

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Tinjauan Sentra Agrowisata**

##### **2.1.1 Pengertian Wisata**

Menurut Bab 1 Pasal 1 Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009, "Pariwisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat-tempat tertentu dengan tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu singkat." Dengan demikian, pariwisata dapat didefinisikan sebagai suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh individu atau kelompok orang dengan mengunjungi tempat untuk tujuan rekreasi dan untuk mengetahui lebih lanjut tentang daya tarik tempat tersebut dalam waktu singkat.

##### **2.1.2 Pengertian Sentra Agrowisata**

1. Agrowisata adalah serangkaian kegiatan pariwisata yang menggunakan potensi pertanian sebagai objek wisata, mulai dari tahap produksi hingga produk pertanian diperoleh dalam berbagai sistem dan skala. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman, pengalaman, dan rekreasi di bidang pertanian. (A.J. Rumagit, Palit, & Talumingan, 2017) Agrowisata harus memiliki daya tarik wisata yang memadai, fasilitas pendukung wisata yang memenuhi standar, aksesibilitas yang optimal, dan dukungan yang kuat saat mengembangkannya.
2. Sentra agrowisata adalah suatu area yang dikembangkan khusus dengan tujuan sebagai pusat dan wadah pasar bagi para petani untuk memproduksi hasil pertanian dan tujuan wisata yang berfokus pada sektor pertanian, perkebunan, atau agrikultur. Sentra agrowisata biasanya menawarkan beragam aktivitas dan atraksi, seperti tur perkebunan buah serta kegiatan terkait pertanian seperti panen buah, proses pengolahan, dan demonstrasi teknik bertani. Selain itu, pengunjung juga dapat membeli produk-produk pertanian segar atau produk olahan yang dihasilkan dari area agrowisata tersebut.

##### **2.1.3 Kriteria Agrowisata**

Kriteria kawasan agrowisata ditetapkan oleh Bappenas (2004) sebagai berikut:

1. Memiliki basis atau potensi kawasan di sektor agro baik pertanian, hortikultura, perikanan, atau peternakan
2. Memiliki daya Tarik wisata yang cukup
3. Memiliki fasilitas pendukung wisata yang memadai
4. Memiliki aksesibilitas yang baik
5. Menyediakan kegiatan wisata yang berkaitan dengan potensi pertanian, seperti pemandangan alam kawasan pertanian, kegiatan pertanian, peternakan, perikanan, hortikultura, dan sebagainya.

##### **2.1.4 Prinsip-Prinsip Agrowisata**

Melibatkan masyarakat setempat dalam pengelolaannya untuk menjaga keaslian, kenyamanan, dan kelestarian lingkungan Prinsip-prinsip Agrowisata Menurut Wood (2000) dalam Space Journal Vol. 7. No. 3, 2020, ada beberapa elemen yang harus dipertimbangkan saat mengembangkan agrowisata:

1. Mengoptimalkan potensi pertanian sebagai destinasi wisata, termasuk daya tarik alam kawasan pertanian, keunikan aktivitas produksi dan teknologi pertanian, serta keragaman budaya masyarakat petani.
2. Menyediakan fasilitas dan sarana yang memadai untuk wisatawan, seperti akomodasi, transportasi, dan sarana pendukung.
3. Menjaga kelestarian lingkungan dan keanekaragaman hayati di sekitar lokasi wisata.
4. Mengarahkan manfaat ekonomi secara langsung untuk mendukung pelestarian lingkungan, manajemen sumber daya alam, dan wilayah yang dilindungi.
5. Mendorong upaya peningkatan dampak ekonomi bagi negara, pengusaha, dan penduduk setempat, terutama mereka yang tinggal di daerah yang menjadi kawasan lindungan.

## **2.2 Tinjauan Kopi Arabika Kintamani**

### **2.2.1 Kopi Arabika Kintamani**

Kopi Arabika Kintamani Bali menjadi favorit di kalangan berbagai kelompok usia, dari generasi muda hingga orang dewasa. Food and Agriculture Organization (FAO) menyatakan bahwa kopi arabika Kintamani Bali adalah minuman yang sangat populer dan hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat Kintamani, Bali berkat kualitas dan karakteristiknya yang khas, Kopi Arabika Kintamani Bali tidak hanya dinikmati oleh masyarakat setempat, tetapi juga menembus pasar nasional dan internasional. Lebih dari 70% penghasil kopi arabika Kintamani Bali menjualnya ke pasar Internasional seperti Inggris, Belgia, Kanada, Amerika, Jerman dan Korea. Proses pertaniannya terkait erat dengan budaya Bali, Subak, dengan aturan adat yang mengatur petani kopi. Ini membuatnya disebut sebagai "kopi asli Indonesia" atau "origin coffee".

Selain memiliki hubungan yang kuat dengan institusi keagamaan dan sosial, kopi Kintamani telah meresap ke dalam budaya dan adat istiadat lokal. Untuk alasan berikut, ini adalah salah satu produk tradisional. Pertama, kopi digunakan sebagai hadiah dalam acara khusus seperti pernikahan, potong gigi, dan upacara kematian, di mana tetangga dan sanak saudara diharapkan memberikan kopi untuk dikonsumsi selama upacara tersebut. Selain itu, kopi juga berfungsi sebagai obat, membantu mengurangi sakit kepala dan menutupi luka kecil yang berdarah. Kopi manis juga sering diberikan saat persalinan untuk membantu proses kelahiran. Ketiga, kopi telah berkembang menjadi minuman tradisional yang diminum oleh orang Bali pada acara-acara tertentu. Ini termasuk kunjungan tamu dan pertemuan di tingkat komunitas seperti Subak Abian atau banjar. Oleh karena itu, kopi Arabika Kintamani bukan hanya minuman, tetapi juga representasi kearifan lokal dan identitas budaya yang kuat.

### **2.2.2 Metode Pengolahan Kopi Arabika Kintamani di Desa Catur**

Di Kintamani, kopi arabika dibuat dengan enam metode pengolahan berbeda: natural, natural aerob, semi-washed, full-washed, honey, dan modern honey. Setiap metode menghasilkan rasa yang berbeda. Di Kintamani, kopi arabika dibuat dengan enam metode pengolahan berbeda: natural, natural aerob, semi-washed, full-washed, honey, dan modern honey. Setiap metode menghasilkan rasa yang berbeda.

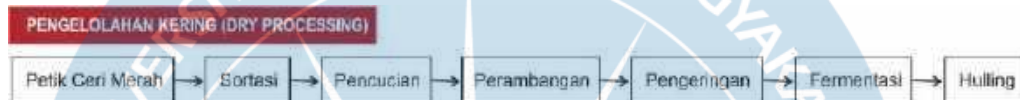


Gambar 2 Metode Pengolahan Kopi

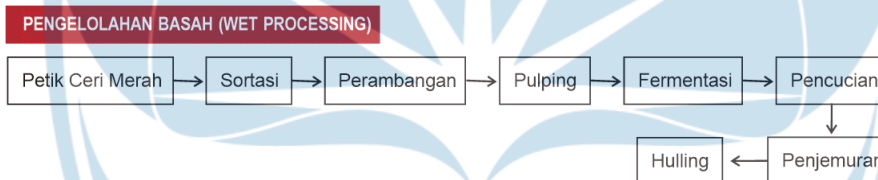
Sumber 1 1 [https://www.researchgate.net/publication/358460008\\_Profil\\_Kopi\\_Arabika\\_Kintamani\\_Bali?enrichId=rgreq-6da25670d43f92c42d709fc94694db99-XXX&enrichSource=Y292ZXJQYWdlOzM1ODQ2MDAwODtBUzozMjM0MTIwOTc3NTk2NDE4QDE2NDc0MDY5MjA4MjA%3D&el=1\\_x\\_2&\\_esc=publicationCo](https://www.researchgate.net/publication/358460008_Profil_Kopi_Arabika_Kintamani_Bali?enrichId=rgreq-6da25670d43f92c42d709fc94694db99-XXX&enrichSource=Y292ZXJQYWdlOzM1ODQ2MDAwODtBUzozMjM0MTIwOTc3NTk2NDE4QDE2NDc0MDY5MjA4MjA%3D&el=1_x_2&_esc=publicationCo)

### 2.2.3 Langkah Pembuatan Kopi Arabika

#### 1. Pengolahan Secara Kering (*dry processing*)



#### 2. Pengolahan Secara Basah (*wet processing*)



#### Pemetikan Ceri Merah

Proses pemanenan Kopi Arabika Kintamani di Desa Catur saat ini dilakukan secara manual, yaitu dengan pemetikan ceri merah satu persatu dari pohon kopi sehingga kecil kemungkinan buah yang belum matang ikut terbawa. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada beberapa petani Kopi Arabika Kintamani di Desa Catur, petani mampu memetik 30 -100 kg per harinya dengan ketentuan pemetikan dilakukan sepanjang hari (umumnya dari pagi hingga sore hari).



Gambar 3 Proses Pemetikan Ceri Merah

Sumber 1 2 <https://ottencoffee.co.id/majalah/pemetik-ceri-kopi-bisa-jadi-bukan-petani-kopi>

### Sortasi Ceri Merah

Petani melakukan sortasi awal pada ceri kopi secara manual untuk memisahkan buah superior (masak, bernas dan seragam) dari buah inferior (cacat, hitam, pecah, berlubang, terserang hama atau patogen) dan kotoran (daun, ranting, tanah, kerikil, dll).



Gambar 4 Proses Sortasi Biji Kopi Manual

Sumber 1 3 [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Finalversion-E-BOOK-ProfilKopiArabikaKintamaniBali%20\(1\).pdf](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Finalversion-E-BOOK-ProfilKopiArabikaKintamaniBali%20(1).pdf)

### Perambangan

Sebelum melakukan proses pengolahan selanjutnya, petani kembali melakukan sortasi ceri merah dengan metode perambangan atau disebut juga dengan teknik flotation untuk mengambil buah dengan biji hampa, semi kering atau kering pohon.

### Pengeringan

Praktik pengeringan buah Kopi Arabika Kintamani di Desa Catur menerapkan metode yang masih manual dengan meletakkan buah/ceri kopi di atas terpal kemudian disebar secara merata dan dijemur secara natural dibawah sinar matahari. Green bean basah dikeringkan uuntuk mengurangi kadar airnya menjadi sekitar 11%-13%.. Pada umumnya, pengolah Kopi Arabika Kintamani Bali melakukan pengeringan awal di atas terpal di dalam greenhouse hingga mussilage mengering, kemudian dilanjutkan ke pengeringan langsung dibawah sinar matahari dengan menggunakan parapara

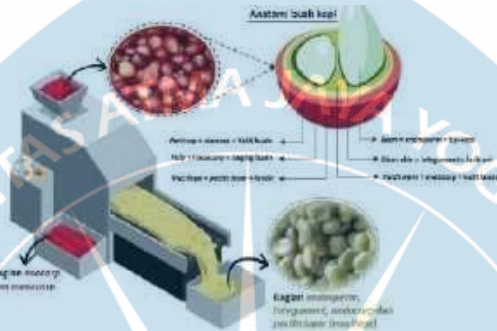


Gambar 5 Praktik Pengeringan Biji Kopi dan Greenhouse dan di Atas Para-para

Sumber 1 4 <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Finalversion-E->

### ***Pulping***

Merupakan proses pengupasan ceri kopi dari bagian exocarp dan mesocarp sehingga didapatkan bagian dalam. Pulping bertujuan untuk mempercepat proses pengeringan. Alat yang digunakan untuk proses pulping disebut pukper.



Gambar 6 Proses Pulping

Sumber 1 5 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Finalversion-E-BOOK-ProfilKopiArabikaKintamaniBali%20(1).pdf

### **Fermentasi**

Pada tahap ini, pengeringan terjadi pada buah kopi dalam bentuk ceri yang masih lengkap dengan lapisan kulitnya, dimana proses fermentasi akan terjadi secara natural dan setelah fermentasi selesai kulit luar ceri akan terkelupas dengan sendirinya. Fermentasi biasanya berlangsung selama 12 – 36 jam. Tergantung pada jenis proses, suhu, ketebalan getah pada ceri kopi dan konsentrasi enzim.

### **Hulling**

Pengolah kopi melakukan proses hulling untuk mendapatkan biji kopi beras (*green bean*). Tujuan proses hulling bisa berbeda tergantung pada jenis proses pengolahan kopi. Pada proses natural, hulling dilakukan untuk mengupas kulit ceri kering (kulit merah dan kulit cangkang). Sedangkan untuk proses selain natural, hulling dilakukan untuk mengupas kulit ari/kulit tanduk. Mesin yang digunakan untuk proses hulling disebut dengan *huller*.

## **2.3 Tinjauan Pendekatan Arsitektur Kontekstual**

### **2.3.1 Definisi Arsitektur Kontekstual**

Ada beberapa teori yang dianut oleh para ahli tentang arsitektur kontekstual, sebuah pendekatan perancangan arsitektur yang mempertimbangkan bagaimana bangunan baru berinteraksi dengan lingkungannya dan bagaimana menyelaraskan bangunan baru dengan bangunan lama:

1. Dalam bukunya "Architecture in Context", Brolin (1980) mengatakan bahwa konsep



arsitektur kontekstual mengacu pada tujuan untuk merancang bangunan dengan mengaitkannya secara harmonis dengan lingkungan sekitarnya. Dalam praktiknya, gagasan ini terdiri dari dua komponen utama: harmoni dan kontras. Harmoni membuat dasar di mana bangunan baru dapat menggabungkan dan menerapkan elemen-elemen yang ada dalam lingkungannya dan pada bangunan lama, seperti material, tipologi, dan filosofi. Sebaliknya, kontras membawa unsur-unsur baru yang berbeda dari apa yang ada pada bangunan lama dan lingkungan sekitarnya, sehingga bangunan baru dapat membuat perbedaan.


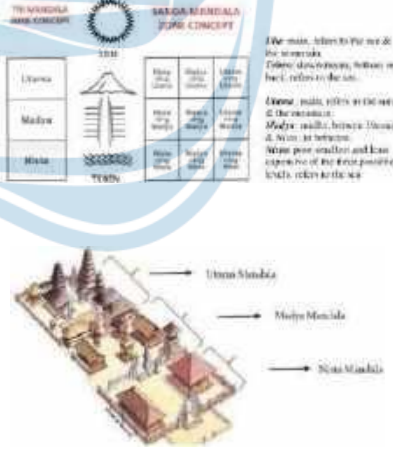
2. Secara teori, Charitable Institute of Architectural Technologist (CIAT) mendefinisikan arsitektur kontekstual sebagai proses desain dalam perencanaan baru yang menekankan keterlibatan kondisi lingkungan dan karakteristik bangunan tertentu di lokasi proyek. Dua variabel utama yang harus dipertimbangkan dalam perencanaan arsitektur kontekstual, menurut CIAT. Yang pertama adalah variabel fisik, yaitu bangunan, kondisi lingkungan, dan vegetasi. Yang kedua adalah variabel sosiokultural, yang berfokus pada kondisi sosial masyarakat yang tinggal dan hidup di sekitar lokasi proyek.
3. Teori Ian Bentley (1985) diuraikan dalam bukunya "Responsive Environment", yang menjelaskan beberapa kriteria penting yang dapat dipertimbangkan saat mengintegrasikan bangunan baru dengan lingkungan sekitarnya. Salah satu dari tujuh kriteria utama adalah:
  - Permeabilitas, yang berarti bahwa hal itu dapat diakses dan didistribusikan dengan mudah.
  - Variasi, yang berarti bahwa ada banyak fungsi.
  - Legibility, yang berarti bahwa bangunan dapat diidentifikasi dan diorientasikan dengan mudah.
  - Robustness, yang berarti bahwa ada ruang-ruang temporal.
  - Richness, yang berarti bahwa ada rasa (material).
  - Visual Appropriateness, yang berarti bahwa tampilan fisiknya sesuai dan mudah dikenali sesuai dengan fungsi
  - Personalisasi: Membutuhkan partisipasi masyarakat dan komunitas.

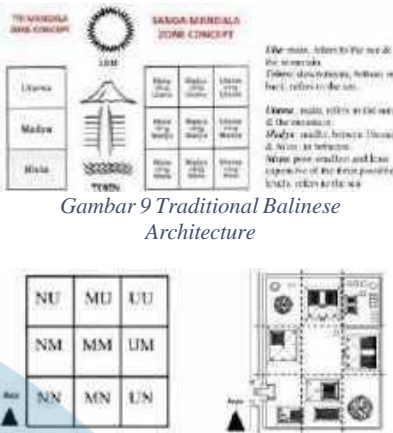
gagasan tersebut, arsitektur kontekstual dapat diartikan sebagai suatu pendekatan desain yang mengutamakan penyelarasan harmonis dan penciptaan kontras yang tepat dengan lingkungan sekitarnya. Proses ini mencakup pemahaman mendalam terhadap kondisi fisik dan sosio-kultural, serta penerapan kriteria mendasar untuk memastikan integrasi yang baik, fungsi yang beragam, dan partisipasi aktif dari masyarakat dalam proses perencanaan.

## 2.4 Tinjauan Arsitektur Bali

Perancangan Arsitektur Bali sangat terkait dengan keyakinan dan budaya masyarakat Bali, yang berakar pada tradisi Hindu Bali. Untuk mencapai nilai-nilai Arsitektur Bali yang sebenarnya, sangat penting untuk memahami konsep dan makna yang mendasari arsitektur. Filosofi Bali mempengaruhi desain arsitektur Bali, yang mencerminkan nilai dan arti dari masyarakat Bali.

*Table 1 Filosofi Arsitektur Bali*

Filosofi	Keterangan	Gambar
Tri Hita Karana	<p>Hubungan antara manusia dengan Tuhan (Khaya), manusia dengan alamnya (Angga), dan manusia dengan sesamanya (Atma) harus harmonis, menurut filosofi Tri Hita Karana, yang terdiri dari Sanghyang Jagatkarana, Bhuana, dan Manusia. Menurut filosofi ini, ada tiga komponen yang bertanggung jawab atas kesejahteraan hidup.</p>	 <p><i>Gambar 7   History and Meaning of Tri Hita Karana in Bali (Egod.eu, 2021)</i></p>
Tri Mandala	<p>Sistem pedoman yang dikenal sebagai filosofi Tri Mandala membantu mengatur pembagian dan zonasi ruang. Ide tentang tiga wilayah digunakan sebagai dasar untuk membagi ruang menjadi tiga zona berdasarkan tingkat kesuciannya. Mandala terdiri dari tiga tingkatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nista Mandala (jaba sisi), yang merupakan area terluar dan memiliki tingkat kesakralan yang paling rendah;</li> <li>• Madya Mandala (jaba tengah), yang merupakan zona peralihan atau tengah dan memiliki tingkat kesakralan menengah; dan</li> <li>• Utama Mandala (jeroan), yang merupakan zona terakhir atau terdalam dan memiliki tingkat kesakralan yang paling tinggi.</li> </ul>	 <p><i>Gambar 8 Struktur Pura</i></p>

<p>Sanga Mandala</p>	<p>Filosofi Sanga Mandala adalah aturan yang membagi ruang dan zona berdasarkan arah, seperti Kaja-Kelod (gunung-laut) dan Kangin-Kauh (matahari terbit- matahari terbenam). Konsep ini menunjukkan ide tentang arah yang dianggap sakral dan profan dalam budaya Bali, yang menghasilkan sembilan wilayah dengan nilai yang berbeda untuk sakral dan profan. Area ini terbagi menjadi tiga kategori berdasarkan garis orientasi Kangin-Kauh dan Kaja-Kelod: Utama (sakral), Madya, dan Nista (profan). Ini menciptakan Natah, ruang terbuka tengah. Filosofi Sanga Mandala berfungsi sebagaistandar utama untuk desain arsitektur tradisional Bali.</p>	 <p><i>Gambar 9 Traditional Balinese Architecture</i></p> <p><i>Gambar 10 Sembilan Petak Sanga Mandala dengan Tatat Nilai dan Peruntukan Massa</i></p>
----------------------	--	--

Sumber 1 6 <https://student-activity.binus.ac.id/himars/2022/11/21/berbagai-filosofi>

## 2.5 Tinjauan Teori Tata Ruang Dalam dan Tata Ruang Luar

### 2.5.1 Ruang

- Aristoteles mendefinisikan ruang sebagai tempat (topos), yang merupakan suatu dimana atau tempat di mana setiap elemen fisik cenderung berada.
- Josef Prijotomo mendefinisikan ruang sebagai bagian dari bangunan yang berupa rongga atau sela yang terletak di antara dua objek, serta alam terbuka yang mengelilingi dan melingkupi kita.
- Rudolf Arnheim mendefinisikan ruang sebagai sesuatu yang dapat dianggap sebagai kesatuan yang terbatas atau tidak terbatas.

Melihat berbagai definisi yang diberikan oleh para ahli, dapat disimpulkan bahwa "ruang" adalah tempat atau lingkungan yang dibatasi oleh elemen tertentu yang memungkinkan untuk membedakan aktivitas atau tujuan dari yang lain.

### 2.5.2 Ruang Dalam

Ruang dalam atau interior merupakan ruang yang dibatasi oleh elemen-elemen tertentu seperti dinding, lantai dan plafon. Faktor-faktor seperti bukan, tekstur, warna, skala, dan material yang digunakan memengaruhi kualitas ruang ini. Menurut buku tahun 1993 Christopher Ching "Arsitektur: Bentuk, Ruang, dan Tatanan", tiga komponen utama membentuk ruang: lantai (sebagai bidang alas), dinding (sebagai bidang pembatas), dan plafon (sebagai bidang langit-langit).



### 2.5.3 Ruang Luar

Ruang luar adalah lingkungan yang diciptakan oleh manusia dan alam. Ini hanya dibatasi oleh dua bagian: permukaan dasar, yang merupakan elemen alas, dan batas vertikal, yang merupakan elemen dinding, yang tidak memiliki batasan yang jelas. Dua jenis ruang luar berbeda (Prabawasari VW, Suparman A, 1999):

1. Ruang mati, juga dikenal sebagai *death space*, adalah sisa ruang yang tidak direncanakan dan tidak dapat digunakan sepenuhnya.
2. Ruang terbuka, juga dikenal sebagai *open space*, adalah ruang luar yang terbentuk dari pola massa bangunan dan dapat digunakan sebagai tempat untuk aktivitas individu atau kelompok masyarakat.

Menurut Ian C. Laurit, ruang terbuka dibagi menjadi tiga kategori berdasarkan fungsinya. Yang pertama berfungsi sebagai sumber produksi; yang kedua menjaga sumber daya alam, budaya, dan sejarah; dan yang ketiga meningkatkan kesehatan, kesejahteraan, dan kenyamanan masyarakat.

### 2.5.4 Tata Ruang

Tata ruang merujuk pada sekelompok elemen dalam suatu area yang dibatasi oleh elemen-elemen lain atau bangunan, dan elemen-elemen ini berinteraksi bersama membentuk kesatuan. Tata ruang terdiri dari tiga komponen utama: unsur (aktivitas atau kejadian yang terjadi), kualitas (karakteristik dan sifat), dan tolak ukur (standar atau kriteria yang digunakan sebagai acuan). Dari ketiga komponen tersebut, bisa dikelompokkan menjadi lima unsur penting dalam tata atur, yaitu fungsi, ruang, tautan, geometri, dan cakupan. (White, 1986)

## 2.6 Studi Preseden

### 2.6.1 Preseden Proyek

#### 1. Machare Coffe Estate dan Lodge



Gambar 11 Machare Coffe Estate and Lodge  
Sumber 17 <https://macharecoffee.com/>

Lokasi : Tanzania, Afrika  
Fungsi : Coffee Farm and Lodge

Machare Coffee and Lodge menjadi perkebunan pertama di Afrika yang memperoleh sertifikasi Rainforest Alliance. Komitmen mereka terhadap keberlanjutan tercermin dalam semua praktik yang mereka terapkan. Selain mengimplementasikan keberlanjutan di perkebunan, Machare Estate juga melaksanakan beberapa proyek di komunitas sekitarnya.

Machare Coffee and Lodge menyediakan fasilitas berupa tour edukasi mengenai bagaimana budidaya kopi arabika di Afrika, atraksi yang diberikan berupa Coffee & Tea Tour, Traditional Coffee Tour dan Nature Walk. Selain kegiatan berbasis edukasi, Machare Coffee and Lodge juga memberikan fasilitas penginapan atau lodge yang dilengkapi dengan kolam renang. Machare Coffee and Lodge memiliki konsep arsitektur yang sederhana mengikuti arsitektur perumahan di Afrika. Dengan penggunaan arsitektur tersebut memberikan kesan alami dengan pepohonan rindang.

## 2. Cimory Dairyland Prigen



Gambar 12 Cimory Dairyland Prigen

Sumber 18 <https://www.journalavrilladee.com/2021/11/berada-di-cimory-dairyland-prigen.html>

Lokasi : Prigen, Pasuruan, Jawa Timur  
Selesai dibangun : 2019  
Fungsi : Agriculture Park

Salah satu tempat wisata di Kota Pasuruan, Jawa Timur, adalah Cimori Dairyland. Cimory Prigen Pasuruan adalah tempat produksi susu sapi, atau lebih tepatnya pabrik yoghurt Cimory. Konsep perkebunan pendidikan Cimori Dairyland didasarkan pada ide bangunan Belanda yang unik.

Cimori Dairyland, juga dikenal sebagai Cimori Prigen Pasuruan, sudah memiliki fasilitas yang cukup. Tidak hanya menawarkan pemandangan alam, Cimory Dairyland juga memiliki banyak wahana menarik seperti mini zoo, museum susu, waterpark, resto hingga peternakan.

Fasilitas yang terdapat di dalam kawasan Cimory Dairyland:

- Museum Susu (proses produksi, pengemasan dan distribusi)
- Magic Village (suasana rumah di negeri dongen)
- Wahana Cimory (peternak sapi dan ekosistem peternakan lain seperti angsa, ayam, domba dan burung)

- Dairy Shop
- Waterpark
- Café and Resto
- Fasilitas Penunjang

### 3. Kesimpulan

Machare Coffee Estate and Lodge dan Cimory Dairyland merupakan bangunan komersial yang difungsikan sebagai rumah produksi dari produk yang dijual. Keberadaan rumah produksi sebagai sentral ternyata dapat dimanfaatkan sebagai sarana edukasi dan rekreasi bagi pengunjung yang ingin tahu mengenai bagaimana proses pembuatan produk tersebut. Memadukan rumah produksi sebagai sarana edukasi memungkinkan pengunjung untuk memahami proses produksi dari dekat. Konsep ini menciptakan inovasi dalam sektor pariwisata dengan menggabungkan unsur pendidikan, produksi, dan hiburan. Atraksi rekreatif dan interaktif mengundang pengunjung untuk berpartisipasi langsung dalam kegiatan produksi. Hal ini dapat memberikan nilai tambah pada destinasi wisata dan meningkatkan daya tariknya.

#### 2.6.2 Preseden Pendekatan Proyek

##### 1. Potato Head Studio Hotel in Seminyak

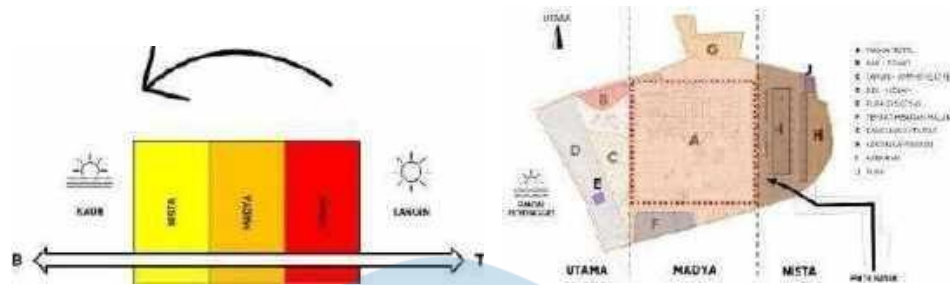


Gambar 13 Potato Head Studio Hotel/OMA  
 Sumber 19 <https://www.archdaily.com/933661/potato-heads-studio-hotel-oma>

Lokasi : Seminyak, Bali  
 Selesai dibangun : 2020  
 Fungsi : Hotel  
 Arsitek : OMA

Hotel Potato Head Studios, sebagai proyek pertama dari OMA di Indonesia, tidak hanya dirancang sebagai destinasi wisata, tetapi juga sebagai pusat interaksi dan komunitas lokal. Dengan menggabungkan bahan dan teknik lokal, hotel ini bertujuan menciptakan sebuah museum kontemporer yang menyatukan unsur sejarah, historis, dan material untuk mengeksplorasi keunikan budaya Bali.

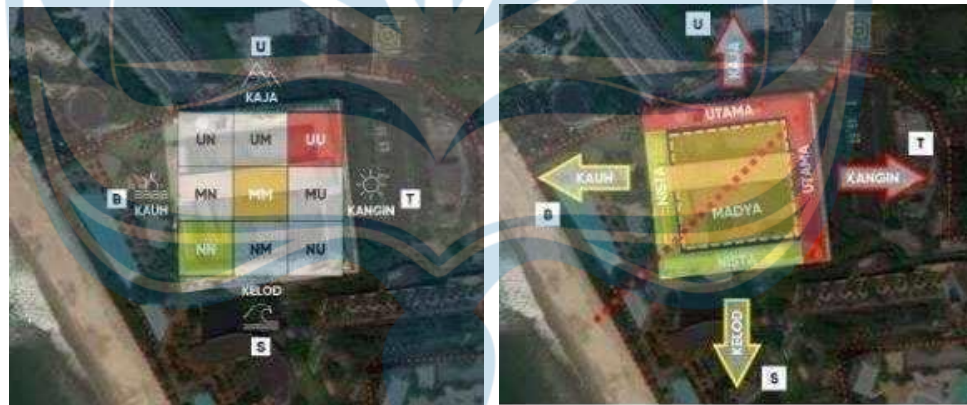
a) Pendekatan Lokalitas pada Tapak



Gambar 14 Sumbu Ritual K angin – Kauh  
 Gambar 15 Analisis Tri - Mandala pada Tapak  
 Sumber 1 10 <https://doi.org/10.26593/risa.v7i03.6997.228-247>

Tri-mandala tidak diterapkan dalam konteks tapak, zona, dan sirkulasi. Prinsip arsitektur Bali tradisional yang menghadap ke halaman tengah, tidak diterapkan dalam arah ruang ini. Konsep *rwabhineda* tercermin dalam penempatan ruang terbuka (*natah*) pada bangunan. Pada pekarangan rumah Bali, *natah* digambarkan dengan dua halaman tengah bangunan dan digunakan untuk acara budaya dan festival. Selain itu, dilakukan upaya untuk menciptakan keserasian dengan lingkungan melalui penggunaan halaman tengah dengan pepohonan dan tanaman yang lebat.

b) Pendekatan Lokalitas Bali pada Bentuk



Gambar 16 Analisis Sanga Mandala pada Bangunan  
 Sumber 1 11 <https://doi.org/10.26593/risa.v7i03.6997.228-247>

Tidak seperti zona dan sirkulasi, konsep *sanga mandala* diterapkan pada massa bangunan dalam aspek bentuknya. Metode ini bersifat historis dan berasal dari filosofi, yang menggambarkan massa dalam berbagai bentuk. Konsep *tri-angga* tidak terlihat dalam tampilan massa keseluruhan bangunan. Bangunan dibangun dengan bantuan banyak pekerja lokal dan menggunakan material lokal, seperti pasir merah pantai Tulamben. Metode ini memadukan area bangunan dengan mempertimbangkan warna material agar sesuai dengan pengguna. Pendekatannya pada lantai dasar, kamar, dan atap berfokus pada bentuk lokal dan keberlanjutan dengan memilih material untuk lantai, dinding, plafon, dan pagar.



c) Pendekatan Lokalitas Bali pada Lingkup Sosok Hotel



*Gambar 17 Fasad Kayu Bengkirai dan Lorong Sirkulasi*  
Sumber 1 12 <https://doi.org/10.26593/risa.v7i03.6997.228-247>

Dalam hal desain, hotel ini mengadopsi penggunaan batas yang merespon iklim lokal, dengan menerapkan unsur anyaman yang diinterpretasikan ke dalam fasad kayu berpori. Pendekatan terhadap pemilihan material adalah untuk menciptakan kesan yang alami. Selain itu, hotel ini memasukan elemen lokal Bali dalam bentuk kalender kuni yang disebut Tika, yang diwujudkan dalam desain fasad berupa kerrawang. Pendekatan ini bersifat historis, menampilkan keberlanjutan kalender Tika melalui pola pengulangan pada fasad kerrawan.

