

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Judul

”Palembang Coffee Centre”

1.2 Latar Belakang

Minuman Kopi berasal dari tanaman biji kopi merupakan salah satu minuman yang sangat populer diseluruh dunia. Negara penghasil kopi terbesar didunia yakni Brazil, Vietnam, Kolumbia, dan Indonesia. Indonesia termasuk penghasil kopi terbesar ke-4 didunia. Kopi Indonesia yang terkenal antaranya adalah jenis Robusta dan Arabika. Kopi Robusta paling banyak dihasilkan di Provinsi Sumatera Selatan dan Provinsi Bandar Lampung.¹

Secara kualitas kopi yang dimiliki Sumatera Selatan sangat baik namun sangat disayangkan volume ekspor komoditas kopi Sumatera Selatan masih rendah. Menurut data Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan volume ekspor pada tahun 2012 komoditas kopi sebesar 4.814kg, pada tahun 2013 sebesar 4.694kg, dan pada tahun 2014 terjadi peningkatan menjadi sebesar 4.141.700kg.

Tabel 1.1 Berat Bersih dan Volume Ekspor Kopi Provinsi Sumatera Selatan

Tahun	2012	2013	2014
Berat bersih (kg)	4.814kg	4.694kg	4.141.700kg

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan

Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan produksi tanaman kopi pada tahun 2013 merupakan produksi komoditas yang terbesar karena mencapai nilai 139.790ton. Pada tahun 2011 produksi kopi tertinggi didaerah kabupaten OKU mencapai 40.788 ton, kemudian ditahun 2013 dikabupaten OKU Selatan mengalami peningkatan dari 32.949 ton menjadi 33.175ton, dan kabupaten Muara Enim juga mengalami peningkatan dari 12.564ton menjadi 25.213 ton.

¹ Berita Satu.2016.”Indonesia Penghasil Kopi Terbesar Keempat di Dunia”.<http://www.beritasatu.com/kuliner/397514-indonesia-penghasil-kopi-terbesar-keempat-di-dunia.html>, diakses pada 20 Febuari 2017, pukul 00.48 WIB.

Tabel 1.2. Jumlah Produksi Tanaman Kopi di Provinsi Sumatera Selatan

Tahun	OKU	M. Enim	Lahat	OKU Selatan	Pagar Alam	Empat Lawang
2011	40.788 Ton	12.564 Ton	20.195 Ton	32.949 Ton	11.375 Ton	28.672 Ton
2013	19.941 Ton	25.213 Ton	19.692 Ton	33.175 Ton	9.183 Ton	26.005 Ton

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan

Kopi menjadi sumber perekonomian Sumatera Selatan penting sejak jaman dulu. Daerah penghasil kopi yang terkenal di Sumatera Selatan adalah kopi Lahat, kopi Pagar Alam, dan kopi Empat Lawang. Industri pengolahan kopi merupakan salah satu industri prioritas yang terus dikembangkan mengingat komoditi kopi menjadi gaya hidup masyarakat pada saat ini. Kopi adalah salah satu komoditas yang tidak asing lagi di Sumatera Selatan akan tetapi tidak sedikit masyarakat yang kurang mengenal atau bahkan tidak mengenal kopi dari Sumatera Selatan. Sebagai contohnya keberadaan kopi Lahat yang tidak memiliki brand sendiri, padahal kabupaten Lahat merupakan salah satu penghasil kopi terbaik dan terbesar di Pulau Sumatera, namun kopi Lahat banyak dijual ke tengkulak di Provinsi Lampung sehingga yang diketahui kopi tersebut milik daerah Lampung.

Pengetahuan tentang edukasi kopi di Sumatera Selatan semakin meningkat dikalangan masyarakat sehingga membuat peluang berbisnis kopi bubuk ataupun kedai kopi sangat menjanjikan. Ketertarikan pada kopi begitu banyak peminatnya dari berbagai kalangan khususnya di kota Palembang. Ketertarikan ini terlihat pada festival kopi yang digelar di Kampung Al-Munawar yang diadakan oleh Dinas Budaya dan Pariwisata pada Oktober 2016. Kampung Al-Munawar ini sudah lama dikenal sebagai tempat produksi kopi sejak tahun 60-an.

Antusiasme warga terhadap festival kopi Kampung Al -Munawar ini cukup tinggi dibuktikan dari jumlah pengunjung yang datang berkunjung. Pengunjung yang datang dari berbagai daerah bahkan pengunjung dari luar

negri. Ada berbagai kegiatan dalam Festival Kopi di Al- Munawar yakni workshop pengenalan kopi, workshop pemanfaatan limbah kopi, bazar kedai dan produsen kopi Sumatera Selatan, melukis menggunakan medium kopi, dan pengenalan tentang sejarah kopi.²

Berdasarkan paparan diatas, kopi merupakan salah satu komoditi yang menjanjikan untuk Provinsi Sumatera Selatan. Banyaknya potensi produk kopi didaerah Sumatera Selatan menjadikan kopi sebagai sumber ekonomi bagi industri rumah tangga, kedai-kedai kopi di Sumatera Selatan serta konsumsi pribadi bagi para pecinta kopi. Sehingga sudah seharusnya kopi dikembangkan diberbagai sektor baik dibidang ekonomi, budaya, pariwisata maupun edukasi. Hal ini menjadi alasan untuk membentuk suatu wadah yang mampu memperkenalkan kopi dimata wisatawan domestik hingga wisatawan manca negara yaitu dengan menciptakan *Coffee Centre* di Palembang.

Coffee Centre ini akan menjadi sebuah tempat atau wadah pengenalan kopi, pembelajaran (edukasi), serta juga tempat rekreasi yang meliputi jenis-jenis kopi, pengenalan sejarah kopi, pertunjukan proses penanaman kopi, proses pembuatan kopi dan disediakan fasilitas yang berupa kebun kopi buatan, ruang pameran, ruang *making coffee performance*, dan kedai kopi. Dengan berdirinya *Coffee Centre* di Palembang diharapkan dapat menjadi sebuah wadah edukasi tentang pengenalan kopi. Selain itu juga sebagai tempat wisata yang dapat sekaligus mempromosikan dan menaikkan komoditi kopi di Sumatera Selatan. Di samping itu, diharapkan dengan hadirnya *Coffee Centre* di Palembang dapat dijadikan sebagai daya tarik tersendiri bagi wisatawan asing maupun domestik untuk datang ke Sumatera Selatan pada acara *Asean Games 2018* mendatang.

² [jurnalsumatera.com](https://www.jurnalsumatera.com).2016.” Festival Kopi Al Munawar Palembang Penuh Sesak Pengunjung”. <https://www.jurnalsumatera.com/2016/11/festival-kopi-al-munawar-palembang-penuh-sesak-pengunjung/>, diakses pada 20 Febuari 2017, pukul 01.50 WIB

1.3 Latar Belakang Tema

Tema yang akan diterapkan dalam perancangan *Palembang Coffee Centre* adalah “*No Words Can Describe the Enjoyable of Coffee*” yang berarti tak ada kata yang dapat mendeskripsikan kenikmatan kopi karena kopi memiliki berbagai cita rasa dan aroma yang berbeda bagi setiap orang.



Diagram 1.1 Karakteristik Kopi
Sumber : Pribadi

Pemilihan tema ini bertujuan untuk menyampaikan kenikmatan kopi melalui suasana, sirkulasi, dan lingkungan pengunjung akan diajak merasakan jiwa dan karakteristik kopi dalam sebuah bangunan.

Penyampaian jiwa dan karakteristik kopi akan dilakukan secara bertahap dan dibuat seperti *storyline* dari proses menikmati kopi. Proses ini akan diimplementasikan dalam penyusunan sirkulasi ruang.



Diagram 1.2 Storyline Proses menikmati kopi
Sumber : Pribadi

Tahap *smell* atau mencium merupakan tahapan awal untuk menikmati kopi. Sehingga entrance site akan menyajikan hamparan kebun kopi yang

mendorong pengunjung untuk berinteraksi langsung dengan tanaman hidup. Dilanjutkan dengan tahapan *sipping* atau menghirup yaitu tahap bagi penikmat kopi untuk mulai mencari tahu rasa dari kopi. Pada tahap ini, pengunjung akan dilartukan dengan sistem pengolahan dan cara penyampaian sejarah dan pengetahuan tentang kopi yang unik dan menarik sehingga dapat membangkitkan rasa ingin tahu pengunjung tentang kopi.

Setelah mencium aroma, menghirup, akan muncul rasa atau *taste*. Rasa kopi bergantung dari jenis dan tempat tumbuhnya serta dari proses pengolahan hingga penyajiannya. Pada tahap ini, akan disajikan ruang produksi, *making coffee performance*. Sehingga pengunjung dapat belajar dan mempraktikkan langsung proses dari pengolahan hingga penyajian kopi.

Setelah merasakan (*after taste*) berbagai macam kopi yang berbeda, pengunjung dapat menyimpulkan rasa dari jenis kopi yang berbeda sehingga dari mulut pengunjung akan meninggalkan kenangan dari rasa kopi tersebut. Tahap ini akan disampaikan melalui ruang semi terbuka, yaitu tempat bercerita/nongkrong, cafe, yang dapat dijadikan tempat bersantai. Kemudian diakhiri dengan kenangan indah (*memories of enjoyable of coffee*). Setelah melewati berbagai ruang edukasi, pengunjung akan diberi ruang untuk menyampaikan pesan dan kesan setelah datang dan mengikuti semua kegiatan yang ada di Palembang *Coffee Centre*. Pada tahap ini, akan disediakan ruang souvenir, *make own coffee corner*. Sehingga dengan kenangan yang tertinggal dapat membuat pengunjung ingin kembali datang ke Palembang *Coffee Centre*.

Storyline ini akan dipadukan dengan warna, aroma, dan cita rasa dari kopi. Warna Kopi yang didominasi warna gelap (coklat dan Hitam) akan menjadi bagian utama dari penyusunan warna pada bangunan. Aroma dan cita rasa yang bermacam-macam akan disampaikan disetiap ruang dengan cara yang berbeda-beda, baik melalui pembagian fungsi ruang maupun *landscapenya*. Bentuk dari cangkir kopi akan dijadikan massa bangunan.

Tema ini akan dipadukan dengan karakteristik kopi dan diterapkan pada fungsi bangunan, warna serta landscape sehingga pengunjung dapat merasakan kenikmatan kopi melalui lingkungan.

1.4 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang ditetapkan adalah bagaimana merencanakan dan merancang Palembang Coffee Centre dengan tema “*No Words Can Describe the Enjoyable of Coffee*” yang diwujudkan dalam langgam arsitektur neo vernakular?

1.5 Tujuan

Merencanakan dan merancang Palembang Coffee Centre dengan tema “*No Words Can Describe the Enjoyable of Coffee*” yang diwujudkan dalam langgam arsitektur neo vernakular.

1.6 Sasaran

Beberapa hal yang ingin dicapai dari perencanaan dan perancangan “*Palembang Coffee Centre*” adalah sebagai berikut :

1. Merencanakan dan merancang *Palembang Coffee Centre* yang didalamnya terdiri dari kebun kopi buatan, ruang pengeringan, ruang produksi, ruang galeri kopi, ruang auditorium, ruang pertunjukan (*making coffee performance*), tasting corner, kedai kopi, dan ruang penjualan souvenir, ruang retail penjualan.
2. Merencanakan dan merancang *Palembang Coffee Centre* dengan tema “*No Words Can Describe the Enjoyable of Coffee*”, tema ini dijabarkan sebagai berikut :
 - Pemilihan tema ini bertujuan untuk menyampaikan kenikmatan kopi melalui suasana, sirkulasi, dan lingkungan pengunjung akan diajak merasakan jiwa dan karakteristik kopi dalam bangunan
 - Penyampaian karakteristik kopi akan dilakukan secara bertahap dan dibuat seperti *storyline* dari proses menikmati kopi, *storyline* yang akan diterapkan pada fungsi bangunan, warna serta *landscape* sehingga pengunjung dapat merasakan kenikmatan kopi melalui lingkungan
3. Merencanakan dan merancang *Palembang Coffee Centre* sebagai sarana fasilitas edukasi dan rekreasi baru di kota Palembang, sehingga nantinya

dapat menambah angka wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung ke Sumatera Selatan, sekaligus mempromosikan dan menaikkan komoditi kopi di Sumatera Selatan.

1.7 Ruang Lingkup Pembahasan

Ruang Lingkup Pembahasan pada perancangan *Palembang Coffee Centre*, meliputi :

1. Konsep *Palembang Coffee Centre* sebagai tempat wisata dan edukasi tentang kopi untuk Kota Palembang dengan fasilitas yakni : kebun kopi buatan, ruang pengeringan, ruang produksi, ruang galeri kopi, ruang auditorium, ruang pertunjukan (*making coffee performance*), tasting corner, kedai kopi, dan ruang penjualan souvenir, ruang retail penjualan.
2. Perumusan, analisis program ruang, analisis pemakai bangunan, analisis bangunan dan tapak, serta konsep perancangan *Palembang Coffee Centre* yang sesuai dengan kebutuhan.

1.8 Metodologi Penelitian

Metode penelitian yang digunakan, yaitu :

1. Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan langsung ke lapangan untuk mendapatkan data-data yang akurat. Pengamatan yang dilakukan berhubungan dengan pokok pembahasan, yakni *Palembang Coffee Centre*.

b. Kepustakaan

Adapun maksud dari metode ini adalah melakukan pengumpulan teori- teori dari buku, materi kuliah, maupun mengakses internet mengenai data – data yang berhubungan dengan *Palembang Coffee Centre*.

c. Wawancara

Metode ini dilakukan melalui proses diskusi dan tanya jawab dengan narasumber dan pihak terkait yang berhubungan dengan perencanaan *Palembang Coffee Centre*.

2. Analisis

Analisis yang dilakukan, diantaranya :

a. Aspek Tapak dan Lingkungan

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. Pencapaian | 5. Sirkulasi |
| 2. Penataan Lahan | 6. Parkir |
| 3. Orientasi Massa | 7. Pedestrian Ways |
| 4. Open Space | 8. Zoning |

b. Aspek Bangunan

1. Penataan Bangunan
2. Struktur
3. Sirkulasi
4. Bentuk Bangunan
5. Fasad Bangunan
6. Besaran Bangunan

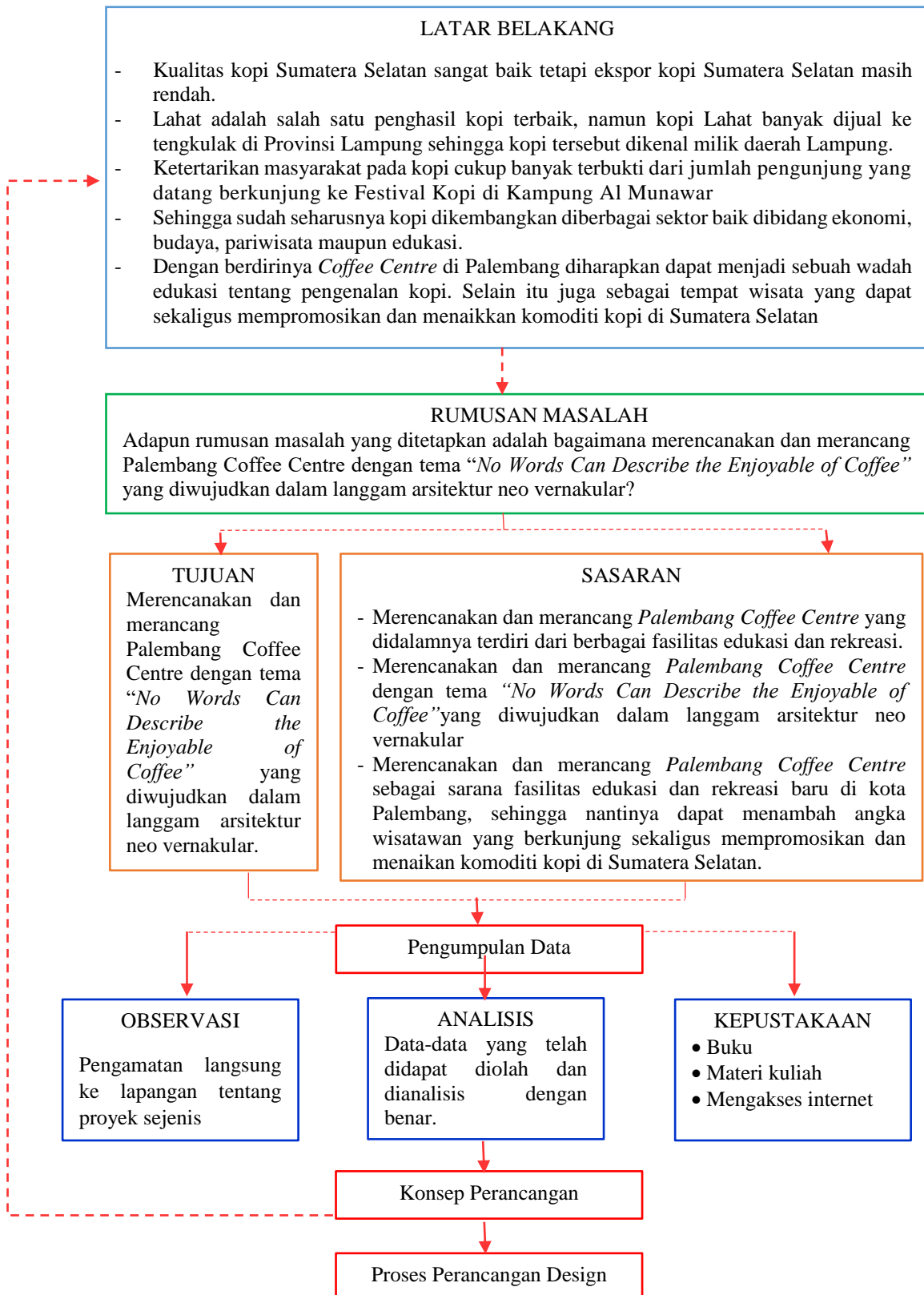
c. Fungsi dan Kegiatan

1. Outdoor:
 - a. Berjalan kaki menikmati kebun kopi buatan
 - b. Penanaman, pemetikan kopi
 - c. Pengolahan kopi
2. Semi Outdoor :
 - a. Kedai Kopi
 - b. Retail Penjualan
 - c. Penjualan Souvenir
3. Indoor :
 - a. Atraksi dan Edukasi :
 - b. Galeri Kopi
 - c. Penampilan film dokumenter
 - d. Performance → Barista

3. Konsep Perancangan

Konsep perancangan didapat melalui proses analisa dari proses, karakteristik kopi dan kemudian ditarik kesimpulan untuk diwujudkan dalam bentuk tiga dimensi. Konsep yang diambil adalah konsep metafora dari cangkir kopi dimana konsep ini akan berpengaruh pada tampak, bentuk dan *landscape* bangunan. Konsep ini akan dipadukan dengan gaya arsitektur neo vernakular yaitu perpaduan arsitektur modern dan arsitektur tradisional.

1.9 Kerangka Pemikiran



1.10 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan yang akan dilakukan adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan secara umum mengenai judul, latar belakang, latar belakang tema, rumusan masalah, tujuan, sasaran, ruang lingkup pembahasan, metodologi penelitian, kerangka pemikiran, serta sistematika penulisan laporan *Palembang Coffee Centre*.

BAB II TINJAUAN TEORI

Berisi tentang tinjauan teori mengenai *Palembang Coffee Centre*. Selain itu juga akan dipaparkan penjelasan mengenai tinjauan proyek sejenis, simpulan dari tinjauan proyek sejenis, serta tinjauan langgam arsitektur neo vernakular.

BAB III TINJAUAN PROYEK

Menguraikan mengenai tinjauan Kota Palembang, tinjauan lokasi dan tapak, tinjauan kawasan, serta tinjauan khusus *Palembang Coffee Centre*.

BAB IV ANALISIS

Menganalisis data yang telah diperoleh, terdiri dari analisis tapak, analisis aspek manusia, analisis sirkulasi dan tata letak, serta analisis aspek bangunan.

BAB V KONSEP PERANCANGAN

Berisi tentang uraian mengenai konsep dasar perencanaan yang akan diterapkan pada perancangan *Palembang Coffee Centre*.