

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang dijual ke pasar dunia. Oleh karena itu Indonesia menjadi salah satu negara exportir kopi terbesar Ke-4 di dunia, bahkan menurut Garri Juanda (dalam Yoga, 2018) Indonesia adalah surganya pecinta kopi, karena banyak kopi terbaik berasal dari Indonesia seperti kopi Luwak, Toraja, Wamena, Gayo dan lain sebagainya.

Saat ini kopi sudah bukan lagi menjadi milik kaum tua, minum kopi kini sudah menjadi gaya hidup masyarakat modern. Menikmati secangkir kopi sembari bersantai bersama teman atau rekan kerja di coffeeshop menjadi rutinitas yang kian umum, tren ini pun turut meningkatkan konsumsi kopi masyarakat Indonesia. Data dari *International Coffee Organization* (ICO) mencatat, pertumbuhan rata-rata konsumsi kopi di Indonesia lebih besar daripada dunia pada umumnya (Tasya, 2018). Padahal jika menarik mundur kebelakang, kopi hanya dinikmati oleh mereka yang benar-benar penikmat kopi sejati. Dan tak terlihat anak muda yang menyentuh minuman yang satu ini. Kevin Soemantri (dalam Amalia, 2017) menjelaskan bahwa budaya masyarakat Indonesia yang telah gemar minum kopi dari dahulu mendukung tren ini sehingga kepopuleran kopi diperkirakan

tak akan termakan oleh zaman. Jumlah konsumsi kopi dalam negeri selalu meningkat setiap tahun. Peluang tingginya konsumsi kopi di Indonesia salah satunya di tandai dengan mewabahnya industri *coffee shop* di Bandung. Pada tabel terlihat bahwa jumlah *coffee shop* di Bandung setiap tahunnya mengalami peningkatan.

TABEL 1 Jumlah *Coffee Shop* di Bandung

| <b>Tahun</b> | <b>Jumlah coffee shop</b> | <b>Presentasi kenaikan</b> |
|--------------|---------------------------|----------------------------|
| 2011         | 156                       | 0 %                        |
| 2012         | 186                       | 19,23                      |
| 2013         | 191                       | 2,68                       |
| 2014         | 196                       | 2,61                       |
| 2015         | 235                       | 19,89                      |

Sumber : Dinas Pariwisata kota Bandung 2012

Berdasarkan tabel 1.1 di atas, dapat di ketahui bahwa jumlah *coffee shop* di kota Bandung setiap tahunnya terus meningkat. Dapat terlihat terjadi kenaikan yang signifikan pada periode 2011 – 2012 sebesar 19,23% dengan jumlah *coffee shop* sebanyak 186. Dan mengalami kenaikan yang signifikan kembali pada periode 2014-2015 dengan presentasi 19,89% sebanyak 235 coffee shop.

Dengan banyaknya tren minum kopi semakin banyak orang yang tertarik untuk mempelajari tentang kopi dan menjadi barista, profesi barista kopi yang dulunya mungkin tak dilirik kini mulai diperhitungkan. Menurut Andanu Prasetyo (2018) semenjak minum kopi itu jadi tren, terdapat peningkatan untuk profesi barista baik cuma sekedar magang atau part time, tapi peningkatan itu masih dikalangan anak anak *industry Food & Beverage* . selain itu meningkatnya minat remaja untuk menjadi seorang barista terjadi karena milenial gemar mencari pekerjaan yang bisa membuat citra dirinya naik. Barista sendiri pada awalnya memiliki arti “pelayan bar” yang bekerja dibalik meja bar dengan meracik berbagai jenis minuman beralkohol (bartender), namun setelah kopi masuk Eropa didirikan lah kedai kopi untuk pertama kali di Italy dan mulailah budaya meminum kopi yang membuat kata barista bisa diartikan sebagai orang yang ahli dalam meracik kopi. (Masdakaty, 2015)

Pekerjaan barista dituntut untuk memiliki pengetahuan yang baik tentang seluruh proses kopi, mengoperasikan mesin mesin kopi, selain itu barista sendiri adalah seniman kopi karena dibutuhkan “seni” dalam meracik kopi mulai dari proses pembuatannya dan penyajiannya yang dapat mempengaruhi kualitas cita rasa, aroma dan artistiknya penyajian dalam setiap cangkirnya. Dalam pelatihan barista terdapat tingkatan yaitu barista pemula dan barista professional, oleh karena itu dibutuhkan fasilitas dan waktu training / edukasi yang berbeda setiap tingkatannya. Pendidikan *barista* pemula sebatas pada pengajaran dalam membuat secangkir espresso yang sempurna, sedangkan kreasi dalam membuat *latte art* dan

keahlian dalam *testing* kopi (*cupping test*) masuk pada pengajaran untuk *barista* profesional. (Ignatius B.K, 2010). Karena untuk menjadi *barista* profesional, seorang *barista* harus bisa mengaplikasikan *latte art* pada kopi yang disajikan sehingga dibutuhkan proses belajar dan latihan, namun pada saat ini di Bandung media informasi pembelajaran *latte art* masih sangat terbatas.

Selain itu menjadi barista professional dibutuhkan pelatihan khusus agar bisa mendapat sertifikasi tertulis, dengan mengikuti pelatihan barista kita dapat membuat kopi yang rasanya nikmat, mengetahui takaran minuman yang pas dan sesuai dengan ketentuan, mengetahui berbagai karakter kopi dari berbagai negara, selain itu dengan menjadi barista professional kita dapat mengikuti berbagai kejuaraan kopi bergengsi seperti *World Latte art Championship, World Brewers Cup, World Coffe In Good Spirit, World Cup Tasters, World Coffe Roasting Championship, World Aeropress Championship* , dan tentunya *World Barista Championship*. (Masdakaty. 2015)

Setiap tahapan kopi mulai dari roasting sampai menjadi secangkir kopi memiliki masalah yang berbeda sehingga butuh fasilitas pembelajaran yang lengkap karena barista harus bisa mengetahui seluruh proses dan tahapan membuat kopi, jenis jenis kopi dan mesin kopi, rasa, aroma dan kreasi dalam kopi sehingga dapat membuat kopi yang nikmat dari segi rasa, bentuk dan aroma. Sehingga perlu fasilitas yang merangsang multisensory karena kopi memiliki rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Dalam merancang fasilitas pelatihan barista harus mengikuti standar fasilitas agar mendapatkan sertifikasi nasional maupun internasional dari SCA (speciality *coffee* association) sehingga fasilitas, ukuran kelas, furnitur, penggunaan warna dan material harus diperhatikan agar tidak mengganggu proses pelatihan karena kopi memiliki aroma dan mengandung minyak sehingga harus menggunakan material dan warna yang tepat agar aroma dari kopi tidak terganggu dan mudah dibersihkan dari noda kopi. Selain itu tata letak (layout) kelas harus diperhatikan agar tidak mengganggu proses pelatihan karena setiap kelas berbeda aktivitasnya seperti kelas roasting kopi yang berisik dan aroma kopi yang kuat karena proses pembakaran harus berada jauh dari kelas testing kopi (*cupping test*) yang membutuhkan ketenangan dan konsentrasi yang tinggi.

Banyaknya tahapan dalam membuat kopi, tingkatan user dan fasilitas yang dibutuhkan untuk belajar menjadi seorang barista, sehingga dibutuhkan tempat pelatihan barista yang lengkap dan nyaman yang dapat memfasilitasi berbagai kategori user barista dari amatir, pemula untuk coffeshop dan professional dengan berbagai kategori kelas untuk memfasilitasi belajar proses pembuatan kopi, belajar seni melukis di atas kopi atau *latte* art dan belajar testing kopi (*cupping test*).

## **1.2 Fokus Permasalahan**

1. Terdapat banyak jenis kopi yang terkenal dari lokal Indonesia maupun dari luar, sehingga perlu di pelajari agar kopi Indonesia bisa maju.
2. Kopi memiliki proses pembuatan dan tahapan yang panjang mulai dari biji kopi samapi secangkir kopi dengan teknik pembuatan kopi yang beragam sehingga perlu fasilitas kelas yang beragam sesuai dengan kategori pembelajaran.
3. Kopi memiliki aroma, rasa, teksture, warna, dan noda yang beragam sehingga perlu fasilitas yang sesuai dan dapat memaksimalkan karakter kopi.
4. Perlunya fasilitas pelatihan yang dapat mewadahi berbagai kategori pembelajaran barista mulai dari barista basic hingga barista professional.

## **1.3 Permasalahan Perancangan**

1. Bagaimana merancang fasilitas edukasi tentang kopi yang dapat menggambarkan keanekaragaman kopi?
2. Bagaimana merancang fasilitas interior yang dapat mewadahi berbagai kegiatan proses pembuatan kopi sesuai kategori kelas ?
3. Bagaimana merancang fasilitas interior yang sesuai dan dapat mengoptimalkan karakter kopi yang kuat?
4. Bagaimana merancang fasilitas pebelajaran barista sesuai dengan tahapan pembelajaran?

#### 1.4 Gagasan Perancangan

Merencanakan pelatihan barista yang merupakan fasilitas edukasi untuk belajar yang memfasilitasi tentang seluk beluk kopi maupun barista yang akan diajarkan oleh para barista trainer professional dengan kelengkapan peralatan serta teknologi dan fasilitas pendukung dengan suasana yang memberikan kenyamanan dan ketenangan untuk mengetahui ilmu tentang kopi asli Indonesia dan luar negeri hingga metode cara meracik kopi. Dengan kelas yang sesuai dengan berbagai kategori pembelajaran dan user, dengan fasilitas interior mulai dari furnitur, material, warna yang sesuai dengan karakter kopi sehingga dapat memaksimalkan kegiatan pembelajaran.

Tema yang perancangan yang terinspirasi dari *Black Latte* yang merupakan minuman dengan gabungan charcoal (arang) dan *Latte* dengan art di atasnya. *black latte* merupakan olahan kopi modern mewakili trend kopi masa kini, dengan warna kontras seperti yaitu hitam dan putih. *Black lattes* sendiri menggambarkan karakter kopi yang kuat dan beragam yang sedang trend di saat ini. Pengayaan yang digunakan adalah kontemporer yang dapat menggambarkan barista sebagai tren saat ini, selain itu kontemporer juga berarti suatu yang baru. Dengan mengusung gaya desain kontemporer, bentuk atau gubahan dari pada pelatihan ini nantinya akan lebih bersifat modern.

## **1.5 Maksud dan Tujuan Perancangan**

### **1.5.1 Maksud Perancangan**

Maksud dari perancangan Pelatihan Barista Bandung ini adalah menjawab permasalahan tentang dibutuhkannya fasilitas belajar menjadi barista dan tentang kurangnya masyarakat Indonesia yang mengetahui dan mengapresiasi kopi Indonesia. Dengan tercapainya perancangan interior pelatihan barista bandung yang memberikan fasilitas edukasi tentang kopi dan seni meracik kopi. Dengan peralatan yang lengkap dan fasilitas yang nyaman untuk kegiatan belajar mengajar baik teori maupun praktek. Selain itu terdapat fasilitas edukasi khusus tentang kopi local Indonesia agar dapat mengapresiasi dan mendukung kopi asli Indonesia.

### **1.5.2 Tujuan Perancangan**

- Merancang interior pelatihan barista yang menarik dan dapat mencerminkan seorang barista dengan peralatan dan fasilitas yang sesuai dan lengkap.
- Merancang fasilitas edukasi tentang kopi dan barista yang nyaman, dan pelatihan barista sesuai dengan kategori user
- Merancang fasilitas interior pelatihan barista yang sesuai dan dapat memaksimalkan karakter kopi.
- Merancang fasilitas edukasi tentang kopi dan barista sesuai dengan tahapan pembelajaran.