

PERANCANGAN INTERIOR *COFFEE CENTER* DAN SEKOLAH KOPI BERSERTIFIKASI SCA (*SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION*) DI BANDUNG

INTERIOR PLANNING OF COFFEE CENTER AND SCA (SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION) CERTIFIED COFFEE SCHOOL IN BANDUNG

Amanda Rizkia Ramadina¹, Setiamurti Rahardjo S.T., M.T.², Imtihan Hanum S.Ds., M. Ds.³,

¹²³Prodi S1 Desain Interior, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Telkom.

amanda.rizkia@ymail.com, icusrahardjo@telkomuniversity.ac.id, imtihanhanum9@gmail.com

Abstrak

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbanyak di dunia dan Jawa Barat merupakan salah satu penghasil biji kopi terbaik sehingga pada 14 – 17 April 2016 kopi Jawa Barat menjadi juara pertama dalam *Specialty Coffee Association of America Expo* di Atlanta, Amerika Serikat (Susanti, 2016). Meningkatnya pengkonsumsi kopi di Indonesia, terutama di Bandung, adalah karena menikmati kopi sudah menjadi salah satu kebutuhan dan gaya hidup banyak orang didalam kehidupan sehari-hari. Peracik kopi atau barista menjadi salah satu profesi yang menarik pada saat ini. Kopi menjadi salah satu lahan bisnis yang berkembang terutama di Bandung. Hal ini dilihat dari banyaknya coffee shop yang bermunculan di kota Bandung. Rasa penasaran para pelaku kopi pada berbagai macam biji kopi dengan cita rasa yang berbeda mendorong keinginan pengkonsumsi dan peracik kopi untuk mempelajari dan mengulik untuk menyeduh kopi sehingga peserta pada sekolah kopi di Bandung terus meningkat tiap tahunnya. Perancangan *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) ini memberikan wadah sebagai pusat aktifitas dan edukasi mengenai dunia perkopian dengan tujuan untuk menginspirasi dan memperluas ilmu dan perdagangan yang bersangkutan dengan perkopian melalui pendidikan dan penelitian mulai dari sejarah kopi dan proses awal hingga akhirnya kopi agar dapat dikonsumsi dengan fasilitas yang lengkap guna untuk tempat perkumpulan komunitas dan pelaku kopi di Bandung.

Kata Kunci : SCA, kopi, kelas barista, sekolah kopi, *coffee lab*

Abstract

Indonesia is one of the most coffee-producing countries in the world and West Java is one of the best producers of coffee beans so that on 14-17 April 2016 West Java coffee won first place at the Specialty Coffee Association of America Expo in Atlanta, United StateS (Susanti, 2016). The increasing consumption of coffee in Indonesia, especially in Bandung, is because enjoying coffee has become one of the needs and lifestyles of many people in everyday life. Coffee makers or baristas are one of the interesting professions at the moment. Coffee is one of the growing business fields, especially in Bandung. This is seen from the number of coffee shops that have sprung up in the city of Bandung. The curiosity of the coffee players on various types of coffee beans with different flavors has encouraged the desire of consumers and coffee makers to study and learn to brew coffee so that participants in coffee schools in Bandung continue to increase each year. The design of the Coffee Center and the SCA (Specialty Coffee Association) certified coffee school provides a place as a center for activities and education about the world of coffee with the aim to inspire and expand the knowledge and trade concerned with coffee through education and research starting from coffee history and the initial process to the end coffee so that it can be consumed with complete use facilities for community gatherings and coffee makers in Bandung.

Keywords : SCA, coffee, barista class, school of coffee, coffee lab

1. Pendahuluan

"Sejak tahun 2014 tren konsumsi kopi memang meningkat, terutama di kota-kota besar, salah satunya Jakarta. Hal ini menyebabkan kopi menjadi tren minuman favorit baru," ungkap Kevindra Soemantri, seorang pemerhati kuliner dan gaya hidup, di kawasan Pakubuwono, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, Kamis (9/11/2017). Pada zaman sekarang menikmati kopi sudah menjadi salah satu kebutuhan dan gaya hidup banyak orang didalam kehidupan sehari-hari. Peracik kopi atau barista menjadi salah satu profesi yang menarik pada saat ini. Kopi menjadi salah satu lahan bisnis yang berkembang terutama di Bandung. Hal ini dilihat dari banyaknya coffee shop yang bermunculan di kota Bandung. Semakin banyak pecinta kopi yang berminat untuk belajar meracik kopi dengan cara yang benar, salah satunya yaitu menjadi seorang barista.

Perancangan *Coffee Center* ini sebagai wadah bagi orang-orang yang ingin mengetahui dan mempelajari lebih dalam mengenai dunia perkopian mulai dari sejarah kopi di Indonesia, lalu proses awal hingga akhirnya kopi dapat dikonsumsi dan dinikmati dengan fasilitas lengkap. *Coffee Center* ini juga dilengkapi dengan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) yang merupakan salah satu organisasi dan perkumpulan yang mewadahi ilmu perkopian bagi orang-orang yang ingin yang dibangun dari kumpulan pengetahuan bersama oleh petani kopi hingga barista dan *roaster* yang mencakup setiap elemen rantai perkopian diseluruh dunia dengan tujuan untuk menginspirasi dan memperluas ilmu dan perdagangan yang bersangkutan dengan perkopian melalui pendidikan.

Dari latar belakang tersebut maka perencanaan interior *Coffee Center* di Bandung ini dengan tujuan untuk merancang interior sebuah tempat untuk pusat edukasi dan rekreasi karena Bandung memiliki potensi yang sangat baik dalam dunia perkopian dan para penggemar kopi juga antusias dalam mencari ilmu mengenai kopi. Dalam sekolah kopi bertujuan untuk pembelajaran formal meracik kopi dalam tiga kategori pengguna yaitu untuk barista professional, *home brewer* (amatir), dan pebisnis pemula untuk *coffee shop* yang akan diajarkan oleh para *barista trainer* professional dengan kelengkapan peralatan dengan fasilitas dan standar yang dapat memenuhi seluruh proses pembelajaran.

1.1 Identifikasi Masalah

Masalah yang melatarbelakangi perancangan ini sebagai berikut:

- A. Belum adanya tempat sebagai pusat perkumpulan aktifitas yang edukatif dan rekreatif mengenai ilmu kopi di Bandung.
- B. Pemisahan dua fungsi aktifitas dan kegiatan yang berbeda pada dua zona yang terpisah, yaitu pemisahan bangunan pada *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*)
- C. Perancangan *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) dengan gaya perancangan yang sesuai dengan karakteristik para pengunjung dan pelaku kopi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, permasalahan yang ada pada perancangan ini adalah:

- A. Bagaimana menciptakan tempat sebagai pusat perkumpulan aktifitas yang edukatif dan rekreatif mengenai ilmu kopi di Bandung?
- B. Bagaimana organisasi ruang yang terbaik agar tidak mengganggu kegiatan aktifitas lainnya?
- C. Bagaimana menciptakan perancangan yang menarik untuk didatangi pengunjung dan pelaku kopi?

1.3 Tujuan Perancangan

Tujuan dalam perancangan *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) adalah tempat sebagai pusat kegiatan dan aktifitas mengenai kopi yang memenuhi semua fasilitas dengan persyaratan penataan interior yang nyaman serta menarik bagi para pengunjung maupun peserta didik.

- A. Memenuhi standar ergonomi yang telah ditentukan agar aktifitas didalamnya berjalan dengan nyaman.

- B. Menyediakan tempat sebagai pusat aktifitas dan edukasi mengenai kopi dengan fasilitas yang memenuhi semua aktifitas dengan suasana interior yang memadai dan menarik sesuai dengan tema perancangan dan karakteristik penggunaannya.

1.4 Batasan Masalah

Berikut merupakan batasan masalah dalam perancangan *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) di Bandung ini:

- A. Perancangan terfokus pada *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*)
- B. Perancangan memiliki luas bangunan 3.200 m² yang terdiri dari dua lantai dan memiliki tiga massa bangunan berbeda yang berlokasi di Jalan Rangga Malela, Bandung.
- C. Fasilitas yang disediakan antara lain area edukasi kopi, ruang kelas espresso, ruang kelas menyeduh kopi manual (*manual brewing coffee*), ruang kelas teori pengetahuan kopi, ruang kelas *sensory and cupping*, ruang kelas roasting kopi, ruang penyimpanan kopi, *coffee shop*, ruang komunitas kopi, dan ruang kompetisi barista.

2. Kajian Literatur

2.1 *Coffee Center* atau Pusat Kopi

Definisi Pusat Pelatihan dapat dijabarkan berdasarkan beberapa sumber literatur sebagai berikut :

- A. Pusat menurut *Collins Dictionary* (2019) adalah suatu tempat aktivitas yang dianggap penting untuk melakukan suatu kegiatan.
- B. Pelatihan menurut *Collins Dictionary* (2019) adalah suatu kegiatan yang dilakukan seseorang untuk melatih pengalaman kerja.
- C. Menurut Widodo (2015:82), pelatihan merupakan serangkaian aktivitas individu dalam meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga mampu memiliki kinerja yang profesional dibidangnya.

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa *Coffee Center* atau Pusat Kopi merupakan tempat yang menjadi acuan atau fokus perhatian dengan memiliki aktifitas dalam segala hal seputar kopi guna untuk melatih pengalaman kerja agar dapat meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga dapat bekerja secara profesional dibidangnya. Didalamnya terdapat pusat edukasi dan rekreasi.

2.1.1 Fasilitas pada *Coffee Center*

A. Pameran

Benda dan edukasi yang dipamerkan mengikuti pendekatan intelektual, yaitu cara penyajian benda-benda koleksi tersebut disusun sehingga dapat mengungkapkan dan memberikan informasi ilmu pengetahuan yang bersangkutan dengan benda-benda yang dipamerkan berupa pedestal dan panel.

B. Sarana Membaca (*Mini Library*)

Perpustakaan merupakan institusi yang berperan dalam pengembangan kebiasaan membaca. Perpustakaan mini adalah satu ruangan kecil yang berisikan kumpulan buku-buku yang diciptakan untuk menarik minat baca peserta didik.

C. *Coffee Roastery*

Keunggulan coffee roastery adalah tahu dengan pasti kualitas biji kopi mulai dari mentah. Kualitas kopi yang dihasilkan pastinya bisa disesuaikan dengan selera karena prosesnya yang terpantau langsung oleh roaster.

D. Area Workshop (Kumpul Komunitas)

Kegiatan yang dilakukan oleh komunitas ini selain kompetisi adalah acara Bincang Kopi, yaitu diskusi dan sharing mengenai kopi dengan berbagai macam topik yang berbeda tiap pertemuan, cupping and sensory.

E. Coffee Shop

Pengertian *coffee shop* adalah tempat yang menyediakan berbagai jenis menu kopi dalam suasana santai, tempat yang nyaman.

2.2 Sekolah Kopi Bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*)

Specialty Coffee Association (SCA) adalah sebuah asosiasi berbasis keanggotaan yang dibangun untuk pengetahuan bersama. SCA bertindak sebagai pemersatu dalam industri kopi spesial dan bekerja untuk membuat kopi lebih baik dengan meningkatkan standar di seluruh dunia. Didedikasikan untuk membangun industri yang adil, dan berkelanjutan, SCA mengacu pada inspirasi dari komunitas khusus kopi. Visi SCA untuk menciptakan organisasi yang efektif, otentik dan dinamis untuk memberikan suara dan substansi bagi kemungkinan kopi spesial di seluruh dunia. Misi SCA melibatkan, menginspirasi, dan memperluas perdagangan kopi khusus global yang berkelanjutan melalui kepemimpinan dalam acara, pendidikan, dan penelitian.

2.2.1 Spesifikasi Sekolah Kopi SCA (*Specialty Coffee Association*)

Sekolah kopi memiliki spesifikasi tersendiri yang telah ditentukan oleh pihak SCA (*Specialty Coffee Association*) dan diterapkan pada setiap sekolah kopi yang bergabung dengan asosiasi tersebut. Spesifikasi dan standardisasi tersebut didapatkan dari situs resmi SCA (<https://sca.coffee/>).

3. Konsep Perancangan Desain Interior

3.1 Data Proyek

Nama Proyek	: Perancangan Interior <i>Coffee Center</i> dan Sekolah Kopi Bersertifikasi SCA (<i>Specialty Coffee Association</i>) di Bandung
Lokasi	: Jl. Rangka Malela, Bandung
Luas Bangunan	: 3200 m ²
Sifat Bangunan	: <i>New Design</i> / Fiktif
Target	: Pelaku Penggemar Kopi

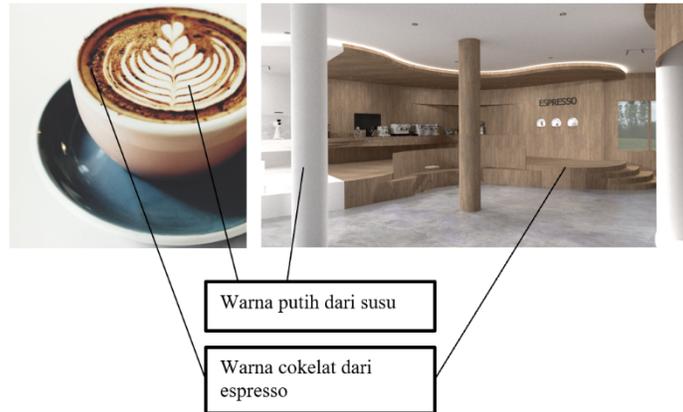


Gambar 1. Lokasi Perancangan
Sumber : Data Pribadi (2019)

Potensi pada bangunan ini adalah terdiri dari tiga massa bangunan yang terpisah dan memiliki kesesuaian dengan perancangan *coffee center* dan sekolah kopi karena perancangan ini terdiri dari dua fungsi dengan aktifitas yang berbeda yaitu *coffee center* sebagai tempat publik sehingga pengunjung bebas untuk datang pada area ini dan sekolah kopi yang digunakan oleh pengunjung sebagai calon pelajar kopi yang sudah mendaftar kelas tertentu, tidak sembarang orang boleh masuk kedalam kelas-kelas pada sekolah kopi. Hal tersebut diterapkan untuk memisahkan area privat yang berfungsi sebagai sekolah kopi dan area publik yang berfungsi sebagai *coffee center*.

3.2 Tema Perancangan

Terinspirasi dari menu kopi yang hampir semua orang mengetahuinya yaitu *cappuccino*. “*Feel the contrast and consistent of cappuccino*” merupakan tema dari perancangan ini. Elemen yang akan diterapkan dalam perancangan ini terinspirasi dari warna *cappuccino* yang kontras antara warna putih dan coklat tuanya, yaitu warna coklat tua yang berasal dari espresso dan warna putih yang berasal dari susu yang sudah dipanaskan yang dibuat dengan konsisten dalam setiap pembuatannya.



Gambar 2. Tema *cappuccino* dan penerapan pada ruang
 Sumber : Data Pribadi (2019)

Pengaplikasian “*consistent*” juga berasal dari sifat *cappuccino* yang memiliki komposisi yang seimbang dan konsisten pada perbandingan rasionya. Perbandingan komposisi *cappuccino* adalah sepertiga *espresso*, sepertiga *steamed milk*, dan sepertiga *milk foam*. Hal tersebut diterapkan untuk konsep bentuk.

3.3 Konsep Perancangan Visual Denah Khusus

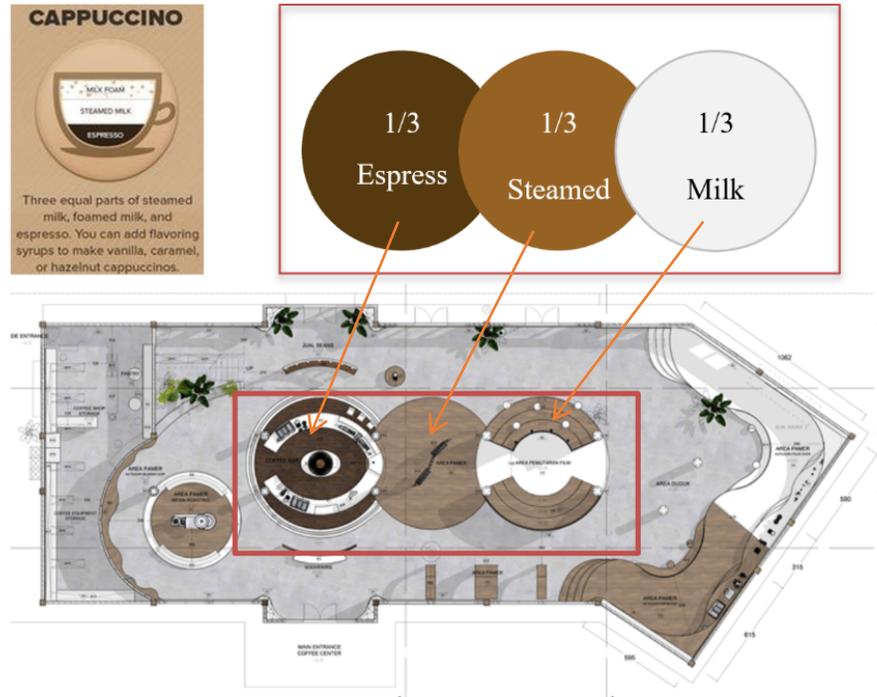
Pemilihan denah khusus dalam perancangan interior *Coffee Center* dan Sekolah Kopi Bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) merupakan pada area *Coffee Center* yang berada pada satu bangunan A dengan dua lantai yang jumlah luasannya adalah 1200 m² untuk mencakup area sejarah kopi, area varian biji kopi, area *showcase coffee equipment*, *coffee shop*, area jual biji kopi, area kompetisi, area duduk, kantor, dan gudang.



Gambar 3. Denah lantai 1 dan lantai 2 *Coffee Center*
 Sumber : Data Pribadi (2019)

A. Konsep Bentuk

Konsep bentuk utama pada perancangan *coffee center* adalah dengan menerapkan tiga bentuk bundar dengan ukuran yang sama disejajarkan, hal tersebut berasal dari komposisi cappuccino yang seimbang dan diaplikasikan pada pembagian layout yang diikuti dengan perbedaan pola lantai yang disesuaikan dengan ciri-ciri dari komposisi cappuccino itu sendiri.



Gambar 4. Penerapan konsep bentuk pada perancangan
Sumber : Data Pribadi (2019)

B. Konsep Tata Ruang

• Coffee Shop

Pada pintu utama pada *Coffee Center* ini, pengunjung akan langsung menemui *bar coffee shop* yang memiliki bar dengan model *island* yang melingkar mengelilingi instalasi seni sebagai *focal point* yang seolah-olah adalah kucuran espresso. Instalasi seni tersebut sengaja diletakkan pada bagian depan pintu masuk utama agar dapat dilihat dari bagian luar bangunan seolah-olah terdapat kucuran espresso raksasa yang turun dari lantai dua hingga lantai satu. Instalasi seni tersebut berupa panel-panel kayu MDF 18mm yang ditata menyerupai kucuran espresso dengan *finishing wood grain paint* warna *dark brown*. Penempatan *coffee shop* pada bagian depan pintu masuk utama bertujuan agar pengunjung dapat langsung memesan minuman dan langsung membawa minuman tersebut dalam gelas kertas sehingga dapat dinikmati sambil mengelilingi area pameran pada *coffee center*.



(a) (b)
Gambar 7. Area Display *Coffee History* (a) dan *Coffee Beans* (b)
Sumber : Data Pribadi (2019)

- **Area Pemutaran Film Pendek**

Tersedianya area pemutaran film pendek mengenai kopi bertujuan agar pengunjung dapat belajar cara pembuatan kopi secara langsung melalui video yang diputar pada area tersebut. *Treatment* yang digunakan pada area pemutaran film pendek ini adalah pemasangan material peredam suara berupa *glasswool* pada area partisi dan ditambah dengan jajaran kayu reng berukuran 3cm x 3cm yang mengitari area luar partisi sebagai tambahan untuk meredam suara.



Gambar 8. Area amphi untuk pemutaran film pendek
Sumber : Data Pribadi (2019)

- **Area Showcase *Coffee Equipment***

Pengunjung dapat menikmati area *showcase coffee equipment* yang terdiri dari berbagai macam alat-alat untuk menyeduh kopi. Pada area ini terbagi menjadi dua area, yaitu area Espresso yang memamerkan mesin-mesin dan alat-alat pelengkapya dalam pembuatan espresso dan area *pour-over* yang memamerkan alat-alat untuk menyeduh kopi secara *manual brewing*. Area ini memiliki elevasi 60 cm lebih tinggi daripada area sekitarnya karena peletakkannya yang berada diujung ruangan maka dari itu pada area tersebut harus dibuat menjadi lebih mencolok dan berbeda agar pengunjung tetap tertarik untuk mendatangi area tersebut walaupun berada pada ujung ruangan.



Gambar 9. *Showcase Coffee Equipment*
Sumber : Data Pribadi (2019)

- **Area Kompetisi**

Pada lantai dua terdapat area duduk berupa sofa, bar, dan *sharing*. Pada lantai ini juga dapat digunakan sebagai tempat kompetisi karena terdapat panggung kompetisi, ruang juri, dan *backstage* untuk persiapan peserta lomba. Area kompetisi dapat digunakan untuk dua kompeten sekaligus karena terdapat dua meja menyeduh yang dapat digunakan untuk membuat espresso dan juga menyeduh manual.



(a) (b)
Gambar 10. Area duduk indoor (a) dan panggung kompetisi (b)

Sumber : Data Pribadi (2019)

C. Penyelesaian Elemen Interior

- Elemen lantai pada *coffee center* ini untuk keseluruhan ruangan menggunakan beton ekspose yang dipadukan dengan lantai *laminat* 3mm yang berbeda warna. Pada area duduk amphi menggunakan lantai karpet tile berwarna putih sebagai kedap suara. Pada area *showcase coffee equipment*, bagian lantai memiliki kenaikan 60cm. Area tersebut terbagi menjadi dua yang berbeda warna yaitu area Espresso dan area Pour Over. Penggunaan lantai pada area Espresso menggunakan pelapis vinyl 2mm dengan tekstur Light Maple yang berwarna coklat.
- Penyelesaian dinding pada area display berupa partisi MDF dengan tebal 18 mm yang menggunakan *finishing* cat dulux pentalite berwarna putih dengan perpaduan finishing HPL 18mm bermotif kayu. Pada area pemutaran film pendek partisi menggunakan kayu reng berukuran 3x3cm yang berjajar seguna untuk peredam suara dengan *finishing veneer* kayu.
- Penyelesaian *ceiling*, material yang digunakan adalah gypsum yang dibaut pada besi hollow berukuran 4x4 cm dan di cat menggunakan cat khusus ceiling dari dulux pentalite ceiling berwarna putih. Elemen dekoratif juga ditambahkan pada dengan menambahkan *down ceiling* dengan tambahan *hidden lamp* berupa LED Strip pada sekitar down ceiling tersebut.

D. Persyaratan Teknis Ruang

- Sistem Pencahayaan memanfaatkan cahaya alami pada siang hari karena terdapat banyak bukaan berupa jendela pada dua sisi bangunan dan menerapkan ini menerapkan teknik *cove* dengan *hidden lamp* pada setiap *down ceiling* untuk memberikan kesan luas pada ruangan karena permukaan yang terang (plafon seakan-akan melayang dan menjauh).
- Sistem penghawaan yang digunakan pada *coffee center* ini menggunakan penghawaan buatan berupa AC Split Cassette 4pk pada beberapa titik yang sudah ditentukan.
- Sistem keamanan menyediakan *fire detector* yang digunakan sebagai alarm tanda kebakaran dan dilengkapi dengan *water sprinkler*. Terdapat juga *Extinguisher* pada beberapa titik yang dapat dengan mudah ditemukan untuk memadamkan api secara manual. Selain itu, *signage* berupa tulisan *exit* yang menyala juga dipasang untuk mempermudah evakuasi jika terjadi sesuatu.

4. Kesimpulan

Kesimpulan dari perancangan *Coffee Center* dan Sekolah Kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) ini adalah memecahkan permasalahan yang belum disediakannya sebuah tempat sebagai pusat kegiatan dan aktifitas

seputar kopi untuk kegiatan kopi seperti acara *sharing* kopi, kompetisi menyeduh kopi, dan acara-acara lainnya karena aktifitas tersebut cukup aktif dan di Bandung belum ada pusat kopi tersebut. Maka dari itu, diperlukan perancangan interior coffee center dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) di Bandung sebagai tempat edukasi, informasi, pelatihan, dan perkumpulan para pecinta kopi.

5. Daftar Pustaka

- [1] Collins. (2006). *Collins English Dictionary* . Collins Dictionaries.
- [2] Dean, David. (1996). *Museum Exhibition: Theory and Practice*. New York: Routledge
- [3] Eko, Widodo Suparno. 2015. *Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: PUSTAKA PELAJAR.
- [4] *Specialty Coffee Association*. (2019). Retrieved from Specialty Coffee Association: <https://sca.coffee/>
- [5] Susanti, R. (2016, April). *Kopi Gunung Puntang dari Jawa Barat Juara Kontes SCAA di Atlanta, AS Artikel ini telah tayang di Kompas.com dengan judul "Kopi Gunung Puntang dari Jawa Barat Juara Kontes SCAA di Atlanta, AS"*, <https://regional.kompas.com/read/2016/04/22/07100011/Kopi.G>. Retrieved from <https://regional.kompas.com/read/2016/04/22/07100011/Kopi.Gunung.Puntang.dari.Jawa.Barat.Juarai.Kontes.SCAA.di.Atlanta.AS>

