

## BAB IV

### KONSEP PERANCANGAN

#### 4.1 Tema dan Konsep Perancangan

##### 4.1.1 Tema Perancangan

Tema yang diterapkan pada perancangan ini 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 pada gambar 4.1 yaitu hitam dan putih. *Black latte* sendiri menggambarkan karakter kopi yang kuat dan beragam yang sedang trend di saat ini.



Gambar 4. 1 Black Latte  
sumber : [www.coffeetalking.com](http://www.coffeetalking.com)

Penggunaan 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.

#### 4.1.2 Konsep Perancangan

Konsep perancangan pada pelatihan barista ini adalah “*Blend Taste Coffee Progression*” atau perpaduan rasa kopi yang beragam. Yang mana *blend taste* disini mewakili karakter rasa kopi yang kuat dan beragam dengan segala macam campuran, lalu *progression* yang mewakili perkembangan rasa kopi yang kian beragam dari masa lalu hingga masa sekarang. Jadi secara keseluruhan konsep berarti perkembangan karakter kopi yang kuat dan beragam di masa kini.

Terinspirasi dari citra barista sebagai profesi yang “kekinian” dan tren di saat ini, karakter ruang yang kuat dan tegas dengan suasana yang nyaman, bersih, educate dan sesuai dengan standar sekolah barista sehingga cocok dan dapat memaksimalkan kegiatan belajar dan mengajar barista. menggunakan metode pembelajaran secara teori, diskusi dan latihan langsung agar melatih keterampilan sehingga terbiasa dan meningkatkan keterampilan, kreatifitas, dan sensitivitas sensory peserta pelatihan, dengan fasilitas belajar barista yang sesuai dengan kategori seperti *basic class, manual brew, espresso class, latte art class, dan sensory class* serta fasilitas pendukung lainnya seperti galeri, *café* dll. Mengaplikasikan beberapa ruangan yang dapat menstimulasi indera – indera seperti visual interior dari tempat pelatihan yang menggunakan warna – warna dan bentuk yang menggambarkan karakter dari kopi yang kuat, konsep *café* open bar dan area *roasting* yang terbuka sehingga seluruh kegiatan barista bisa dilihat oleh pengunjung, suara penggilingan dan aroma dari kopi yang

di *roast* bisa tercium oleh pengunjung, terdapat galeri kopi sehingga pengunjung bisa menyentuh, merasakan dan mencium aroma dari kopi secara langsung sehingga dapat memberi pengalaman lebih bagi pengunjung dan peserta pelatihan.

## 4.2 Konsep Layout

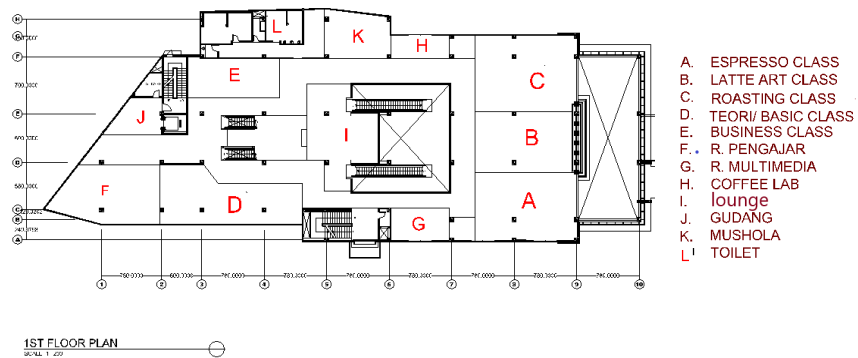
Konsep layout ruangan mengikuti fungsi dan sifat ruang, area bersifat umum seperti *lobby*, *cafe bar*, informasi dan pendaftaran berada di ground floor, sedangkan untuk area ruang kelas berada di lantai 1 dan 2, dan area kantor berada di lantai 3.



Gambar 4. 2 layout ground floor  
sumber : data rpribadi

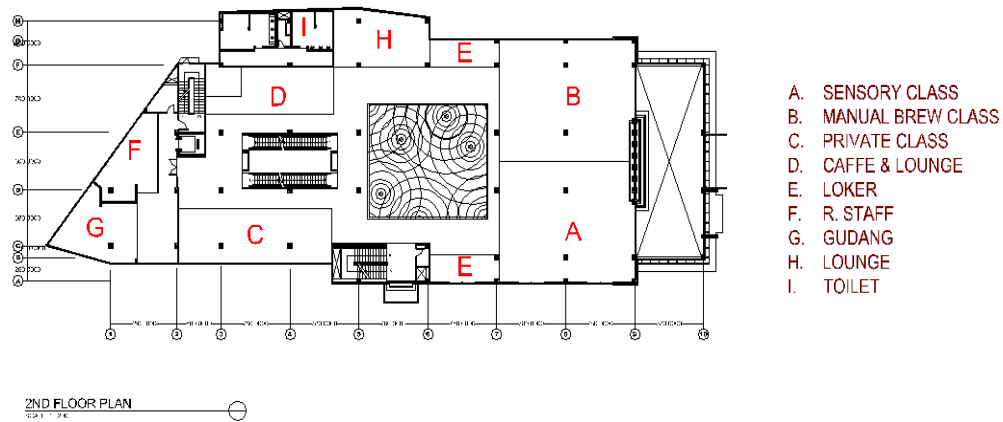
Pada ground floor gambar 4.2, posisi *caffee bar* (1) berada ditengah dan paling depan ruangan selain akses yang mudah juga berfungsi sebagai *image* dari pelatihan barista, dengan konsep *open bar* sehingga pengunjung bisa melihat langsung aktivitas barista. Selain itu posisi kopi roastery (2) berada dekat dengan area umum agar ketika proses *roasting* aroma dari kopi dapat tercium oleh pengunjung.

Pada area kelas, layout ruang mengikuti fungsi dan kebutuhan ruang misalnya kelas yang bersifat pemula (*basic*) dan kelas yang bersifat lanjutan (*intermediate*) agar berurutan dan tidak mengganggu kegiatan pelatihan barista.



Gambar 4. 3 blocking It1  
sumber : data pribadi

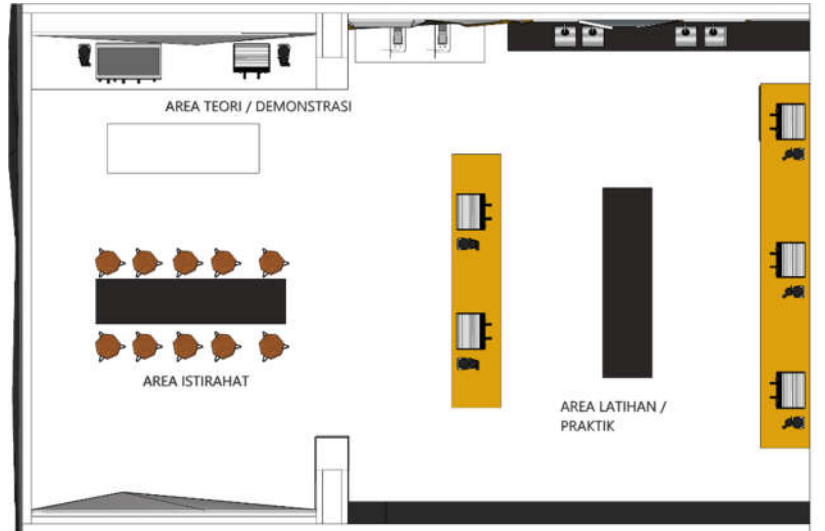
Seperti pada gambar 4.2, area kelas dipisahkan sesuai dengan tingkatan kelas, seperti kelas basic (D) untuk pemula terpisah dari area kelas lanjutan yaitu kelas *espresso* (A), *latte art* (B) dan *roasting* (C). Kelas *espresso* dan kelas *latte art* diletakkan berdekatan karena kedua kelas ini saling berhubungan, *latte art* merupakan kelas yang mempelajari seni melukis diatas kopi yang berbasis espresso yaitu latte. Sedangkan kelas roasting berada di ujung karena mesin roasting kopi mengeluarkan suara berisik dan aroma kopi yang kuat sehingga diletakkan di ujung agar tidak mengganggu kelas lainnya.



Gambar 4. 4 blocking lt2  
sumber : data pribadi

Kelas yang bersifat lebih private dan butuh suasana yang tenang diletakkan di lantai 3 seperti pada gambar 4.3, kelas sensory (A) dan kelas *manual brew* (B) berada satu area di lantai 3 karena kedua kelas tersebut merupakan kelas lanjutan yang lebih membutuhkan konsentrasi dan ketenangan lebih dibanding kelas lainnya, sehingga kedua kelas ini harus berada jauh dari area umum agar tidak ada gangguan dari pengunjung umum.

Selain dipengaruhi oleh sifat dan kebutuhan ruang, tata letak ruang kelas pada pelatihan barista dipengaruhi oleh tingkatan kelas mulai dari kelas pemula (*basic*) hingga kelas lanjutan yang lebih professional.



Gambar 4. 5 layout furnitur kelas  
sumber : data pribadi

Sedangkan untuk layout furnitur kelas lebih bersifat teknis, sesuai dengan standar dan kebutuhan masing masing kelas, seperti pada gambar 4.4 terdapat pembagian area sesuai kebutuhan, yaitu :

1. Area teori atau area yang berfungsi sebagai demonstrasi .
2. Area praktek atau area latihan untuk belajar langsung pembuatan kopi.
3. Area untuk istirahat yang berfungsi jug asebagai area testing kopi dan juga diskusi.

Namun pembagian area tersebut bersifat fleksibel sehingga pemberian teori atau demonstrasi dapat dilakukan di area latihan.

### 4.3 Konsep Bentuk

Konsep bentuk mengambil dari karakter kopi yang kuat sehingga menggunakan garis yang tegas. Selain itu bentuk terinspirasi dari salah satu bahan dari *black latted* minuman kopi lokal Indonesia kopi joss yaitu arang yang sesuai dengan karakter kopi yang tegas.



Gambar 4. 6 arang  
sumber : [google.com/image](https://www.google.com/image)



Gambar 4. 7 geometric vector  
sumber : [gograph.com](https://www.gograph.com)

Bentukan arang disederhanakan menjadi bentuk geometric yang tegas dan bergerak atau *moving geometric* yang menggambarkan keberagaman kopi dan trend minuman kopi yang selalu “bergerak” berkembang sesuai perkembangan zaman



Gambar 4. 8 eksplorasi bentuk  
sumber : Vector

bentukan tersebut diaplikasikan dan dieksplorasi pada element interior dinding, ceiling dan furnitur yang memiliki bentuk geometrik dengan kesan tegas dan maskulin sesuai dengan karakter dari kopi dan mewakili bentukan dari arang, serta kesan berkembang dan beragam dari bentukan *moving geometric*.





Gambar 4. 9 *lobby* pelatihan barista  
sumber : data pribadi

Pada gambar 4.6 interior *lobby* pelatihan barista konsep bentuk diaplikasikan hampir pada semua elemen interior mulai dari dinding, ceiling, kolom, dan furnitur sehingga memberi kesan tegas dan kuat sesuai karakter arang dan kopi serta kesan berkembang dan beragam dari bentukan *moving geometric*, dengan keterangan sebagai berikut:

1. Bentuk *moving geometric* diaplikasikan pada partisi pembatas *lobby* dan *coffee bar*
2. Bentuk *moving geometric* diaplikasikan pada treatment dinding dan ceiling
3. Furnitur *lounge* dengan bentuk *geometric*
4. Kolom yang terinspirasi oleh bentukan arang
5. Pola lantai yang berbentuk *moving geometric*



Gambar 4. 10 coffee bar  
sumber : data pribadi

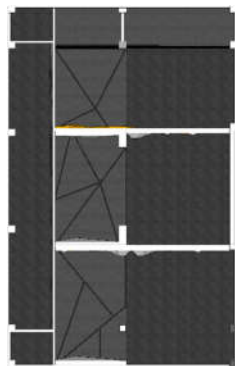
Pada gambar 4.5 coffe bar, bentukan furnitur coffe bar mengikuti konsep bentuk geometric sehingga selaras dengan treatment dinding dan pola lantai, dengan keterangan sebagai berikut :

1. Bentuk *moving geometric* diaplikasikan pada partisi pembatas *lobby* dan *coffee bar*
2. *Drop ceiling*
3. *Coffee bar counter* dan *bar stool*
4. Kolom yang terinspirasi oleh bentukan arang
5. Pola lantai yang berbentuk *moving geometric*

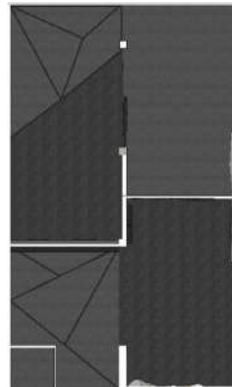


Gambar 4. 11 espresso class  
sumber : data pribadi

Konsep bentuk diterapkan pada sebagian kelas seperti pada gambar 4.7 interior kelas *espresso*, bentuk *moving geometric* diaplikasikan pada dinding (1)| dan ceiling (2), sedangkan pada furnitur bentuk diaplikasikan pada bagian depan dari meja bar *espresso* (3).



Gambar 4.12 pola lantai  
sumber: data pribadi



Gambar 4.13 pola lantai 2  
sumber : data pribadi

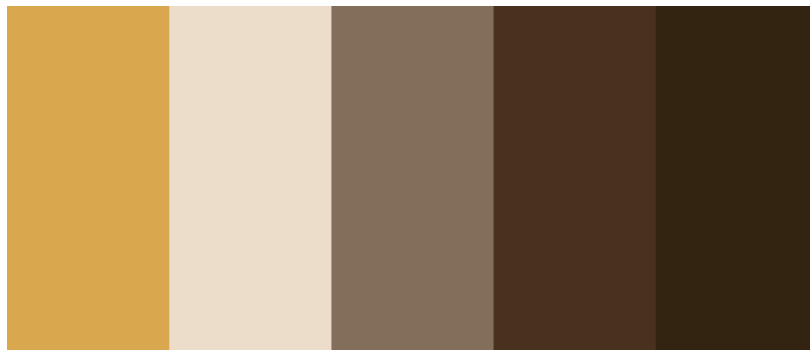
Selain itu konsep bentuk diaplikasikan pada pola lantai ruang kelas seperti pada gambar 4.8 dan 4.9 yang berfungsi untuk memperkuat konsep bentuk dan sebagai pembatas area di ruang kelas.

#### 4.4 Konsep Warna

Warna dominan yang diterapkan pada perancangan ini adalah warna netral seperti putih dan warna hitam yang menggambarkan warna black coffee yang merupakan warna identitas kopi dan latte, warna charcoal atau arang yang berasal dari kopi joss serta warna krem dan *dark goldenrod* yang terinspirasi dari warna krema espresso sebagai aksen yang diimpelentasikan pada interior dengan warna ruangan dengan suasana yang kontras seperti pada gambar 4.14 dan 4.15 yang menggambarkan kopi dan campurannya



Gambar 4. 14 coffe milk  
sumber : <http://www.onepluspartnership.com/>



Gambar 4. 15 warna warna kopi  
sumber : [google.com/image](http://google.com/image)

Diampilkasikan dengan pigment warna dan pencahayaan yang cerah, kontras dengan warna gelap dengan pencahayaan dan aksen warna cerah. Penggunaan warna warna kopi pada interior bertujuan agar dapat memberikan pengalaman visual tentang kopi yang utuh.



Gambar 4. 16 *lobby* pelatihan barista  
sumber : data pribadi

Pada area *lobby* seperti di gambar 4.16, konsep warna diaplikasikan pada setiap elemen interior, seperti warna *black latte* diaplikasikan pada ceiling dengan warna hitam dan putih dari *black latte*, warna dari arang (*charcoal*) yang dipalिकासikan pada pola lantai, kolom dan dinding, selain itu warna aksen *dark goldenrod* yang terinspirasi dari krema kopi yang juga diaplikasikan pada hampir semua elemen interior.



Gambar 4. 17 *coffee bar*  
sumber : data pribadi

Selain itu penggunaan warna natural dari kayu diaplikasikan pada lantai parket dan bar stool seperti pada *coffee bar* gambar 4.7.



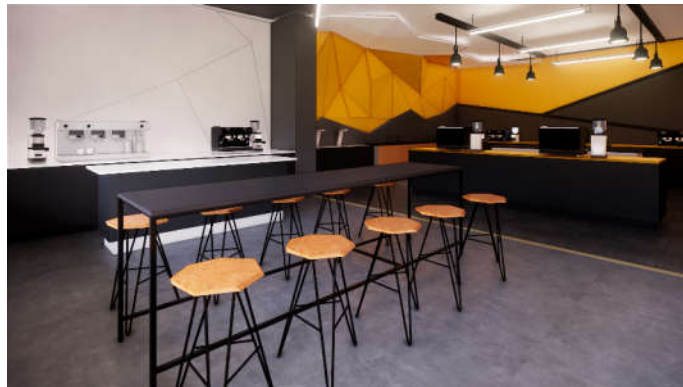
Gambar 4. 18 sensory class  
sumber : data pribadi

Para ruang kelas sensory atau *q grader* gambar 4.18 warna yang digunakan dominan warna netral seperti warna hitam, putih, dan abu. Penggunaan warna ini agar ruangan terkesan bersih dan steril, selain itu juga digunakan agar tidak mengganggu kegiatan belajar di kelas sensory .

#### 4.5 Konsep Material

Konsep material adalah material yang memiliki kesan tegas dan tidak bertekstur, material yang digunakan pada perancangan ini adalah material yang tidak dapat menyerap bau agar tidak mengganggu aroma kopi dan mudah dibersihkan karena kopi mengandung minyak, pada meja mesin espresso untuk pelatihan menggunakan material kayu atau kayu olahan yang di finishing agar tidak dapat menyerap kopi. Sebagian besar furnitur menggunakan material kayu, multipleks yang di finishing hpl, dengan memasukan unsur industrial seperti besi, kaca dan bahan industrial lainnya.

contoh pengaplikasian material pada gambar 4.19



Gambar 4. 19 *latte art* class  
sumber : data pribadi

Material lantai menggunakan lantai semen, lantai keramik, serta lantai yang tidak menyerap bau dan mudah dibersihkan oleh karena itu tidak menggunakan karpet pada lantai.

Material dinding dengan finishing cat, dan dinding partisi menggunakan multipleks dengan finishing hpl, serta menggunakan aksesoris material kayu besi dan *Aluminium Composite Panel (ACP)*.

Material ceiling menggunakan material semen , gypsum dan juga menggunakan material acp sebagai treatment.

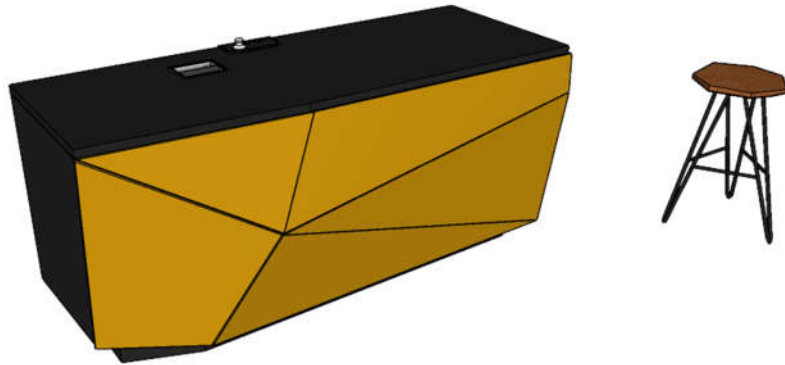
#### **4.6 Konsep Furnitur**

Furnitur pada fasilitas pelatihan barista haruslah dapat digunakan dalam waktu yang lama, karena itu harus memiliki segi efektivitas, daya tahan, kemudahan perawatan dan fungsional, serta aman digunakan, dengan warna yang netral.

Furnitur dengan ukuran yang sesuai standart pelatihan barista dari *Speciality Coffe Asociation (SCA)*, furnitur dengan material yang tidak menyerap bau dan mudah dibersihkan, sebagian besar furnitur menggunakan multipleks dengan finishing hpl, besi, kayu solid dan sebagainya.

Bentukan dari furnitur mengikuti konsep bentuk interior yaitu bentukan yang kuat, tegas dan bentukan geometric yang disesuaikan dengan fungsi dari furniturnya sehingga lebih teknis dan fungsional.





Gambar 4. 20 meja bar espresso & bar stool  
sumber : data pribadi



Gambar 4. 21 coffee bar counter  
sumber : data pribadi

Bentuk dari furnitur disesuaikan dengan konsep bentuk yaitu geometrik seperti meja bar *espresso* dan bar stool pada gambar 4.20 bentuk geometrik diaplikasikan pada bagian depan meja bar dan bagian seat bar stool. Pada gambar 4.21 bentuk *coffee bar* mengikuti bentuk dari moving geometric seperti pada pola lantai untuk memperkuat konsep bentuk.

#### 4.7 Teknis Pencahayaan

Teknis pencahayaan adalah cara menata cahaya untuk memberikan kesan nyaman dan kesan ruang segar agar peserta pelatihan lebih nyaman ketika mengikuti pelatihan. Pencahayaan pada ruang pelatihan harus cukup terang agar dapat menilai kopi dengan benar, cangkir kopi, dan bentuk kopi harus terlihat dengan jelas. Pencahayaan umum menggunakan pencahayaan buatan dengan menggunakan lampu *downlight*, penggunaan lampu LED sebagai general light, lampu TL dan juga lampu spotlight digunakan pada *display* tertentu yang mengarah langsung ke *display*.

Penggunaan lampu gantung dan *warm light* pada area tertentu misalnya pada area *café*, dengan menggunakan pencahayaan dekoratif dengan lampu gantung. Penggunaan hidden lamp sebagai aksen dan estetis yang memperkuat konsep. Selain itu juga menggunakan pencahayaan alami yang berasal dari bukaan seperti ventilasi dan jendela.

##### a. General lighting

*General lighting* pencahayaan yang menjadi sumber penerangan utama, penerangan dilakukan dengan cara menempatkan titik lampu pada titik tengah ruangan atau pada beberapa titik yang dipasang secara simetris dan merata. Lampu yang digunakan adalah lampu TL dan *downlight cool light* yang sebagian besar diaplikasikan pada area umum seperti *downlight*.



Gambar 4. 22 Lampu di *Downlight*  
sumber : data pribadi

Pengaplikasian general lighting dapat dilihat pada gambar 4.22 area *downlight* pelatihan barista penggunaan *downlight* halogen *cool light* 20 watt yang dominan sebagai pencahayaan utama dengan penempatan titik lampu yang simetris dan merata.

b. Decorative lighting

*Decorative lighting* atau *focal lighting* sebagai pencahayaan yang dapat memberi aksen dan estetis suatu ruangan. Sebagian besar menggunakan hidden lamp led strip dengan bentuk yang mengikuti konsep bentuk.



Gambar 4. 23 lampu di Lounge  
sumber : data pribadi



Gambar 4. 24 pola ceiling lounge  
sumber : data pribadi

Pada gambar 4.23 dan 4.24 area lounge pengaplikasian decorative lighting dengan menggunakan *hidden lamp led strip* dengan bentukan mengikuti pola ceiling sehingga menjadi aksen dan memperkuat konsep perancangan.

c. Task lighting

*Task lighting* difokuskan pada suatu area dengan tujuan membantu aktivitas pada ruang kelas pelatihan barista. *Task lighting* juga dapat menjadi satu cara untuk menghindari ketegangan mata ketika beraktivitas. Titik lampu diletakkan diatas *bar table* dan *counter table* sehingga dapat berfungsi sebagai penegas fungsi suatu area.

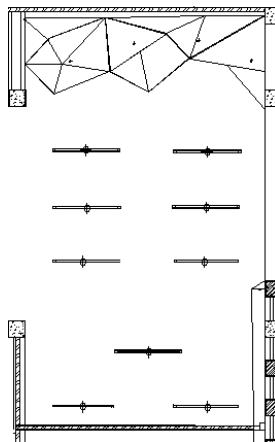


Gambar 4. 25 lampu kelas espresso  
sumber : data pribadi



Gambar 4. 26 lampu di kelas brewing  
sumber : data pribadi

Pada area kelas pada gambar 4.25 dan 4.26 menggunakan lampu *TL cool white* yang juga merupakan *task lighting* karena pencahayaan difokuskan pada area meja pelatihan untuk membantu aktivitas pelatihan agar kopi dan peralatan - peralatannya terlihat dengan jelas. Tata letak lampunya tepat berada diatas meja pelatihan barista atau mengikuti layout furniture seperti pada gambar 4.27 dibawah.



Gambar 4. 27 tata lampu kelas latte  
sumber : data pribadi

Pada kelas sensory terdapat lampu khusus untuk tes yaitu *red lamp* atau lampu led dengan cahaya merah yang berguna untuk menutup warna dari kopi ketika tes q grading, sehingga peserta lebih fokus ke aroma dan rasa dari kopi bukan dari warnanya.

TABEL 4 Penggunaan Lampu di ruangan

Fungsi ruang	Jenis pencahayaan				
	<i>General lighting &amp; task lighting</i>			<i>Decorative lighting</i>	
	<i>downlight</i>	TL	<i>Pendant lamp</i>	<i>Hidden lamp</i>	<i>Spot light</i>
<i>Downlight</i>	●			●	●
Galeri kopi	●			●	
<i>Coffee bar counter</i>		●	●		
<i>Espresso class</i>		●	●		
<i>Latte art class</i>		●	●		
<i>Roasting class</i>		●			
<i>Manual brew class</i>	●	●			
<i>Sensory class</i>	●	●	●		

Sumber : Data pribadi

#### 4.8 Teknis Penghawaan

Penghawaan yang memberi suasana nyaman, hangat dengan terdapat aroma kopi yang membuat suasana menjadi lebih tenang. Penghawaan yang digunakan adalah penghawaan alami yang berasal dari bukaan dan ventilasi, penghawaan buatan digunakan pada ruangan tertentu yang membutuhkan pengkondisian udara secara terus menerus seperti lobby, café, ruang kerja, ruang kelas, dan ruang penunjang pembelajaran lainnya, jenis penghawaan buatan yang diterapkan adalah *air conditioner* (AC) jenis *AC central system*.



Gambar 4. 28 AC Central  
sumber : [google.com/image](https://www.google.com/image)

AC jenis central digunakan pada pada ruang *downtlight*, galeri, *café*, auditorium, dan perpustakaan yang lebih bersifat public. Pada ruang kelas ac berfungsi sebagai pendingin dan juga sebagai pengatur agar menghilangkan aroma kopi yang menumpuk saat kelas sensorik.

Temperatur kelas yang cocok dan nyaman dalam kisaran 64°F hingga 79°F (18°C hingga 26°C) Konsisten di seluruh ruang kelas.

Para area gudang atau penyimpanan *green bean* kopi ruangan harus kering karena Ruangan dengan kelembaban tinggi sangat tidak disarankan untuk tempat penyimpanan biji hijau karena akan mengganggu kualitasnya. Jamur dan bakteri bisa saja menjangkit *green bean*. Suhu terbaik untuk menyimpan biji hijau adalah suhu yang tidak terlalu panas dan tidak terlalu dingin. Kira-kira suhunya adalah sekitar 19°C – 27°C. suhu ini akan menjaga kualitas biji hijau dengan maksimal sampai sesaat sebelum disangrai, selain itu jauhkan dari sinar matahari langsung karena berbahaya bagi kualitas kopi, untuk kopi yang sudah di roasting simpan pada wadah yang kedap udara dan jauhkan dari sinar matahari sehingga kualitas kopi terjaga.

#### **4.9 Teknis Keamanan**

Area penyimpanan kopi yang yang tidak terkena sinar matahari langsung, dan layouting yang diatur sesuai dengan fungsi ruang, misalnya area cupping yang jauh dari pengunjung umum agar tidak berisik dan mengganggu kegiatan belajar, area roasting kopi dengan akses keluar yang besar untuk mengantisipasi kebakaran.

Bentuk furnitur yang tidak terlalu tajam agar tidak berbahaya, penggunaan material yang berteksture pada bagian tertentu agar tidak mengganggu dan



berhaya bagi pengguna. Tidak menggunakan karpet agar noda kopi tidak nempel.

Pelatihan barista akan menggunakan beberapa system keamanan diantaranya :

- Keamanan dari bahaya kebakaran .

- *Fire hydrant,*

- *Fire extinguisher*

- *Smoke detector* dan *fire detector*

- *Fire alarm,*

Untuk kelas *roaster* dibutuhkan 1 fire extinguisher untuk 2 mesin roasting dan terdapat fire sprinkler untuk keadaan darurat.

- Keamanan dari kejahatan

System pengawasan melalui kamera dengan *system closed circuit camera* (CCTV)