

## **PUSAT KOPI DIKOTA MALANG TEMA: ARSITEKTUR METAFORA**

**Wahyu Aris Setyawan<sup>1</sup>, Lalu Mulyadi<sup>2</sup>, Breeze Maringka<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Mahasiswa Prodi Arsitektur, Fak. Teknik Sipil dan Perencanaan, ITN Malang

<sup>2,3</sup> Dosen Prodi Arsitektur, Fak. Teknik Sipil dan Perencanaan, ITN Malang

e-mail: <sup>1</sup>arissw6@gmail.com, <sup>2</sup>lalu.mulyadi@lecturer.itn.ac.id,

<sup>3</sup>breezemaringka@lecturer.itn.ac.id

### **ABSTRAK**

*Kopi adalah salah satu bahan minuman yang populer di seluruh penjuru dunia. cita rasa kopi yang khas dengan aroma yang nikmat, bukan rahasia umum lagi kopi memberikan manfaat bagi setiap orang yang dijadikan alternatif untuk tubuh agar tetap terjaga dalam melakukan aktifitas bagi setiap orang yang bekerja sampai larut malam. Selain itu kopi juga dijadikan sebagai pelengkap disaat berbincang-bincang atau untuk sekedar teman santai menghabiskan waktu luang. Sementara itu di Malang jawa timur dikenal sebagai penghasil kopi yang tidak diragukan lagi hampir disetiap daerah malang memiliki kebun kopi dengan ciri khas masing-masing dan cita rasa yang berbeda. Kopi ini lah awal bahan baku yang digunakan coffe shop. Dikota malang kebutuhan akan kopi meningkat drastis dibuktikan dengan bermuculan gerai kopi yang mengindikasikan banyaknya konsumen kopi dan dimanfaatkan bagi palaku usaha mendirikan coffe shop. Dengan banyaknya kebutuhan kopi yang banyak disetiap coffe shop dibutuhkan sebuah biji kopi dengan kuliatas grid yang berbeda. Kualitas ini lah yang belum sepenuhnya didapatkan ini bisa di sebabkan mulai dari petani kopi hingga pelaku bisnis coffe shop. Kurangnya pelatihan sdm bagi barista dan pengetahuan tentang kopi yang minim menjadikan permasalahan bagi coffe shop sehingga kesulitan menghadirkan produk kopi yang berkualitas. Menanggapi permasalahan ini maka timbullah ide merancang sebuah bangunan yang dinamakan pusat kopi dikota malang yang didalamnya mewadai pelatihan barista, seminar, workshop hingga pameran pengenalan kopi indonesia dan dunia ditambah dengan fasilitas penunjang yang berhubungan dengan kopi serta sharing-sharing bagi pecinta kopi. Pusat kopi ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat di kota Malang Dengan berbagai fasilitas pendukung, sarana dan prasarana yang ada diharapkan khususnya bagi barista bisa meningkatkan skill dalam mengolah kopi dengan maksimal dan bermanfaat bagi masyarakat sekitar.*

**Kata kunci : Pusat Kopi, Pelatihan barista, seminar, Belajar**

### **ABSTRACT**

*Coffee is a popular beverage ingredient in all corners of the world. the distinctive taste of coffee with a delicious aroma, is no longer a secret that coffee provides benefits for everyone who is made an alternative for the body to stay awake in carrying out activities for everyone who works late into the night. Besides that coffee is also used as a complement when chatting or for just a casual friend to spend leisure time. Meanwhile in Malang, East Java is known as a coffee producer, which is undoubtedly almost every unfortunate area that has a coffee plantation with different characteristics and different tastes. This coffee is the beginning of the raw materials used by coffee shops. Malang city demand for coffee has increased dramatically as evidenced by the emergence of coffee outlets that indicate the number of coffee consumers and is used by my business to establish coffee shops. With so many coffee needs in every coffee shop, a coffee bean with different grid quality is needed. This quality is not yet fully obtained, this can be caused from coffee farmers to coffee shop businesses. Lack of tablespoon training for baristas and the lack of knowledge about coffee makes problems for coffee shops so that it is difficult to present quality coffee products. Responding to this problem, the idea arose to build a building called the coffee center in Malang which included barista training, seminars, workshops to an Indonesian and world coffee introduction exhibition coupled with supporting facilities related to coffee and sharing for coffee lovers. This coffee center is expected to have a positive impact on the community in Malang. With a variety of supporting facilities, facilities and infrastructure that is expected, especially for baristas can improve coffee processing skills to the maximum and benefit the surrounding communities.*

**Keywords : Coffe Center, Barista Training, Seminar, study**

## PENDAHULUAN

Kopi minuman sehari-hari yang dikenal dengan rasanya yang khas dan aroma yang nikmat seiring perkembangan jaman produk kopi semakin bervariasi dan bermacam-macam dengan hal ini menambah nilai lebih terhadap minuman kopi. Minuman kopi saat ini sudah dianggap sebagai kebutuhan yang harus ada disetiap aktifitas selain itu kopi juga menjadi sebuah gaya hidup yang digandrungi para anak muda milenial dari sekedar ngobrol santai menghabiskan waktu luang hingga teman kerja hingga larut malam tidak lepas dari kopi.

Seiring perubahan gaya hidup terhadap kebutuhan kopi dalam kehidupan sehari-hari menjadikan peluang bagi pelaku bisnis coffe shop yang sekarang kian menjamur dibuktikan dengan berbagai macam coffe shop yang ada dimalang terus tumbuh dan menjamur. Kualitas produk yang dihasilkan disetiap coffe shop sangat berbeda mulai dari grid bagus hingga buruk. Dari situ setiap konsumen dituntut untuk bisa merasakan produk kopi yang bagus disisi lain konsumen awam yang kurang memahami tentang kopi merasa dirugikan akan kualitas kopi yang diberikan dengan harga yang mahal. Kualitas kopi hingga pengolahan yang kurang tepat adalah permasalahan seharusnya para coffe shop memberikan edukasi kepada penikmat tentang kopi, sebab coffe shop harus open tentang kopi terhadap pelanggan dan barista harus komunikatif. Dari permasalahan yang ada untuk meningkatkan kualitas suatu produk perlu adanya sebuah wadah yang dikhususkan meningkatkan teknik dan skill barista dalam mengolah kopi sehingga nantinya dari hasil pelatihan ini para barista diharapkan bisa menghasilkan olahan kopi yang berkualitas disetiap coffe shop

Berdasarkan identifikasi beberapa masalah diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

Bagaimana merencanakan dan merancang sebuah wadah khusus lingkup kopi yang diperuntukan sebagai wisata edukasi dan pelatihan serta pameran dengan penyajian koleksi ruang pameran kopi melalui penataan ruang, berdasarkan pola gerak pengunjung?

Bagaimana merancang fasilitas pusat kopi secara optimal yang meliputi fungsi informatif, dokumentatif, reservatif dan edukatif, dan rekreatif sehingga tercipta ruang yang bersinambungan?

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Kopi**

Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara. Dua varietas pohon kopi yang dikenal secara umum yaitu Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*). Indonesia adalah negara penghasil biji kopi terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam dan Kolombia. ini menjadi potensi pengembangan industri pengolahan kopi di dalam negeri. Produksi kopi kita adalah 639.000 ton tahun 2017 atau 8 persen dari produksi kopi dunia dengan komposisi 72,84 persen merupakan kopi jenis robusta dan 27,16 persen kopi jenis arabika.

Strata Industri kopi dalam negeri sangat beragam, dimulai dari unit usaha berskala home industry hingga industri kopi berskala multinasional. Produk-produk yang dihasilkan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan konsumsi kopi dalam negeri, namun juga untuk mengisi pasar di luar negeri. Hal tersebut menunjukkan bahwa konsumsi kopi di dalam negeri merupakan pasar yang menarik bagi kalangan pengusaha yang masih memberikan prospek dan peluang sekaligus menunjukkan adanya kondisi yang kondusif dalam berinvestasi dibidang industri kopi (Panggabean, 2011).

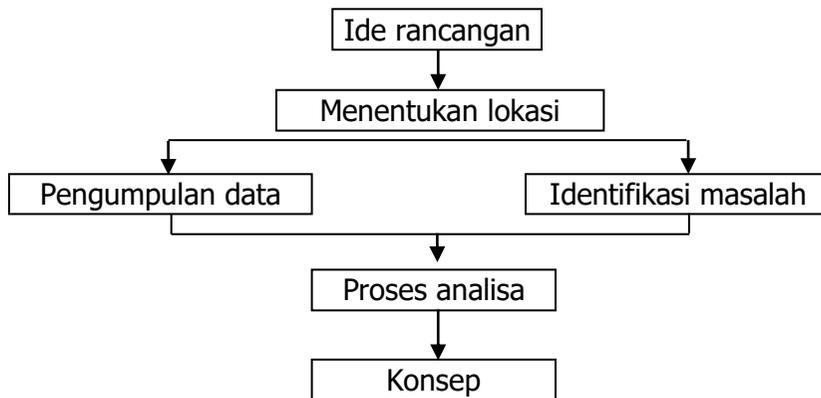
### **Arsitektur Metafora**

Metafora adalah mengidentifikasi hubungan antara benda dimana hubungan tersebut lebih terlihat abstrak dari pada nyata serta mengidentifikasi pola hubungan sejajar. Dengan metafora seorang perancang dapat berkreasi dan bermain-main dengan imajinasinya untuk diwujudkan dalam bentuk karya arsitektur. metoda rancang metafora, hasil karyanya cenderung mempunyai langgam Postmodern (Soedarsono, 2000).

## METODE PERANCANGAN

Metode perancangan yang digunakan adalah melalui proses pengumpulan data, analisis, dan konsep. Hal itu adalah paling dasar dalam arsitektur untuk menentukan ide perancangan mengambil data dan fakta yang ada dilapangan untuk diolah yang selanjutnya menjadi bahan untuk menentukan sebuah ide perancangan.

Kajian yang dipakai untuk perancangan pusat kopi dikota malang diuraikan sebagai berikut :



**Gambar 1**

*Sumber : (Hasil Analisa penulis, 2020)*

**Diagram alur perancangan**

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Perancangan ini diharapkan dapat memberikan dampak yang positif bagi masyarakat di kota Malang. Maka dalam perancangan "Pusat Kopi" terdapat beberapa tujuan diantaranya:

Merancang sebuah "Pusat Kopi" yang memiliki penunjang sarana dan prasarana yang lengkap sehingga para barista bisa meningkatkan kemampuan diri dalam mengolah kopi yang berkualitas, serta bagi masyarakat umum fungsi dari pusat kopi itu sendiri adalah sebagai tempat edukasi atau wadah mengenal kopi lebih jauh dengan tempat yang menyenangkan dan komukatif sehingga timbul suasana nyaman bagi para pengunjung

Merancang sebuah desain "Pusat Kopi" dengan tema Arsitektur Metafora dalam daerah site yang merupakan lendmark kota dengan baik dan berestetika

**Tabel 1.**  
**Fasilitas dan Analisa kebutuhan ruang**

*Sumber: (hasil analisa penulis, 2019)*

No	Jenis fasilitas	Fasilitas	Aktifitas
1	<i>Utama</i>	Area utama terdiri dari berbagai ruang yaitu : ruang pelatihan dan ruang produksi	Ruang utama memiliki fungsi sebagai area khusus pelatihan barista untuk berlatih meningkatkan skill mengolah kopi, dan area produksi sebagai tempat edukasi mengolah kopi
2	Penunjang	Area introduksi, perpustakaan kopi, retail kopi, ruang serbaguna, ruang pengelola, caffe and resto, mushola	Aktifitas dalam area penunjang adalah diluar area inti yang diperuntukan bagi masyarakat umum untuk melakukan kegiatan selain di area utama
3	Service	Lavatory, ruang teknik, ruang k3, ruang kontroler, loain dock	Area service merupakan area untuk melakukan jenis kegiatan pendukung dari seluruh area

### Konsep Tapak

Konsep tapak diawali dengan penzoningan guna menentukan posisi ruangan atau massa pada tapak serta pola sirkulasi yang digunakan



**Gambar 2**

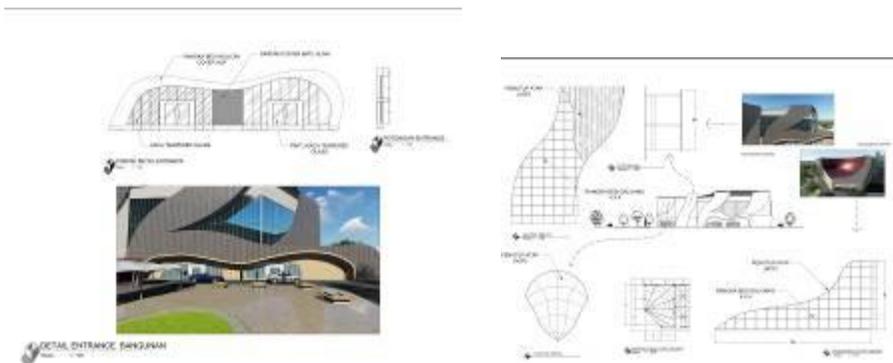
*Sumber : (Hasil Analisa penulis, 2020)*

### Zoning

- a) Area Penerimaan :  
Hall, Vip lounge, R.informasi, Ruang luar, Parkir, Area ivent, Taman, dan Ruang satpam
- b) Penunjang :  
Ruang pameran kopi, Tiket, Area introduksi, Perpustakaan kopi, Ruang baca, Retail kopi, Retail alat, Retail cendramata, Workshop, Seminar, Mushola dan Coffe shop
- c) Utama :  
Ruang pelatihan prokduksi kopi, Ruang pelatihan barista, Ruang teori kopi
- d) Service :  
Loading dock, Lavatory, Ruang teknik, Gudang
- e) Pengelola :  
Front office, R.management

### Konsep Bentuk

Bentuk bangunan terlihat dari atas membentuk persegi dan terlihat menyatu dengan bentuk tapak. Arah orientasi bangunan menghadap ke kedua sisi jalan sebagai view fasad bangunan. Bentuk seperti diatas mempertimbangkan pemanfaatan lahan dan memaksimalkan ruang luar karena mengikuti pola site yang berada diantara 2 jalan utama, memudahkan akses masuk kendaraan dengan mudah dari dari 2 jalan berbeda sehingga sirkulasi dapat teratur mengikuti arus jalan.



**Gambar 3**

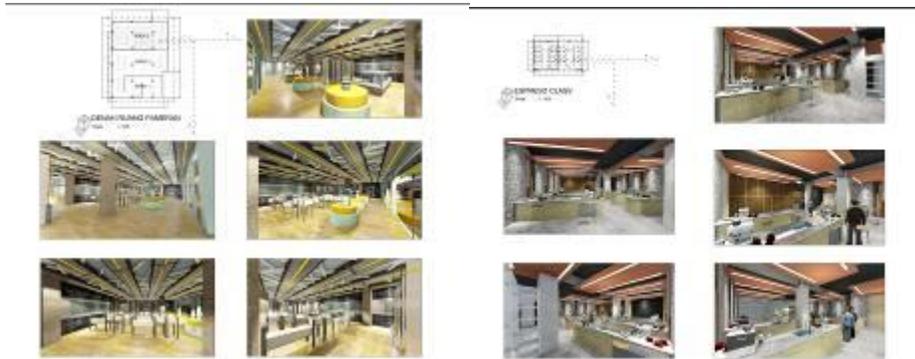
*Sumber : (Hasil Analisa penulis, 2020)*

### Konsep bentuk

Konsep bentuk pada tapak mengusung tema metafora yaitu berkreasi dan bermain-main dengan imajinasi bentukan yang didapatkan hasil dari analisis lingkungan dan bentuk site. Fasad bangunan menghadap kekedua

jalan sehingga view kearah bangunan terlihat tidak terbatas hanya dari satu sisi jalan

### **Konsep ruang**



**Gambar 4**

*Sumber : (<https://www.alibaba.com/product-detail/lab-bench-laboratory>)*

### **Ruang pelatihan barista**

Konsep penerapan ruang dalam area utama memiliki standart penggunaan perabot yang terlihat seperti laboratorium dengan penataan khusus serta penghawaan yang disesuaikan kebutuhan dalam ruang pelatihan sehingga para barista bisa menggunakan fasilitas dengan mudah, kebutuhan perabot meja menggunakan desain custom dengan 5 buah kursi dan terdapat wastafel di ujung meja. Pencahayaan lebih dimaksimalkan dengan tapak yang berorientasi menghadap timur



**Gambar 5**

*Sumber : (Hasil Analisa penulis, 2020)*

**Konsep ruang luar**

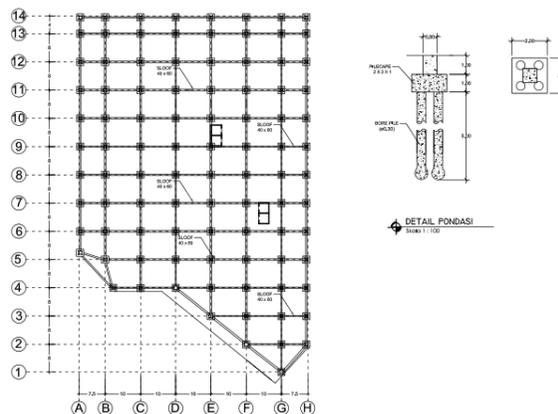
1. Pemberian elemen - elemen taman lampu kursi pagar dll
  2. pemberi tanda ( sculpture)
  3. penggunaan sistem biopori segai resapan
  4. perbedaan jalur perkerasan pedestrian dan kendaraan sebagai pembeda kenyamanan dan keamanan
- Penggunaan perkerasan yang masih bisa menyerap air berupa penggunaan paving sebagai parkir area dan perkerasan taman sehingga dapat memperlancar drainase, hal ini memiliki nilai terhadap pelestarian dan lingkungan terjaga



**Gambar 6**  
*Sumber : (Hasil Analisa penulis, 2020)*  
**Konsep ruang luar**

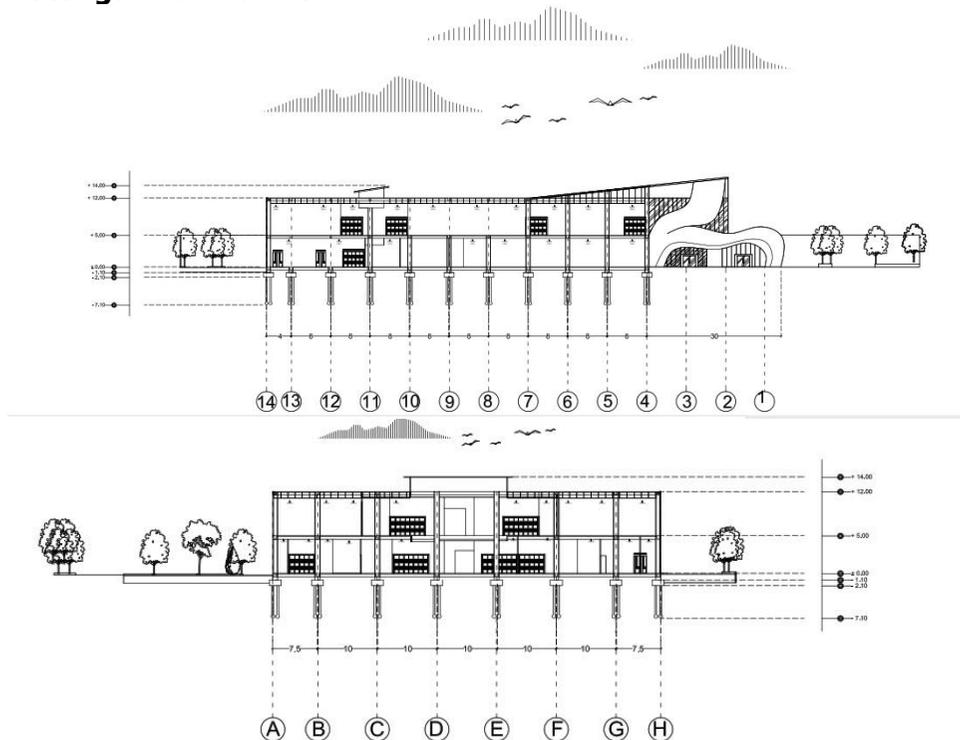
### Konsep struktur

Konsep struktur yang digunakan dalam perancangan pusat kopi ini terdapat 2 lantai pada bangunan yang dianalisis dalam menentukan struktur yang lebih cocok pada bangunan yaitu pada struktur utama adalah rangka beton bertulang yang dipilih karena lebih efisien dalam meletakkan ruang, pada struktur bawah menggunakan pondasi footplat, pada struktur atas menggunakan atap plat beton dengan penjelasan sebagai berikut :



**Gambar 7**  
*Sumber : ( <http://sukabagigratisan26.blogspot.com/2015/09/kelebihan-kekurangan-macam-pondasi.html> )*  
**Struktur**

## Potongan dan kawasan



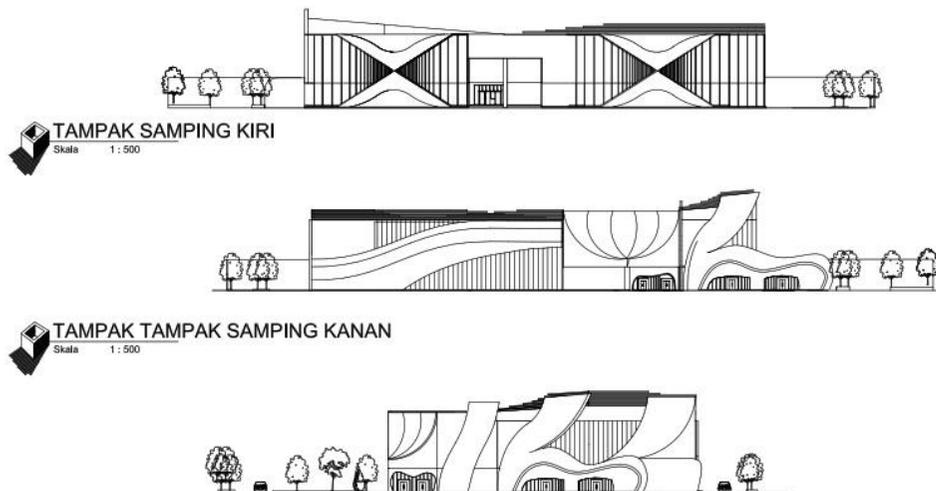
Gambar 8

Sumber : (<http://www.ilmutekniksipilindonesia.com/2015/05/kelebihan-dan-kekurangan-beton-bertulang.html>)

### Potongan bangunan

## Tampak dan Kawasan

Struktur atap datar/ plat beton. Penerapan pada bentuk ini biasanya pada rumah-rumah modern berbentuk segi empat atau kubus yang sering digunakan. atap ini biasanya terbuat dari plat beton bertulang Pembuatan yang mudah dan praktis .pola datar yang memanjang ke arah horizontal biasa dimanfaatkan sebagai ruang menjemur pakaian atau *rooftop garden* oleh beberapa pemilik rumah. Atap ini perlu di tinjau langi untukantisipasi kebocoran dengan membuat atap sedikit miring di area tertentu agar air tidak tertahan Konsep yang digunakan plat beton, dipilih karena lebih cocok dengan struktur utama dan bentuk bangunan dan terlihat cukup unik



**Gambar 9**

*Sumber : (<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/2429605/memahami-empat-model-atap-rumah>)*

**Tampak depan**

### **3D tampak dan Kawasan**

Entrance pada tapak terdapat 2 akses pada bagian depan yang utama dan belakang sebagai alternatif jika terjadi kemacetan di depan tapak Memberikan space ruang di area belakang sebagai ruang gerak aksesibilitas zona utama. View dan yang yang didapatkan zona utama lantai 1 dibuatkan vegetasi sebagai peneduh tapak dan pantulan udara ke bangunan



 3D TAPAK DAN KAWASAN  
Skala 1 : 500



 3D TAPAK DAN KAWASAN  
Skala 1 : 500

**Gambar 10**  
**Bird of View**  
*Sumber : (Hasil Analisa penulis, 2020)*

## KESIMPULAN

Objek rancangan pusat kopi dengan mengusung tema metafora merupakan suatu rancangan yang dimana memberi fasilitas terhadap kemajuan kualitas skill barista dan produk olahan kopi yang berkualitas . Serta sebagai wisata edukasi kopi yang perlu diketahui pengunjung dengan beragam fasilitas dan konsep yang dirancang akan memberi dampak positif bagi masyarakat karena wawasan tentang kopi itu luas dan beragam jenis. Objek rancangan ini dapat menjadi salah satu investasi yang dapat memajukan industry kopi khususnya kopi nusantara pusat kopi ini memiliki potensi berkembang yang baik didukung dengan sektor pariwisata yang berkembang pesat. Dengan adanya bangunan pusat kopi ini diharapkan bisa membantu mengangkat citra kota malang yang dikenal dengan kota penghasil kopi terbaik

## DAFTAR PUSTAKA

- Panggabean, E. (2011). *Buku pintar kopi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Soedarsono, P. (2000). Metafora Dalam Arsitektur. *Kilas Jurnal arsitektur FTUI*.
- D.K. Ching, Francis. (2000). *Arsitektur Bentuk Ruang dan Susunannya*. Edisi Kedua. Jakarta : Erlangga
- Devi, Angel. (2014). UCC Museum Coffee. <http://deviangel.blogspot.com/>
- Hidayat, Rudi. (2014). Jenis-jenis Pondasi. <http://belajarsipil.blogspot.com/2012/06/jenis-jenispondasi.html>.