuangkan air panas pada bubuk kopi yang sudah disediakan dalam cangkir kemudian tunggu hingga bubuk kopi mengendap di dasar cangkir.

j. Sanger



Gambar 2.12 Teknik Sanger
Sumber : www.coffeeland.co.id

Banyak ditemukan di daerah Aceh. Penyajiannya dilakukan dengan mencampurkan kopi, sedikit gula dan susu kental manis/*creamer*. Sebelum dicampurkan, kopi disaring terlebih dahulu kemudian kopi diaduk hingga mengeluarkan berbuih.

2.3. TINJAUAN UMUM *COFFEE CENTER*

2.3.1. Pengertian *Coffee Center*

Coffee merupakan Bahasa Inggris dari Kopi, dalam KBBI tertulis bahwa kopi memiliki definisi berupa sebuah biji-bijian yang ditumbuk halus dan dijadikan minuman. Sedangkan, *Center* Bahasa Inggris dari Pusat. KBBI mendefinisikan pusat sebagai pokok pangkal atau yang menjadi pempunan dalam berbagai hal atau urusan. Dalam kasus ini, pusat diartikan sebagai pokok pangkal pengkonsentrasian objek tertentu baik dalam hal kegiatan maupun fasilitas fisik.

Secara umum, *Coffee Center* dapat diartikan sebagai kompleks bangunan atau fasilitas fisik yang keberadaannya bertujuan untuk menunjang potensi lokal dan pariwisata serta sebagai wadah rekreasi edukasi dimana terdapat berbagai kegiatan mencakup proses pengolahan dan produksi kopi.

2.3.2. Fungsi *Coffee Center*

Proyek perancangan *Coffee Center* di Samigaluh ini sebagai wujud sarana rekreasi dan edukasi untuk menunjang pariwisata dan meningkatkan potensi lokal. Maka fungsi dari bangunan *Coffee Center* berkaitan erat dengan kegiatan atau aktivitas yang ditampung di dalamnya, yaitu:

a. Fungsi Rekreasi

Fungsi rekreasi bertujuan untuk menunjang atraksi wisata alam yang ada pada sekitar eksisting lokasi. Selain itu, dengan menyuguhkan *view* dan suasana yang asri kepada wisatawan agar wisatawan merasakan pengalaman yang berbeda ketika berada dalam bangunan *Coffee Center*.

b. Fungsi Edukasi

Berfungsi untuk memberikan pengalaman rekreasi yang berbeda kepada wisatawan dibandingkan tempat wisata pada umumnya karena menawarkan dan meningkatkan kualitas dari segi pengetahuan kepada wisatawan mengenai proses pengolahan kopi.

c. Fungsi Produksi dan Komersil

Fungsi Produksi untuk memproses buah kopi hingga menjadi biji kopi yang siap di sangrai dan produk kopi berupa bubuk maupun minuman. Fungsi Komersil yaitu sebagai wadah jual beli dengan kopi sebagai komoditas utamanya. Selain itu, fungsi produksi dan komersil juga berguna untuk meningkatkan potensi lokal yang akan berpengaruh pada perekonomian daerah.

2.3.3. Fasilitas *Coffee Center*

Secara garis besar, terdapat beberapa bangunan dan fasilitas fisik yang disediakan dalam *Coffee Center*:

a. Fasilitas Utama

◁ Pusat Pengolahan dan Produksi Kopi

Bangunan ini termasuk dalam tipologi bangunan industri/pabrik, termasuk dalam tipologi tersebut karena bangunan ini berfungsi untuk mengolah bahan mentah (buah kopi) menjadi bahan yang dapat dikonsumsi (biji/bubuk kopi) dalam kehidupan sehari-hari.

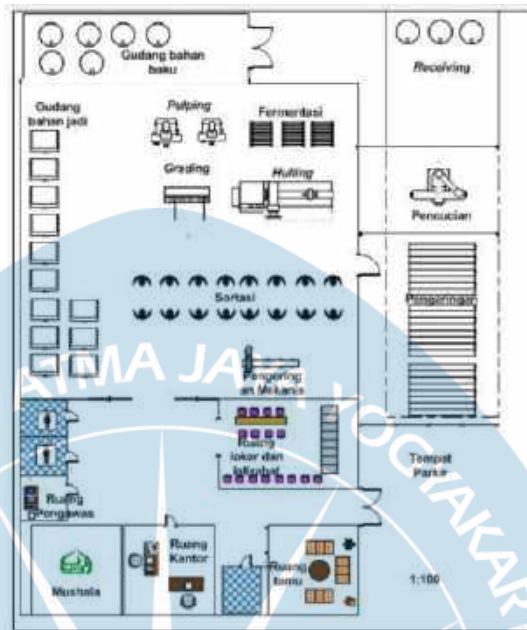
Menurut Harsono (1984:214) terdapat beberapa faktor yang menjadi pertimbangan dalam perencanaan bangunan tipologi industri, antara lain:

- *Plan Inventory* (mendata mesin yang digunakan)
- *Group Outline* (mengelompokkan mesin)
- Alat-alat pembantu dan tambahan
- Ruang gerak produksi
- Ruang *maintenance* (bengkel khusus)
- *Machine blok plan* (pengaturan mesin sesuai dengan proses produksi)
- *Shop floor layout*.

Menurut penjelasan pada tahap-tahap pengolahan kopi, maka ruang-ruang yang harus ada dalam bangunan Pusat Pengolahan dan Produksi Kopi adalah:

- Area Penjemuran
- Area Penyimpanan Bahan Baku
- Ruang Penyangraian (*Roasting*)
- Ruang *Tempering*
- Ruang Penggilingan
- Ruang Pengemasan
- Gudang Penyimpanan
- Ruang Kantor Pengelola

Berikut merupakan desain *layout* ruang produksi dan pengolahan bahan baku kopi menurut Silvalya (2013):



Gambar 2.13 Layout Ruang Produksi dan Pengolahan Kopi
Sumber: Silvalya (2013)

< *Restaurant*

Restaurant adalah Bahasa Inggris dari restoran, berasal dari Bahasa Latin *restaurare* yang berarti sebuah tempat untuk makan. Marsum (2006) berpendapat bahwa restoran merupakan bangunan atau ruangan yang dikelola dengan standar layanan bagi tamu khusus untuk menyajikan makanan dan minuman dan bertujuan untuk kepentingan komersial. Sedangkan Zain (2001, 164) secara singkat menjelaskan bahwa restoran disebut sebagai rumah makan. Menurut Soekresbo (2011) restoran diklasifikasikan menjadi 3 berdasarkan pengelolaan dan penyajiannya, yaitu:

- Restoran Formal

Merupakan industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif.

- Restoran Informal

Merupakan industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan.

- Restoran Spesialis

Merupakan industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian khas dari suatu negara/daerah tertentu.

Buku Pengantar Akomodasi dan Restoran karya Emmita Devi Hari Putri, S. Par, M.M. menjelaskan bahwa terdapat beberapa persyaratan restoran, antara lain:

- Jumlah tempat duduk sebanding dengan luasan restoran, dengan ketentuan 1,5 m²/tempat duduk
- Tinggi restoran tidak lebih rendah dari 2,6 m.
- Letak restoran berhubungan langsung dengan dapur (induk/tambahan) serta dilengkapi pintu untuk masuk dan keluar yang berbeda atau dipisahkan (satu arah)
- Tata udara diatur dengan atau tanpa alat pengatur udara
- Restoran letaknya harus berdampingan dengan toilet umum yang terpisah untuk pria dan wanita (WC, urinoir, kamar mandi)
- Dapat digunakan dinding *wallpaper* sebagai dekorasi dinding dengan warna dan motif yang bervariasi. Disarankan menggunakan warna yang terang dan lembut agar memberikan kesan yang indah, anggun, bersih, dan leluasa
- Lantai berperan sebagai pengatur sirkulasi dan penyerap bunyi. Sebaiknya terbuat dari material yang mudah dibersihkan.

Selain persyaratan restoran secara umum, terdapat pedoman umum luas restoran yang dituliskan dalam buku *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*, yaitu:

- Luas restoran (tidak termasuk dapur) adalah 1,6 m²/orang.
- Luas dapur termasuk penyimpanan makanan, cuci, dan *chief office* adalah 40% dari luas restoran.
- Luas *service bar* (tidak tergantung dengan jumlah pelanggan) adalah 50 m².

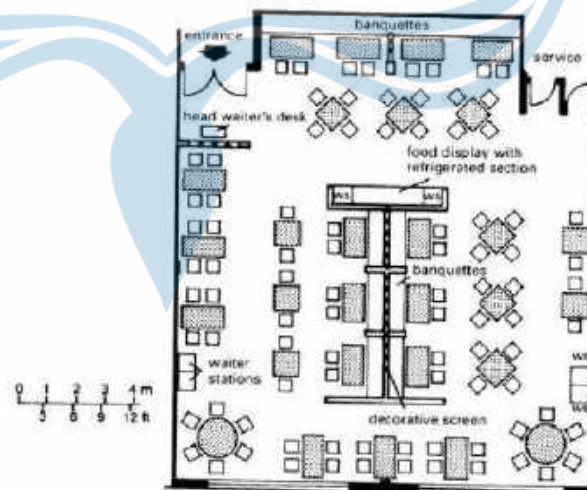
Sedangkan menurut buku Data Arsitek, restoran dikategorikan menjadi dua dengan masing-masing persyaratannya yaitu:

- Restoran / Ruang Makan Khusus

Memiliki kebutuhan luas ruangan yang bermacam-macam, beberapa kebutuhan yang harus diwadahi oleh restoran jenis ini antara lain: peragaan masakan / minuman, lantai untuk menari / pertunjukkan, dekorasi khusus, serta bar yang umumnya dimasukkan kedalam kebutuhan ruang restoran.

- Restoran Tradisional

Perhitungan luas ruang restoran tradisional adalah 1,3–2,9 m²/orang, tergantung pada jenis makanan/minuman yang dijual. Umumnya dilengkapi oleh ruang untuk peragaan makanan, lampu-lampu kuno, tempat duduk yang luas dan ruang untuk kerja.



① Traditional restaurant: 110 seats

Gambar 2.14 Layout Restaurant Tradisional
Sumber: Data Arsitek, Neufert

Arsitur.com (diakses 28/09/2020) mempublikasikan bahwa untuk meningkatkan efisiensi kerja sebuah restoran terdapat dua pembagian ruangan:

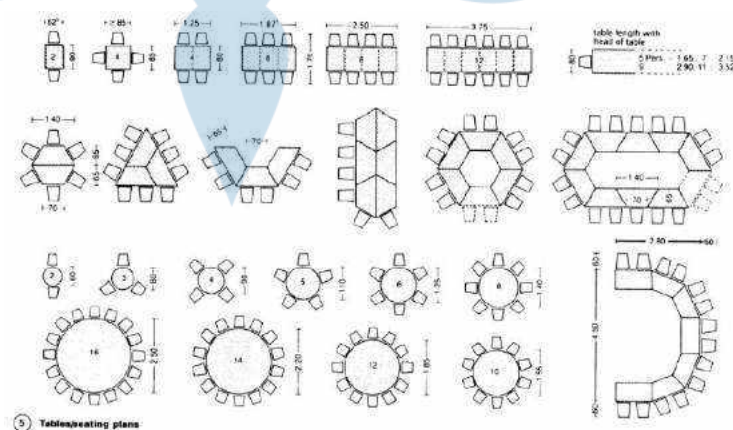
- *Front Of House (FOH)*

Merupakan semua fasilitas pada restoran yang menampung kegiatan *hospitality* yang berhubungan langsung dengan konsumen. Bagian yang termasuk dalam FOH antara lain: Entrance, *Waiting Area*, Area Servis (Toilet dan ruang cuci tangan), Bar, Area Makan, Ruang Outdoor

- *Back Of House (BOH)*

Merupakan area di bagian belakang yang tidak terlihat oleh konsumen namun sangat penting demi keberlangsungan seluruh aktivitas restoran, berfungsi untuk menyiapkan segala hal fisik maupun non fisik sebelum sampai kepada konsumen. BOH mencakup Dapur, Area Pegawai, Kantor, Gudang, MEP.

Desain perabot merupakan hal yang menjadi pertimbangan dalam restoran. Perabot utama yang digunakan pada restoran adalah meja dan kursi makan. Menurut Data Arsitek karya Neufert menggambarkan beberapa standar ukuran dan tata letak meja-kursi untuk area makan dalam restoran:



Gambar 2.15 Ukuran dan Tata Letak Meja-Kursi Area Makan dalam Restoran

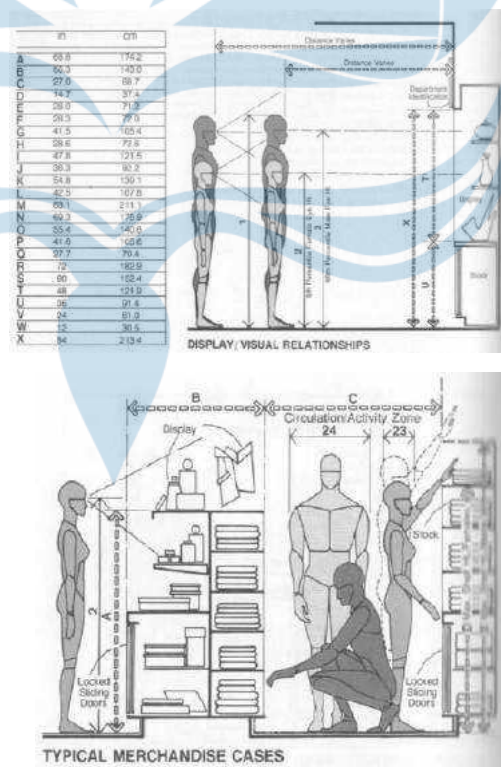
Sumber: Data Arsitek, Neufert (hal 119)

Kemudian menurut buku *Human Dimension & Interior Space: A Source Book of Design Reference Standards* karya Julius Panero & Martin Zelnik, jarak jangkauan untuk mengambil makanan pada area *self service* antara 50-85 cm dengan ketinggian meja antara 75-120 cm.

◁ Galeri *Display* Kopi dan Merchandise/Souvenir

Area ini bertujuan untuk aspek komersil seperti area *retail* dimana produk olahan kopi diperdagangkan. Karena fungsinya, maka zona ini membutuhkan wadah atau perabot untuk *display* barang berupa hasil olahan kopi maupun merchandise/souvenir.

Menurut buku *Human Dimension & Interior Space: A Source Book of Design Reference Standards* karya Julius Panero & Martin Zelnik terdapat beberapa standar ukuran perabot untuk mendukung fungsi area galeri produk kopi dan merchandise/souvenir, antara lain:



Gambar 2.16 Ukuran Area Display dan Merchandise

Sumber: *Human Dimension & Interior Space: A Source Book of Design Reference Standards*

b. Fasilitas Penunjang

◁ Gudang

Walaupun berfungsi sebagai fasilitas penunjang, namun eksistensi Gudang dinilai sangat penting. Dalam bangunan *Coffee Center* Gudang dikategorikan menjadi dua jenis, yaitu:

- Gudang Penyimpanan Biji Kopi

Gudang penyimpanan bahan baku termasuk dalam gudang dalam tipologi bangunan industri. Beberapa standar penataan ruangan gudang sesuai dengan cara penyimpanan tertera dalam buku *Data Arsitek Jilid II* karya Neufert, antara lain:

	Penyimpanan secara blok	Gudang dengan ruang yang tinggi	Penyimpanan pada rak yang meninggi ke atas	Penyimpanan dengan rak atau pemasukan barang ke dalam rak
Manfaat	Penyediaan barang yang besar, barang-barang yang dapat ditumpuk, setiap artikel/jenis; Penyimpanan yang sementara	Frekuensi pergerakan yang lebih tinggi	Persediaan jenis barang yang besar, untuk penyediaan barang yang lebih kecil setiap jenis; Cara kerja yang otomatis	Persediaan barang yang rata-rata kecil; Penyediaan barang yang besar, setiap jenis, penyediaan tempat yang lebih besar
	Biaya perlengkapan tidak ada Tingkat penggunaan ruang dan bidang yang tinggi sekitar 80%	Biaya investasi rata-rata kecil Pengambilan barang yang lebih baik Menyeluruh	Pengambilan yang lebih baik untuk setiap jenis, tingkat penggunaan ruang dan tempat yang baik sekitar 60%, sistem FIFO dengan pengaturan/organisasi	Sistem FIFO terjamin, pengambilan barang yang lebih baik, untuk setiap jenis kebutuhan, tingkat penggunaan ruang dan bidang yang cukup tinggi (65%)
Kerugian	Tidak ada sistem FIFO, tidak ada pengambilan langsung yang berlaku untuk setiap alas barang, kurang dapat menggunakan alat otomatis, rentan/mudah berpengaruh pada perubahan struktur persediaan barang	Sistem FIFO harus bersyarat, penggunaan/tingkat penggunaan ruang dan bidang yang kecil (sekitar 45%), lebih intensif pada pegawai	Bangunan satu fungsi, biaya investasi yang tinggi	Biaya investasi yang tinggi, Biaya teknis yang tinggi, rentan terhadap perubahan struktur persediaan barang

Gambar 2.17 Standar Penataan Ruang Gudang

Sumber: *Data Arsitek Jilid II*, Neufert (hal 46)

Berdasarkan hasil wawancara dengan processor Cornel Toraja Coffee Yogyakarta (29/09/2020), terdapat beberapa syarat untuk gudang penyimpanan kopi, yaitu: memiliki ventilasi yang cukup, jarak antara rak dan dinding 20-30 cm agar biji kopi tidak lembab, gudang harus bersih dan bebas dari hama serta bau asing. Materi mengenai Teknologi Kopi oleh Ir. Agus Slamet Duniaji, M. Si (Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana) menambahkan bahwa kelembaban

udara/kelembaban relatif (RH) dalam gudang tidak lebih dari 74%, suhu udara, suhu optimum antara 20 – 25⁰C. Namun aspek suhu dan kelembaban tidak memiliki standar yang pasti, prinsipnya semakin tinggi suhu pada ruang maka semakin besar juga usaha yang dilakukan untuk menjaga kelembaban tetap rendah.

- Gudang pada Dapur Restoran

Pada hal ini, penempatan gudang berada pada zona restoran, berfungsi untuk menyimpan bahan baku yang digunakan sebelum disajikan di restoran

< Gazebo

Wikipedia mendefinisikan gazebo sebuah fasilitas berbentuk ruang terbuka sebagai tempat berkumpul dan berkegiatan santai. Menurut idea.grid.id (diakses pada 29/09/2020) ukuran minimal gazebo adalah 2 x 2 m. Luasan ini dianggap sudah cukup untuk mengakomodasi kegiatan, mengobrol, duduk santai atau tidur-tiduran.

< Dapur

Menurut Sihite (2000:14) dapur adalah sebuah ruang khusus yang digunakan sebagai area untuk memasak makanan. Neufert dalam Data Arsitek mencatatkan bahwa dapur pada restoran memiliki

beberapa ukuran standar sesuai dengan kapasitas dan luas restoran:

Tabel 2.4 Standar Ukuran Dapur sesuai Kapasitas dan Luas Restoran

Ukuran Restoran Jumlah kursi	kecil hingga 100	sedang hingga 250	besar hingga 250
Penarimaan barang	0,06–0,08	0,05–0,07	0,04–0,06
Ruang untuk kemasan kosong	0,05–0,07	0,05–0,07	0,04–0,06
Limbah/sampah	0,04–0,05	0,04–0,06	0,03–0,05
Kantor kepala gudang	–	–	0,02–0,03
<i>Bongkar/Muat</i>	0,15–0,21	0,14–0,20	0,13–0,20
Ruang pendingin	penyimpanan berbentuk	0,03–0,04	0,02–0,04
Ruang pendingin daging	0,05–0,06	0,05–0,06	0,03–0,05
Ruang pendingin produk susu	lemari/kamar	0,03–0,04	0,02–0,03
Ruang pembeku	–	–	0,03–0,05
Ruang pendingin sayur dan buah	penyimpanan berbentuk	0,04–0,05	0,03–0,04
Ruang pendingin lain (makanan kecil/kue dingin)	lemari/kamar	0,03–0,04	0,02–0,03
<i>Penyimpanan makanan tanpa pendingin</i>	0,04–0,08	0,16–0,23	0,15–0,24
Gudang untuk bahan/makanan kering	0,12–0,15	0,12–0,14	0,10–0,12
Gudang sayur	0,06–0,10	0,06–0,08	0,03–0,06
Stok harian	0,04–0,06	0,03–0,04	0,02–0,03
<i>Penyimpanan makanan tanpa pendingin</i>	0,25–0,31	0,21–0,26	0,16–0,21
Praproses sayuran	0,08–0,10	0,05–0,08	0,04–0,06
Praproses daging	0,06–0,09	0,04–0,07	0,03–0,05
Dapur hangat	0,26–0,33	0,19–0,24	0,15–0,21
Dapur dingin	0,13–0,15	0,09–0,12	0,07–0,11
Pembuatan kue	–	0,07–0,10	0,06–0,09
Pencucian wadah	0,05–0,08	0,04–0,06	0,03–0,05
Kantor kepala dapur	0,03–0,05	0,02–0,03	0,02–0,03
<i>Perfengkapan dapur</i>	0,060–0,80	0,60–0,70	0,40–0,60
<i>Pencucian piring</i>	0,10–0,12	0,09–0,11	0,08–0,10
<i>Penyajian/Kantor pejalan</i>	0,06–0,08	0,08–0,10	0,10–0,15
<i>Toilet dan kamar mandi karyawan</i>	0,40–0,50	0,30–0,40	0,28–0,30
= Jumlah	1,60–2,10	1,50–2,00	1,30–1,80

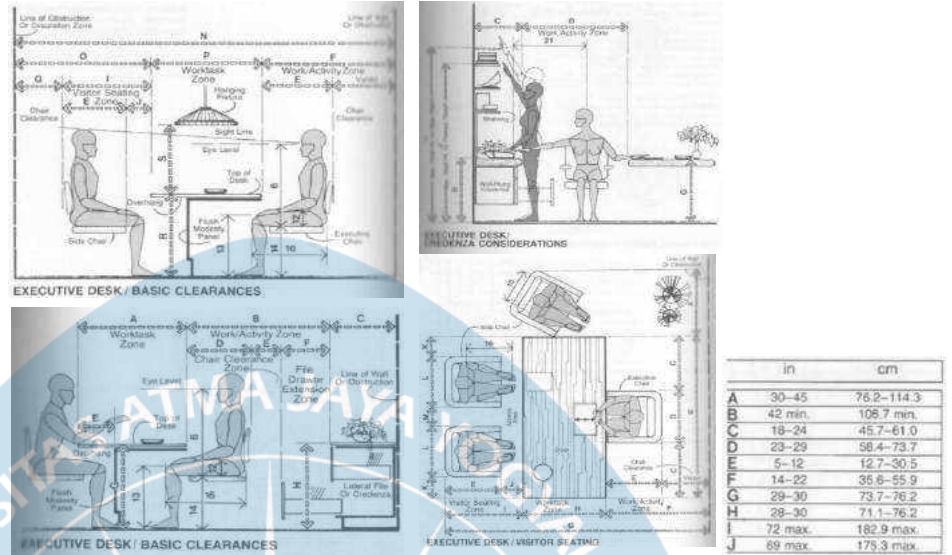
③ Dapur-luas area (dalam m²/kursi

Sumber: Data Arsitek Jilid II, Neufert (hal 123)

< Kantor Pengelola

Ruang ini berfungsi untuk menaungi kegiatan pengelola. Beberapa aktivitas yang dilakukan berhubungan dengan administrasi, pengaturan produksi, serta pemasaran. Kantor Pengelola sebaiknya diletakkan di area yang dapat berhubungan langsung dengan ruang atau zona produksi untuk kemudahan sirkulasi kegiatan. Berikut merupakan beberapa standar ukuran

kantor secara umum menurut Julius Panero dan Martin Zelnik dalam buku *Human Dimension & Interior Space*:



Gambar 2.18 Standar Ukuran Kantor Privat

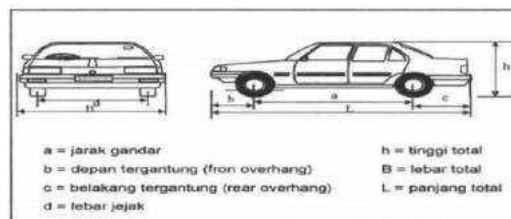
Sumber: *Human Dimension & Interior Space: A Source Book of Design Reference Standards*

c. Fasilitas Umum

< Area Parkir

Wikipedia mengartikan area parkir adalah area dimana kendaraan sedang berada di keadaan yang tidak bergerak karena sedang ditinggalkan oleh pengemudinya untuk sebuah kepentingan, keadaan ini bersifat sementara. Pada kawasan pariwisata, area parkir dibutuhkan untuk mengakomodasi kendaraan para wisatawan yang sedang melakukan kegiatan wisata. Dalam Peraturan Menteri Pariwisata (Pemenpar) Nomor 3 Tahun 2018 tentang Petunjuk Operasional Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Fisik Bidang Pariwisata terdapat berbagai peraturan dan standar area parkir pada fasilitas pariwisata:

- Satuan Ruang Parkir (SPR)



Gambar 2.19 Dimensi Kendaraan Standar Mobil Penumpang

Sumber: Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 3 Tahun 2018

Sumber: Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 3 Tahun 2018

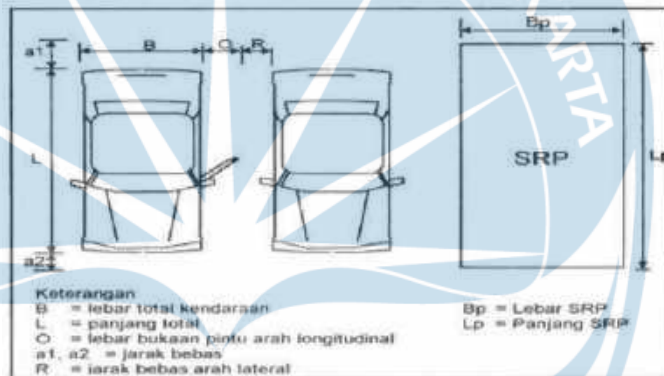
Sesuai Pemenpar, lebar bukaan pintu kendaraan untuk pengunjung pusat hiburan adalah 75 cm dengan jarak bebas arah lateral 5 cm dan arah longitudinal 30 cm

- Penentuan Satuan Ruang Parkir

Tabel 2.5 Satuan Ruang Parkir berdasarkan Jenis

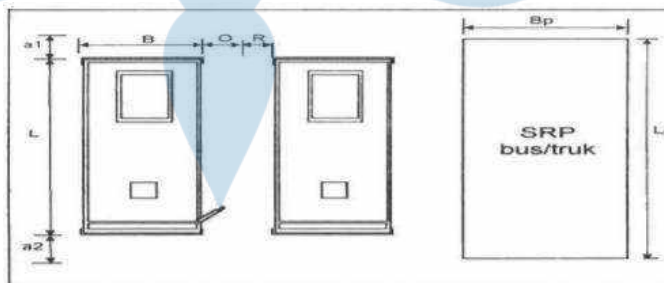
JENIS KENDARAAN	SRP (m ²)
1. a. Mobil penumpang untuk golongan I	2,30 x 5,00
b. Mobil penumpang untuk golongan II	2,50 x 5,00
c. Mobil penumpang untuk golongan III	3,00 x 5,00
2. Bus/Truk	3,40 x 12,50
3. Sepeda Motor	0,75 x 2,00

Sumber: Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 3 Tahun 2018



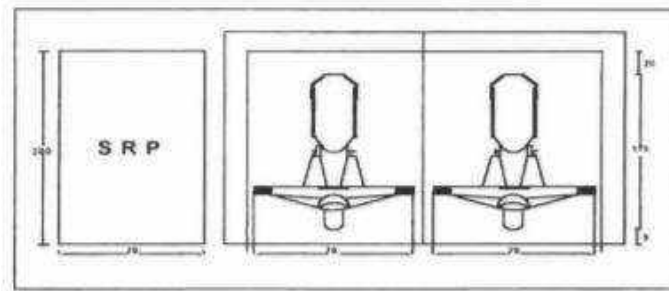
Gambar 2.21 Ilustrasi SRP untuk Mobil Penumpang (dalam cm)

Sumber: Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 3 Tahun 2018



Gambar 2.20 Ilustrasi SRP untuk Bus/Truk (dalam cm)

Sumber: Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 3 Tahun 2018



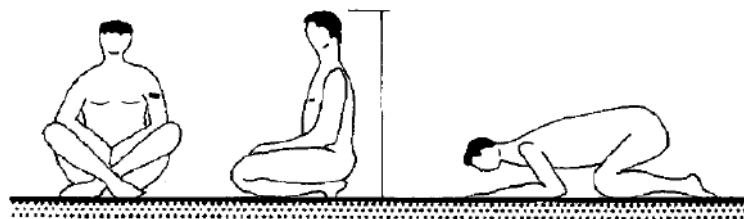
Gambar 2.22 Ilustrasi SRP untuk Motor (dalam cm)
 Sumber: Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 3 Tahun 2018

< Mushola

Mushola berasal dari kata Bahasa Arab yaitu Musala yang berarti sebuah ruangan atau tempat yang menyerupai masjid memiliki fungsi sebagai tempat salat dan mengaji bagi umat muslim. Umumnya, mushola termasuk ke dalam fasilitas penunjang pariwisata karena mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam dan berpedoman memiliki 5 waktu beribadah setiap harinya. Terdapat beberapa peraturan dan standar mengenai Mushola dalam Pemenpar Nomor 3 Tahun 2018, yaitu:

- Mudah diakses
- Luas ruangan dapat menampung maksimal 30 orang
- Memiliki sirkulasi udara, pencahayaan, pintu masuk, dan pintu keluar sesuai standar
- Terdapat penanda arah dengan tulisan yang jelas dan mudah dilihat
- Terdapat tempat/area wudhu yang terpisah antara pria dan wanita

Berikut merupakan standar ukuran menurut Data Arsitek Jilid II pada saat orang sedang sholat:



Gambar 2.23 Standar Ukuran Orang Sholat
 Sumber: Data Arsitek Jilid II, Neufert

< Toilet

Dalam penggunaan Bahasa Indonesia, toilet biasa diartikan sebagai fasilitas sanitasi untuk tempat pembuangan air besar dan kecil, cuci tangan dan cuci muka dan segala kegiatan lavatory. Pada tahun 2004, Kementerian Negara Pariwisata dan Kebudayaan mengeluarkan peraturan mengenai standar toilet umum:

- Persyaratan Umum:

- Ruang untuk buang air besar (WC):

- $P = 80-90 \text{ cm}$, $L = 150-160 \text{ cm}$, $T = 220-240 \text{ cm}$

- Ruang untuk buang air kecil (Urinoir):

- $L = 70-80 \text{ cm}$, $T = 40-45 \text{ cm}$

- Sirkulasi Udara:

- Kelembaban udara 40-50%, taraf pergantian udara 15 *air charge*/jam, suhu normal 20-27°C

- Pencahayaan:

- Dapat menggunakan pencahayaan alami maupun buatan dengan standar iluminasi adalah 100 – 200 lux.

- Konstruksi:

- Kemiringan minimum lantai 1%, dinding dan lantai menggunakan material tahan air, plafon terbuat dari material kaku dan memiliki rangka yang kuat serta material yang mudah dibersihkan.

2.4. STUDI PRESEDEN

2.4.1. Secret Garden Village (SGV)

a. Deskripsi



Gambar 2.24 Secret Garden Village

Sumber: <https://www.andramatin.com/project/secret-garden-village/>

Nama Proyek	: Secret Garden Village
Tahun	: 2016
Lokasi	: Bedugul, Tabanan, Denpasar, Bali
Arsitek	: Andra Matin
Jenis Bangunan	: Wisata Edukasi
Luas Lahan	: 4 ha
Pemilik	: Billy Hartono, PT. Natura Pesona Mandiri

b. Konsep Bangunan



Gambar 2.25 Kompleks Secret Garden Village

Sumber:

<https://cdn.timesmedia.co.id/images/2018/11/03/SecretGardenVillageBedugul-BaliSariTour.jpg>

Kompleks Secret Garden Village mengusung konsep ‘Edu-Vacation’ yang bertujuan untuk menciptakan lingkungan belajar

dengan suasana yang menyenangkan. Edukasi yang ada di SGV berupa edukasi mengenai hal-hal yang tidak didapatkan di fasilitas edukasi formal seperti sekolah, karena edukasi yang diajarkan berupa pengetahuan pada aspek keterampilan pembuatan produk seperti kosmetik dan kopi. Selain itu, dilihat dari sisi arsitekturnya, bangunan SGV bergaya minimalis kontemporer. Hal ini dilatar belakangi oleh pemikiran Andra Matin bahwa bangunan dengan *style* yang kuno sudah tidak relevan di Indonesia. Walaupun bangunan ini merupakan bangunan modern namun sang arsitek tetap mempertimbangkan unsur budaya Bali di dalamnya karena hal tersebut menjadi ciri khas dimana bangunan SGV berada. Bangunan ini dinamai “Secret Garden” karena Andra Matin menyembunyikan alam Bedugul yang indah di antara celah pada bangunan. Hal tersebut bertujuan untuk menciptakan suasana pemandangan yang unik. Selain itu, SGV juga menerapkan prinsip arsitektur ramah lingkungan, terbukti dengan penggunaan tanaman hijau yang berdaun di beberapa sekuen bangunan dan atap, serta penggunaan tanaman rambat pada sekuen detail arsitektural bangunan untuk merespon pemanfaatan lahan agar tidak banyak mengurangi RTH dan menimbulkan kesan sejuk.

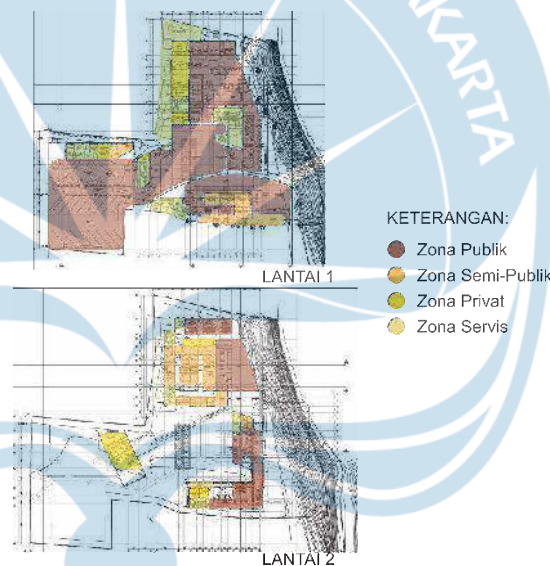
c. Tata Massa dan Bentuk Bangunan



Gambar 2.26 Tampak Atas Massa Bangunan SGV
Sumber: googlemaps.com

SGV terdiri dari 3 blok massa bangunan utama dengan fungsi yang berbeda-beda. Disusun secara unik seperti bentuk geometris yang digabungkan membentuk sebuah puzzle. Terdapat bentuk massa bangunan yang memanjang merepresentasikan bentuk rumah panggung Indonesia ditengah situs alam Bedugul yang indah. Atap bangunan berbentuk segitiga dengan ukuran yang beragam menjadi *focal point* yang *eyecatching*. Hal ini terinspirasi dari topografi pegunungan di Bedugul. Jalinan struktur tradisional dan konstruksi bangunan yang dinamis dan *playful* sengaja dibuat untuk menyatukan panorama alam Bedugul yang indah.

d. Zoning



Gambar 2.27 Zoning Ruang
Sumber: Analisis Penulis (2020)

Kompleks bangunan pada SGV terdiri dari 3 blok massa utama yang pada lantai satu saling berkesinambungan sedangkan pada lantai dua mulai terlihat perbedaan massa secara signifikan. Berdasarkan hasil analisis zoning terdapat beberapa zonasi pada bangunan, yaitu:

◁ Zona Publik:

Parkir, Lobby, Drop Off, Area Museum dan Display, Restoran (Outdoor dan Indoor), Café & Bar, Taman Kebun Herbal, Area

Retail, Secret Garden, Studio Parfum, Amphiteater, Theater Kopi dan Sabun, R. Tunggu.

◁ Zona Semi-Publik:

Kebun Kopi, Kandang Luwak, Longue Tour Guide, Area Pengolahan Kopi (R. Kelas Kopi, R. Coffee Tasting, R. Rak Kopi, R. Specialty Coffee), Area Pengolahan Sabun dan Minyak (R. Bahan Baku, R. Sabun Padat, R. Handbody dan Cream, R. Cetak Sabun)

◁ Zona Privat:

Kantor Pengelola, Gudang Penyimpanan Kopi, Locker Sabun, Area Penginapan, Gudang Pengelola, R. Kantor Kepala, R. Asisten.

◁ Zona Servis:

WC, Gudang, R. Mekanika-Elektrikal, R. Transit Barang Jadi, Loading Dock, R. Sampah, R. Genset, R. Trafo, Security, R. Tangki, R. MDP, ATM Space, R. Panel.

Area produksi termasuk dalam semi-publik karena wisatawan dapat menyaksikan atraksi pengolahan produk sabun, minyak, maupun kopi namun tetap dibatasi dan dibawah pengawasan oleh *staff* atau *tour guide*.

e. Sirkulasi

Sirkulasi yang ada dalam bangunan terbagi menjadi 3 sesuai dengan jumlah massa bangunan utama. Pada bangunan atraksi pengolahan produk, sirkulasi yang terjadi adalah linear mengikuti alur, sedangkan pada bangunan dengan fungsi restaurant sirkulasi pengguna lebih bebas karena bentuk bangunannya yang lebih terbuka.

f. Fasilitas

Karena Secret Garden Village merupakan sebuah kompleks bangunan dengan berbagai fungsi. Maka terdapat beberapa fasilitas, yaitu:

◁ Oemah Herborist Beauty Factory Outlet



Gambar 2.28 Oemah Herborist Beauty Factory Outlet

Sumber: <https://www.andramatin.com/project/secret-garden-village/>

SGV bekerja sama dengan Herborist untuk menghadirkan pengalaman edukasi baru berupa tur toko dan pabrik. Wisatawan yang datang dapat mengalami atraksi visual dengan melihat proses pembuatan produk kosmetik dan kecantikan berupa sabun, parfum, pewangi ruangan, serta dapat mengunjungi museum alat peninggalan sejarah yang digunakan untuk merawat kulit. Selain itu terdapat beberapa produk yang dapat dicoba langsung oleh wisatawan seperti *scrub, shower gel, body butter, hand cream, dan body lotion*. Tersedia juga produk seperti minyak serih, sabun beras, minyak zaitun bahkan sabun bunga kamboja.

◁ Black Eye Coffee and Roastery



Gambar 2.29 Black Eye Coffee and Roastery

Sumber: <https://www.andramatin.com/project/secret-garden-village/>

Selain tur pabrik Herborist, SGV juga menawarkan tur pengolahan kopi mulai dari proses *bartending*, *roasting*, *cupping* hingga *packaging*. Kemudian, wisatawan dapat melihat beberapa alat yang digunakan untuk membuat kopi pada zaman dahulu. Disamping mendapatkan edukasi tentang kopi, wisatawan juga dapat merasakan pengalaman menikmati kopi yang berbeda dan dapat mencicipi berbagai kopi *single origin* Indonesia yang disajikan saat proses *cupping*.

◁ Rice View Grill Wine and Scenery



Gambar 2.30 Rice View Grill Wine and Scenery

Sumber: <https://www.andramatin.com/project/secret-garden-village/>

Terletak di area kontur yang lebih rendah dan berada di tepi sawah yang terbuka menghadirkan suasana yang memanjakan mata para wisatawan.

◁ The Luwus: Balinese and Asian Buffet Resto



Gambar 2.31 The Luwus: Balinese and Asian Buffet Resto

Sumber: <https://www.andramatin.com/project/secret-garden-village/>

Berbeda dengan rice view, Lulus menyajikan menu-menu khas Bali dan Asia dengan sistem prasmanan.

◁ The Secret Chamber



Gambar 2.32 The Secret Chamber

Sumber: <https://www.andramatin.com/project/secret-garden-village/>

Selain area rekreasi dan edukasi, SGV juga menyediakan fasilitas kapel yang dilengkapi amphiteater di tepi sawah yang banyak digunakan untuk acara sacral seperti pernikahan maupun pesta.

g. Material



Gambar 2.33 Penggunaan Material pada Bangunan

Sumber: <https://www.andramatin.com/project/secret-garden-village/>

Dengan gaya arsitektur yang merangkul unsur alam, SGV banyak menggunakan material kayu, besi, beton serta menghadirkan unsur air pada bangunan.

2.4.2. De Karanganjjar Koffieplantage (Keboen Kopi Karanganjjar)

a. Deskripsi



Gambar 2.34 De Karanganjjar Koffieplantage

Sumber: <https://img.beritasatu.com/>

Nama Proyek	: De Karanganjjar Koffieplantage
Tahun	: 2016
Lokasi	: Modangan, Nglegok, Blitar, Jawa Timur
Arsitek	: Andra Matin
Jenis Bangunan	: Wisata Edukasi
Luas Lahan	: 250 ha
Pemilik	: Keluarga Roshadi, PT. Harta Mulia

b. Konsep Bangunan



Gambar 2.35 Penampakan Bangunan De Karanganjjar Koffieplantage

Sumber: <https://img.beritasatu.com/>

Destinasi wisata berbasis edukasi ini mengusung konsep Agrohistori Coffee sesuai dengan objek utamanya yaitu kopi. Gaya Arsitektur Belanda sangat melekat pada bangunan-bangunannya. Hal tersebut dapat terlihat pada bangunan kantor, café serta pabrik yang masih lengkap dengan cerobong asap.

Fasadnya banyak yang berbentuk simetris dengan bentuk jendela serta pintu yang tinggi khas kolonial Belanda.

c. Tata Massa dan Bentuk Bangunan

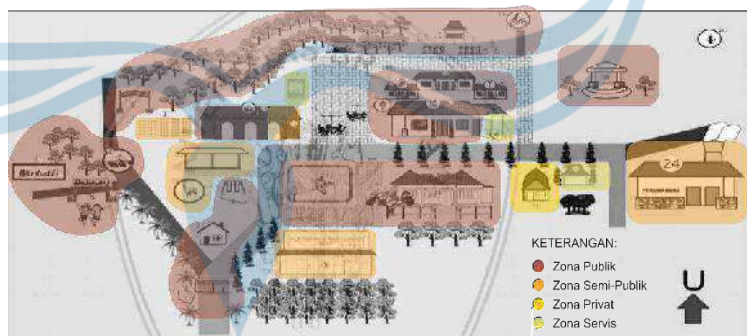


Gambar 2.36 Peletakkan Tata Massa Bangunan
Sumber: googlemaps.com

Jika dilihat dari peta kawasan, De Karanganyar Koffieplantage terdiri dari beberapa massa bangunan yang mewadahi fungsi yang berbeda-beda. Beberapa massa bangunan dengan fasilitas tertentu ditata mengelilingi taman bintang sebagai hierarkinya.

d. Zoning

Dilihat dari peta kawasan De Karanganyar Koffieplantage, hasil analisis pengelompokkan zoning pada bangunan adalah sebagai berikut:



Gambar 2.37 Zoning Kawasan
Sumber: Analisis Pribadi (2020)

◁ Zona Publik:

Pos Tiket, Toko Souvenir, Area Bermain, Area Kennel, Area Anak-Anak, Stasiun ATV, Djalan Pohon Kopi, Café, Restoran, Museum, Kedai Es Krim, Taman, Area Outbond

◁ Zona Semi-Publik:

Pabrik, Area Pembibitan, Area Roastery, Kandang Kuda

◁ Zona Privat:

Area Penginapan

◁ Zona Servis:

WC, Mushola, Pendopo

e. Sirkulasi

Karena berupa *multi massa* maka sirkulasi yang terjadi dalam kompleks atau kawasan De Karangjar Koffieplantage pun beragam namun dominan linear mengikuti jalur tour pada tiap bangunan fasilitas yang ada. Namun pada sirkulasi dalam ruang dominan bebas karena bangunan banyak memiliki fungsi rekreasi sehingga wisatawan dapat dengan lebih leluasa mengeksplor bangunan, kecuali pada area edukasi yang telah ditentukan alur sirkulasinya.

f. Fasilitas

Terdapat beberapa fasilitas di De Karangjar Koffieplantage, masing-masing fasilitas berada pada massa bangunan yang berbeda, seperti:

◁ O. G Café



Gambar 2.38 Onze Grootouders Café

Sumber: <https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/>

O. G Café merupakan singkatan dari Bahasa Belanda yaitu Onze Grootouders Café yang berarti “Kafe Kakek Nenek Kita”. Café ini memiliki bentuk bangunan bergaya zaman kolonial Belanda, interiornya dilengkapi dengan perabot yang serba vintage memberikan suasana seolah-olah

menyusuri Lorong waktu kembali ke masa lalu. Selain itu, lagu-lagu yang diputar disini merupakan lagu tempo doeloe sehingga semakin memberikan kesan jadul.

< Resko

Resko merupakan singkatan dari Restoran Perangko, disebut demikian karena didalamnya banyak ditampilkan koleksi perangko kuno mulai dari dalam negeri maupun mancanegara. Untuk kulinernya, Resko menyediakan kuliner khas Blitar dengan menu andalan tahu Kuwalik dan Es Dawet Pleret.

< Sterrentuin



Gambar 2.39 Sterrentuin
Sumber: googlemaps.com

Merupakan Bahasa Belanda yang berarti “Taman Bintang” karena terdapat air mancur berbentuk bintang di tengah taman. Keberadaan taman ini mempertegas bahwa tempat ini pada zaman dulu merupakan pusat permukiman orang Eropa yang tinggal di Blitar.

< Kantor



Gambar 2.40 Kantor
Sumber: googlemaps.com

Bangunan ini merupakan bangunan paling ikonik disbanding dengan lainnya. Dulunya berfungsi sebagai kantor namun setelah dialih fungsikan menjadi destinasi wisata, bangunan ini difungsikan sebagai pusat informasi.

< Museum Mblitaran

Berisi tentang segala sejarah dan asal-usul kota Blitar termasuk dari segi budaya.

< Museum Lodji

Bangunan ini merupakan kediaman keluarga Denny Roshadi pada masa lalu. Dalam rumah ini juga terdapat kamar peristirahatan Ir. Soekarno yang diabadikan sebagai “Kamar 806 Bung Karno”

< Museum Poerna Bhakti

Museum ini berisikan barang-barang terkait dengan Herry Noegroho yang tercatat sebagai Bupati terlama Kota Blitar.

< Museum Poesaka

Bangunan ini bersuasana sakral karena isinya yang berupa benda-benda pustaka seperti keris dan lukisan kuno yang berjejer diiringi dengan aroma dupa.

< Pabrik Kopi



Gambar 2.41 Pabrik Kopi

Sumber: googlemaps.com

Bangunan yang masih kokoh dan kuat serta luas ini merupakan tempat dimana kopi diolah dan diproduksi. Namun untuk sekarang hanya digunakan sebagai tempat penjemuran dan sortasi biji kopi saja.

< Koofieboomstraat



Gambar 2.42 Koofieboomstraat

Sumber:

<https://www.adventuretravel.co.id/uploads/>

Dalam Bahasa Indonesia berarti “Djalan Pohon Kopi”. Pada area ini, wisatawan dapat mempelajari sejarah kopi khususnya di Indonesia sambil melewati jalan setapak diantara pepohonan kopi.

< Souvenirwinkle



Gambar 2.43 Souvenirwinkle

Sumber: googlemaps.com

Bangunan ini difungsikan untuk menjual merchandise dan souvenir khas De Karanganjar Koffieplantage.

< Kinderdorp

Dalam Bahasa Indonesia berarti “Kota Anak-Anak”, merupakan area bermain anak-anak dimana terdapat bangunan replica balai kota, kantor polisi, pasar, bahkan café dengan ukuran mini.

g. Material

Karena merupakan bangunan dengan gaya Arsitektur Belanda, maka bangunannya banyak menggunakan cat berwarna putih. Tidak ada material khusus yang digunakan.

2.4.3. Blue Bottle Coffee Kiyosumi-Shirakawa Roastery & Cafe

a. Deskripsi



Gambar 2.44 Blue Bottle Coffee Kiyosumi-Shirakawa Roastery & Cafe

Sumber: archdaily.com

Nama Proyek : Blue Bottle Coffee Kiyosumi-Shirakawa Roastery & Cafe

Tahun : 2015

Lokasi : Kōtō-Ku, [Japan](#)

Arsitek : Schemata Architects

Jenis Bangunan : Industri dan Komersil

b. Konsep Bangunan



Gambar 2.45 Tampak Luar Bangunan

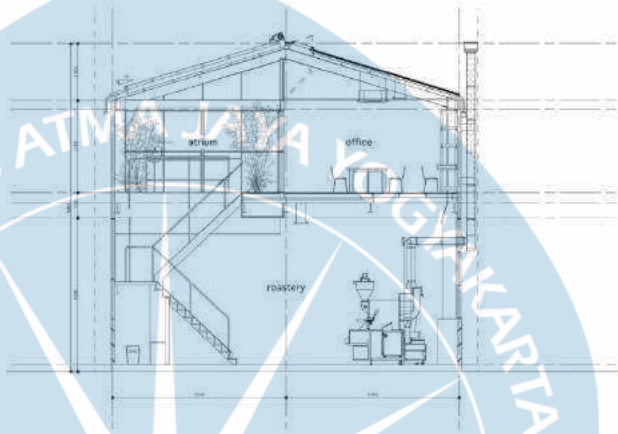
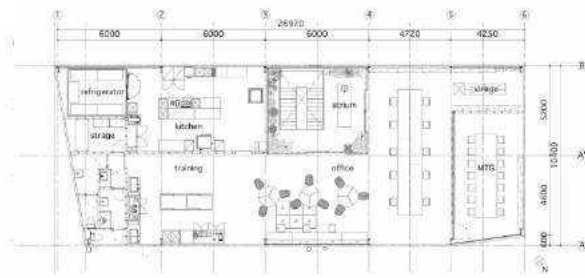
Sumber: archdaily.com

Selain berfungsi sebagai coffee shop, bangunan ini juga memberikan pengalaman yang berbeda untuk pelanggannya karena pelanggan dapat benar-benar melihat proses produksi secara langsung di area roastery. Gaya bangunan modern industrial, ruang-ruang dibuat terbuka dan transparan serta menciptakan hubungan ruang yang berkelanjutan dengan tujuan agar setiap pelaku dalam bangunan dapat melihat kegiatan yang sedang berlangsung.



Gambar 2.46 Material Transparan
Sumber: archdaily.com

Bangunan ini memiliki ketinggian 2 lantai dengan pembagian zona yang tegas. Pada lantai 1 bagian depan difungsikan sebagai kafe, bagian belakang sebagai area produksi dan gudang. Sedangkan lantai 2 adalah zona privat berupa kantor, area training, dan dapur. Penggunaan material transparan tepat di atas area sangrai, bertujuan agar para staff di lantai 2 dapat memantau proses produksi. Pencahayaan yang masuk pun dapat maksimal namun tetap sejuk karena banyak terdapat void yang diimbangi dengan pengadaan tanaman hijau.

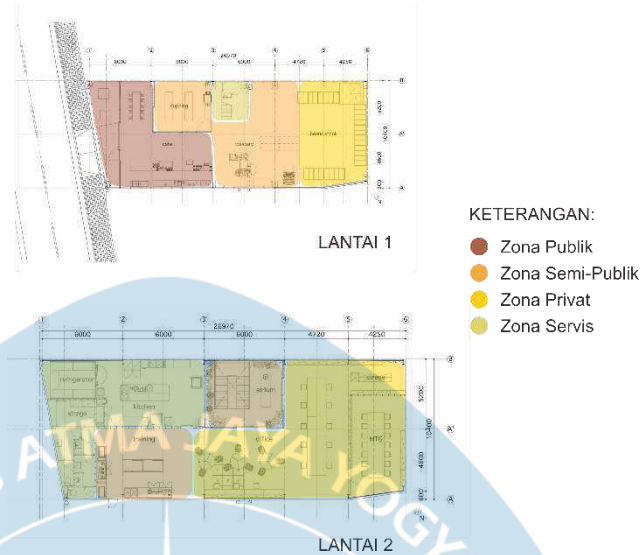


Gambar 2.47 Denah dan Potongan
Sumber: archdaily.com

c. Tata Massa dan Bentuk Bangunan

Dilihat dari gambar denah dan potongan, bangunan hanya terdiri dari satu massa dengan bentuk gubahan yang sederhana yaitu balok yang bagian atapnya ditransformasikan berbentuk segitiga untuk atap. Walaupun memiliki atap segitiga namun bagian fasad bangunan tetap berbentuk persegi panjang simetris untuk menguatkan kesan industrial.

d. Zoning



Gambar 2.48 Zoning Ruang

Sumber: archdaily.com

Berdasarkan analisis, bangunan ini terbagi menjadi 4 zoning sebagai berikut:

- ◁ Zona Publik:
Entrance dan Café
- ◁ Zona Semi-Publik:
Area Cupping, Roastery, Area Training
- ◁ Zona Privat:
Gudang Biji Kopi, Kantor, Ruang Meeting, Storage Pengelola
- ◁ Zona Servis:
WC, Dapur, Storage Dapur, Refrigerator

e. Sirkulasi

Dengan luas bangunan kurang lebih 280 m² dan berbentuk persegi panjang dan memiliki ketinggian 2 lantai, sirkulasi bangunan ini dominan linear dengan semakin ke belakang dan ke atas fungsi ruang semakin privat.

f. Fasilitas

< Coffee Shop



Gambar 2.49 Fasilitas Coffee Shop

Sumber: archdaily.com

Area ini termasuk dalam zona publik yang diperuntukkan untuk para pelanggan menikmati kopi.

< Warehouse



Gambar 2.50 Fasilitas Warehouse

Sumber: archdaily.com

Area ini termasuk dalam zona semi-publik dimana para pelanggan dapat melihat proses produksi dan pengolahan. Namun terdapat bagian-bagian yang tidak dapat dimasuki oleh pelanggan.

◀ Kantor Pengelola



Gambar 2.51 Fasilitas Kantor Pengelola

Sumber: archdaily.com

Area ini termasuk dalam zona privat yang digunakan oleh para staff untuk mengelola dan mengontrol proses produksi.

g. Material



Gambar 2.52 Penggunaan Material pada Bangunan

Sumber: archdaily.com

Sesuai dengan gaya arsitekturnya yaitu modern dan industrial, penggunaan material ekspos sangat jelas terlihat. Hal ini diwujudkan dengan banyaknya penggunaan material kaca, semen ekspos pada dinding dan rangka baja serta aluminium.

2.4.4. Komparasi Preseden Tipologi

Dilihat dari penjelasan dan analisis mengenai 3 preseden di atas yang terdiri dari 2 preseden dalam negeri dan 1 preseden luar negeri. Terdapat beberapa kesimpulan sebagai berikut

Tabel 2.6 Komparasi Preseden Tipologi

No	Analisis	PRESEDEN 1	PRESEDEN 2	PRESEDEN 3
1	Jenis Bangunan	Wisata Edukasi	Wisata Edukasi	Industri dan Komersil
2	Aktivitas Utama	Rekreasi dan Edukasi	Rekreasi dan Edukasi	Produksi, Edukasi, dan Rekreasi
3	Tatanan Massa	Multi Massa	Multi Massa	<i>Single Building</i>
4	Gaya Arsitektur	Modern Kontemporer	Arsitektur Kolonial Belanda	Modern Industrial
5	Zoning	Zona Publik: - Parkir - Lobby - Drop Off - Area Museum dan Display - Restoran (Outdoor dan Indoor) - Café & Bar - Taman Kebun Herbal - Area Retail - Secret Garden - Studio Parfum - Amphiteater - Theater Kopi dan Sabun - R. Tunggu. Zona Semi-Publik: - Kebun Kopi - Kandang Luwak - Longue Tour Guide	Zona Publik: - Pos Tiket - Pusat Informasi - Toko Souvenir - Area Bermain - Area Kennel - Area Anak-Anak - Stasiun ATV - Djalan Pohon Kopi - Café - Restoran - Museum - Taman Outbond Zona Semi-Publik: - Pabrik - Kantor Pengelola - Area Pembibitan - Area Roastery	Zona Publik: - Entrance dan Café Zona Semi-Publik: - Area Cupping - Roastery - Area Training Zona Privat: - Gudang Biji Kopi - Kantor Meeting - Ruang Storage - Storage Pengelola Zona Servis: - WC - Dapur - Storage Dapur - Refrigerator

		<ul style="list-style-type: none"> - Area Pengolahan Kopi (R. Kelas Kopi, R. Coffee Tasting, R. Rak Kopi, R. Specialty Coffee) - Area Pengolahan Sabun dan Minyak (R. Bahan Baku, R. Sabun Padat, R. Handbody dan Cream, R. Cetak Sabun) Zona Privat: <ul style="list-style-type: none"> - Kantor Pengelola - Gudang Penyimpanan Kopi - Locker Sabun - Area Penginapan - Gudang Pengelola - R. Kantor Kepala - R. Asisten Zona Servis <ul style="list-style-type: none"> - WC - Gudang - R.Mekanikal-Elektrikal - R. Transit Barang Jadi - Loading Dock - R. Sampah - R. Genset - R. Trafo, Security - R. Tangki - R. MDP 	<ul style="list-style-type: none"> - Kandang Kuda Zona Privat: <ul style="list-style-type: none"> - Penginapan Zona Servis <ul style="list-style-type: none"> - WC - Mushola - Pendopo 	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		- ATM Space - R. Panel		
6	Sirkulasi	Memiliki sirkulasi tersendiri setiap massa bangunan, disesuaikan dengan kegiatan yang dilakukan di dalamnya.	Karena berupa <i>multi massa</i> dengan fungsi rekreasi dan edukasi. Wasanan memiliki alur tersendiri yang terbentuk sesuai dengan letak fasilitasnya. Pada bangunan dengan fungsi rekreasi sirkulasi lebih bebas dan leluasa, serta pada bangunan edukasi, sirkulasi lebih tertata sesuai dengan aturan yang ada.	Sirkulasi bangunan ini dominan linear dengan semakin ke belakang dan ke atas fungsi ruang semakin privat.
7	Fasilitas Rekreasi	Restoran, Area Foto/Pesta	Restoran, Café, Area Bermain Anak-Anak, Taman.	Coffee Shop
8	Fasilitas Edukasi	Museum, Roastery, Pabrik	Museum, Pabrik	Roastery, Area Training/Pelatihan
9	Fasilitas Penunjang	Area Souvenir, Kantor Pengelola	Pusat Informasi, Area Souvenir	Kantor Pengelola, Gudang Penyimpanan
10	Material	Beton, Kayu, Besi	Cat warna putih, Tidak ada penggunaan material khusus	Kaca, Semen ekspos, Baja, Aluminium

Sumber: Analisis Penulis (2020)

2.4.5. Kesimpulan Preseden Tipologi

Dilihat dari penjelasan dan analisis mengenai 3 preseden di atas yang terdiri dari 2 preseden dalam negeri dan 1 preseden luar negeri, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

a. Jenis Bangunan

Bangunan penunjang pariwisata dapat berupa wisata edukasi yang berbasis rekreasi sekaligus dapat berfungsi sebagai bangunan produksi atau industri.

b. Aktivitas Utama

Aktivitas utama bangunan penunjang pariwisata dapat berupa rekreasi, edukasi bahkan produksi sebuah komoditas tertentu.

c. Tatanan Massa

Bangunan untuk penunjang pariwisata biasanya berupa *multi massa*. Bangunan mencakup banyak fungsi yang tidak memungkinkan untuk dijadikan satu massa saja.

d. Gaya Arsitektur

Gaya arsitektur sebuah bangunan penunjang pariwisata beragam dan tidak terlalu berpengaruh dalam fungsinya, hanya saja disesuaikan dengan konteks lingkungan sekitar dan bentuk kegiatan yang ada di dalamnya.

e. Zoning

Secara umum, dibagi menjadi 4:

◁ Zona Publik

Mewadahi berbagai fungsi yang dapat diakses oleh seluruh wisatawan maupun pengelola. Dominan memiliki fungsi rekreasi dan beberapa aktivitas atraksi berupa edukasi.

◁ Zona Semi-Publik

Dominan mewadahi fungsi edukasi dan produksi yang dapat diakses oleh wisatawan dengan izin atau dibawah pengawasan dari pengelola.

◁ Zona Privat

Mewadahi beberapa fungsi produksi yang tidak perlu ditampilkan sebagai atraksi edukasi dan ruang-ruang pengelola yang hanya dapat diakses oleh orang yang berkepentingan melakukan kegiatan pengelolaan dan manajemen dalam bangunan. Pada bangunan produksi, zona privat juga berfungsi sebagai kebutuhan penyimpanan komoditas.

◁ Zona Servis

Terdiri dari ruang-ruang yang memiliki fungsi sebagai penunjang zona lain dalam bangunan.

f. Sirkulasi

Sebuah penunjang pariwisata yang berupa kawasan biasanya memiliki sirkulasi pada setiap massanya tersendiri sesuai dengan jenis kegiatan yang diwadahi. Selain itu, juga terdapat sirkulasi luar bangunan sesuai dengan peletakkan massa bangunan.

g. Fasilitas

Jika disimpulkan dari analisis terdapat 3 fasilitas utama yang dominan ada dalam bangunan penunjang pariwisata untuk memenuhi kebutuhan wisatawan:

◁ Rekreasi

◁ Edukasi

◁ Penunjang

h. Material

Tidak ada penggunaan material khusus pada tipologi bangunan penunjang pariwisata, menyesuaikan dengan gaya arsitektur dan konsep fasad bangunan.