

BAB II
TINJAUAN FASILITAS EDUWISATA KOPI INDONESIA DI
KABUPATEN BANDUNG DENGAN PENDEKATAN ECO-INTERIOR

2.1 Tinjauan Fasilitas Eduwisata

2.1.1 Pengertian Edukasi

Edukasi adalah suatu proses pembelajaran yang dilakukan baik secara formal maupun non formal yang bertujuan untuk mendidik, memberikan ilmu pengetahuan, serta mengembangkan potensi diri yang ada dalam diri setiap manusia, kemudian mewujudkan proses pembelajaran tersebut dengan lebih baik.

Edukasi merupakan bagian dari pendidikan yang dapat diperoleh melalui belajar dari yang tidak tahu menjadi tahu, dari yang tidak tahu mengatasi sampai tahu solusi (Fitriani, 2011). Secara singkatnya, edukasi dapat diartikan dengan upaya untuk mengembangkan diri melalui proses Pendidikan atau belajar.

2.1.1.1 Tujuan Edukasi

Menurut Mubarak & Chayatin (2009) tujuan dari edukasi adalah :

- Menetapkan masalah dan kebutuhan mereka sendiri.
- Memahami apa yang dapat mereka lakukan terhadap masalahnya, dengan apa yang ada pada sumber daya mereka ditambah dengan dukungan dari luar.
- Memutuskan kegiatan yang paling tepat untuk meningkatkan taraf hidup sehat dan kesejahteraan masyarakat.

2.1.1.2 Manfaat Edukasi

- Memberikan pengetahuan luas tentang apa yang dipelajari.
- Mengembangkan bakat yang telah dimiliki sehingga lebih berpotensi.
- Mengembangkan kepribadian manusia menjadi lebih baik.

- Menanamkan nilai-nilai positif bagi manusia

2.1.1.3 Jenis – Jenis Edukasi

- Formal

Proses pembelajaran ini umum diselenggarakan di sekolah dan ada peraturan yang berlaku serta harus ditaati ketika sedang mengikuti proses pembelajaran tersebut, lalu ada pihak terkait yang mengawasi proses pembelajaran di sekolah. Di Indonesia, pendidikan formal yang bisa ditempuh oleh setiap individu adalah mulai dari jenjang SD, SMP, dan SMA, hingga pendidikan tinggi.

- Non-Formal

Edukasi non formal biasanya banyak ditemukan di lingkungan tempat tinggal, contohnya terdapat tempat pendidikan baca tulis Al Quran di masjid, lalu kursus-kursus yang banyak terdapat di lingkungan seperti kursus mobil, kursus musik, dan kursus-kursus lain.

- Informal

Sedangkan edukasi informal adalah jalur pendidikan yang terdapat di keluarga dan lingkungan sekitar rumah. Di dalam edukasi informal terdapat proses pembelajaran secara mandiri dan dilakukan atas dasar kesadaran serta rasa tanggungjawab yang dimiliki.

2.1.2 Pengertian Wisata

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), wisata artinya sebuah aktivitas bepergian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, dan sebagainya). Sedangkan pengertian wisata menurut Koen Meyers (2009), yakni sebuah kegiatan perjalanan yang dilakukan seseorang, ke luar tempat tinggalnya dan hanya sementara waktu.

wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh individu atau sekelompok orang di luar tempat tinggalnya dalam sementara waktu. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan, bersenang-senang, dan lain sebagainya.

2.1.2.1 Manfaat Wisata

- Bagi Tempat Wisata, : manfaat lebih terasa dari sisi ekonomi. Perekonomiannya akan terangkat.
- Bagi Wisatawan : dapat menghibur diri menikmati pemandangan berbeda, mencari pengalaman dan pengetahuan baru, mencicipi makanan daerah lain dan sebagainya.
- Bagi Pemerintah : wisata menjadi salah satu sumber pemasukan negara, meningkatkan devisa.

2.1.2.2 Jenis – Jenis Wisata

Wisata dibedakan menjadi 3 kategori, berikut adalah pembagian jenis-jenis wisata :

- Berdasarkan Tujuan
Ketika seseorang bepergian tentunya memiliki tujuan,. Ada 3 jenis wisata berdasarkan alasan atau tujuan seseorang, yaitu:
 1. Liburan
Tujuan utama yang hampir semua orang jadikan alasan bepergian atau berwisata adalah liburan. Berlibur menjadi jalan melepaskan kepenatan dan mengatasi stres.
 2. Pendidikan
Khusus tujuan pendidikan, biasanya hanya dilakukan oleh para pelajar, dari TK sampai SMA. Para siswa akan belajar dan menambah pengetahuan atau informasi tentang suatu tempat. Misalnya saja study tour ke candi, museum dan sebagainya.

3. Bisnis

Untuk para karyawan atau pegawai, bepergian ke suatu tempat biasanya dalam rangka perjalanan dinas. Atau untuk tujuan bisnis, pekerjaan, seminar, rapat, dan sebagainya.

▪ Berdasarkan Tempat yang Dikunjungi

Jenis-jenis wisata setidaknya dibagi menjadi 7 macam, yakni:

1. Wisata Pendidikan

Wisata pendidikan bermanfaat untuk menambah ilmu dan pengetahuan.

2. Wisata Sejarah

Wisata sejarah selain berlibur, akan mendapatkan juga pelajaran sejarah atau peristiwa masa lampau.

3. Wisata Budaya

Wisata budaya berarti menikmati budaya yang disajikan oleh sebuah destinasi (tempat tujuan).

4. Wisata Religi

Kunjungan wisata ke sebuah tempat yang biasanya sakral dan disucikan. Wisata religi juga biasanya berkaitan dengan ketenangan hati dan jiwa.

5. Wisata Alam

Wisata alam adalah mengunjungi suatu tempat yang sifatnya alami.

6. Wisata Bahari

Wisata bahari atau air adalah kunjungan yang tujuannya untuk menikmati keindahan laut, yaitu di permukaan maupun dalam laut.

7. Wisata Kuliner

Menikmati sajian makanan dan minuman khas daerah yang dikunjungi.

- Berdasarkan Letak Geografisnya
Menurut letak geografisnya, wisata dibagi menjadi 3 jenis, yakni:
 1. Lokal
Disebut wisata lokal ketika perjalanan dilakukan ke tempat yang ada di kota sendiri atau dekat dengan tempat tinggal.
 2. Regional atau Domestik
Wisata regional berarti secara geografis lebih luas lagi. Yaitu ketika destinasi wisata yang dikunjungi berada di provinsi lain.
 3. Internasional
wisata tingkat internasional adalah lokawisata di negara lain.

2.1.3 Fasilitas Wisata Edukasi

Eduwisata adalah istilah yang menggabungkan dua kata, yaitu wisata dan edukasi. Edukasi adalah kata serapan dari bahasa Inggris education. Kamus besar bahasa Inggris mengartikan education berarti pendidikan, sedangkan menurut Sugihartono (2007:3) pendidikan berasal dari kata mendidik yang berarti memelihara dan membentuk latihan. Etimologisnya edukasi berasal dari kata latin yaitu educare yang berarti “memunculkan”, “membawa”, “melahirkan”. Pengertian secara luas edukasi merupakan tindakan atau pengalaman yang memiliki efek formatif pada karakter, pikiran atau kemampuan fisik dalam individu.

Wisata Edukasi adalah program yang menggabungkan unsur kegiatan wisata dengan pendidikan didalamnya. jenis wisata minat khusus yang di kategorikan menurut motivasi tertentu yang biasanya terkait dengan waktu, hobi dan mengejar waktu luang, dimana ada penggabungan rekreasi dan pendidikan. Wisata edukasi dilihat

berdasarkan pengaruh lingkungan eksternal yang mempengaruhi penawaran dan permintaan produk daya tarik wisata edukasi untuk memenuhi kebutuhan yang berbeda.

Wisata edukasi adalah suatu perjalanan wisata yang dimaksudkan untuk memberikan gambaran, studi perbandingan ataupun pengetahuan mengenai bidang kerja yang dikunjunginya. Wisata jenis ini juga sebagai study tour atau perjalanan kunjungan - kunjungan pengetahuan (Suwanto, 1997).

Rodger (2015: 3) mendefinisikan wisata edukasi (educationtourism) sebagai sebuah program di mana peserta program tersebut bepergian ke suatu tempat atau daerah dalam satu kelompok dengan maksud utama adalah terlibat pengalaman belajar yang secara langsung berkaitan dengan lokasi tujuan.

Terdapat 4 jenis wisata edukasi yang perlu Anda ketahui, untuk menambah wawasan Anda terhadap salah satu aspek di dunia pariwisata ini. Berikut jenis-jenis dari wisata edukasi ialah sebagai berikut:

- Wisata Edukasi Ilmu Pengetahuan. Jenis wisata edukasi ini berfokus pada pendidikan yang dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan bagi siapa saja wisatawan yang berkunjung ke tempat ini.
- Wisata Edukasi Olahraga. Jenis wisata edukasi yang satu ini memiliki fokus terhadap pendidikan yang berbasis pada fisik maupun kesehatan jasmani.
- Wisata Edukasi Kebudayaan. Wisata edukasi ini berfokus pada wisatawan yang ingin mengenal budaya, seni, adat istiadat, hingga sejarah lebih jauh lagi. Sehingga wisatawan yang datang ke tempat wisata edukasi ini akan teredukasi mengenai kebudayaan yang ada di Indonesia.

- Wisata Edukasi Agrobisnis. Wisata edukasi jenis ini akan mengenalkan kepada wisatawan mengenai pengetahuan akan dunia pertanian dan peternakan. Di tempat wisata ini, pengunjung akan didedukasi mengenai pertanian dan peternakan mulai dari awal hingga akhir (mendapatkan hasil).

2.1.4 Pelaku Kegiatan Wisata

Menurut (Moh. Amir Sutarga, Persoalan Museum di Indonesia, Jakarta, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan : 1958) dalam (Setyadi : 2010) museum memiliki pelaku kegiatan yang terdiri dari :

1. Pengunjung yang memiliki tujuan untuk belajar, rekreasi, dan juga untuk melakukan sebuah penelitian atau riset.
2. Pengelola yang terdiri dari beberapa macam, diantaranya:
 - a. Direktur
 - b. Bagian umum dan administrasi
 - c. Bagian edukatif
 - d. Kurator
 - e. Laboran
 - f. Dokumentator
 - g. Pustakawan
 - h. Ahli pameran

2.1.5 Elemen Pendukung Objek Wisata

Inventori adalah pasokan. Dalam pariwisata, yang ditawarkan berupa pengembangan fisik pengunjung dan perencanaan wisata. Pasokan pariwisata terdiri dari lima komponen yang saling bergantung. Kelima komponen tersebut adalah:

1. Atraksi (attractions)

Atraksi merupakan komponen terpenting dari suplai pariwisata. Atraksi hosting melayani dua tujuan. Tujuan utamanya adalah untuk membujuk, membujuk, atau merangsang wisatawan untuk melakukan perjalanan. Tujuan kedua adalah untuk memuaskan wisatawan dengan tempat-tempat indah. Pengadaan atraksi tergantung pada Adanya sumber daya alam dan budaya yang

dimiliki oleh situs tersebut. Oleh karena itu, persebaran dan kualitas kedua sumber daya tersebut merupakan faktor yang sangat kuat bagi perkembangan pariwisata.

Gunn (1997) membagi daya tarik wisata menjadi dua kategori, yaitu jalur wisata dan tempat tinggal jangka panjang. Jalur wisata merupakan tempat wisata yang memiliki pemandangan indah dengan waktu kunjungan yang relatif singkat. Dalam klasifikasi ini, objek wisata perlu menyediakan sumber daya, desain, dan program khusus untuk pengunjung yang berkelanjutan - juga akan dikunjungi setiap hari. Dan longerstay membutuhkan sumber daya, desain, dan program untuk melayani wisatawan yang tinggal lebih lama daripada kunjungan jangka pendek.

2. Pelayanan (services)

Menurut Gunn (1994), sektor jasa memiliki dampak yang besar terhadap perekonomian. Dampak ekonomi terkuat berasal dari layanan yang disediakan oleh bisnis pariwisata. Penginapan, layanan makanan, transportasi, agen perjalanan, dan bisnis pariwisata lainnya meningkatkan lapangan kerja, pendapatan, dan pendapatan pajak. Selain itu, jasa merupakan faktor pendorong utama pariwisata, oleh karena itu perencanaan akomodasi, makanan, transportasi dan jasa lainnya harus dipadukan dengan perencanaan atraksi wisata. Dengan begitu, pelayanan sebagai fasilitator dapat mendukung atraksi yang direncanakan dengan baik.

3. Transportasi (transportation)

Gunn (1994) menunjukkan bahwa keberlanjutan semua komponen pariwisata bergantung pada transportasi. Bagian yang mendasari kesuksesan dari hotel, layanan makanan, hiburan, toko, dan atraksi adalah pemahaman terhadap perubahan tren dalam transportasi. Transportasi memberikan hubungan yang penting antara kota dan atraksi dalam area perkotaan dan atraksi tersebut.

4. Pelayanan (services)

Menurut Gunn (1994), sektor jasa memiliki dampak yang besar terhadap perekonomian. Dampak ekonomi terkuat berasal dari layanan yang disediakan oleh bisnis pariwisata. Penginapan, layanan makanan, transportasi, agen perjalanan, dan bisnis pariwisata lainnya meningkatkan lapangan kerja, pendapatan, dan pendapatan pajak. Selain itu, jasa merupakan faktor pendorong utama pariwisata, oleh karena itu perencanaan akomodasi, makanan, transportasi dan jasa lainnya harus dipadukan dengan perencanaan atraksi wisata. Dengan begitu, pelayanan sebagai fasilitator dapat mendukung atraksi yang direncanakan dengan baik.

5. Transportasi (transportation)

Gunn (1994) menunjukkan bahwa keberlanjutan semua komponen pariwisata bergantung pada transportasi. Bagian yang mendasari kesuksesan dari hotel, layanan makanan, hiburan, toko, dan atraksi adalah pemahaman terhadap perubahan tren dalam transportasi. Transportasi memberikan hubungan yang penting antara kota dan atraksi dalam area perkotaan dan atraksi tersebut memerlukan perencanaan yang matang. Perencanaan transportasi untuk pengembangan pariwisata penting untuk mengurangi konflik yang terjadi di semua jenis perjalanan.

Pencarian jalan seseorang adalah bagian dari lalu lintas yang tidak dapat diabaikan. Gunn's Passini (1997) meng gambarkannya sebagai kemampuan wisatawan untuk memetakan untuk memahami lingkungan. Oleh karena itu, keberadaan rambu-rambu perlu diperhatikan untuk membantu memandu pengunjung tentang lingkungannya. Tanda arah (panah, tanda jarak) membantu wisatawan membuat pilihan. Kadang-kadang, signage tidak jelas atau dirancang atau ditempatkan dengan buruk sehingga gagal menyampaikan pesan. Rambu-rambu jalan harus bersifat informatif agar informasi yang terkandung didalamnya dapat diterima dengan

baik oleh pengguna jalan. Lansekap juga dapat memberdayakan rambu-rambu jalan. Untuk pejalan kaki, warna dan tekstur bahan paving dapat memandu pejalan kaki secara efektif.

6. Informasi (information)

Komponen wisata penting lainnya adalah informasi pengunjung. Informasi pra-keberangkatan penting untuk informasi rute dan perhentian. Beberapa biro perjalanan masih melakukan promosi. Menurut Gunn (1994), promosi adalah tentang menarik perhatian, dan informasi diperoleh dari deskripsi di peta, panduan, video, majalah, artikel, pemandu wisata, brosur, dan anekdot perjalanan. Gunn (1997) menjelaskan bahwa pengunjung membutuhkan rambu-rambu untuk menunjukkan jalan dan menjelaskan lokasi layanan dan atraksi yang ditawarkan di kawasan wisata, semuanya disediakan oleh komponen informasi.

7. Promosi (promption)

Promosi merupakan komponen terakhir setelah pengembangan atraksi, pelayanan, transportasi dan informasi selesai. Promosi yang terlalu berlebihan harus dihindari. Bagian terpenting dari proses perencanaan perjalanan adalah memastikan bahwa promosi disertakan dengan benar untuk segmen perjalanan yang tepat pada waktu yang tepat. Elemen promosi mencakup semua ajakan dan bujukan yang biasa digunakan untuk memengaruhi perjalanan wisata. Promosi datang dalam empat bentuk, yaitu iklan berbayar, publisitas, hubungan masyarakat dan insentif.

2.2 Tinjauan Umum Kegiatan Kopi di Kabupaten Bandung

2.2.1 Kopi

Kopi adalah salah satu tanaman semak yang dapat tumbuh di daerah tropis dengan ketinggian 700 – 1600 mdpl. Pohon kopi dipangkas pendek untuk menghemat energi dan bantuan panen, namun bisa tumbuh lebih dari 30 kaki (9 meter) tinggi. Setiap pohon ditutupi daun hijau dan ranting yang saling bertautan saling berpasangan. Biji kopi tumbuh di

sepanjang cabang. Karena tumbuh dalam siklus yang terus menerus, tidak ada bunga, biji hijau dan biji matang bersamaan pada satu pohon. Dibutuhkan hampir setahun untuk biji kopi yang matang setelah berbunga pertama, dan sekitar 5 tahun pertumbuhan mencapai produksi buah penuh. Sementara tanaman kopi bisa hidup sampai 100 tahun, mereka umumnya paling produktif antara usia 7 dan 20. Perawatan yang tepat dapat mempertahankan dan bahkan meningkatkan.

2.2.1.1 Sejarah kopi

Tanaman kopi berasal dari Abyssinia, nama daerah lawas di Afrika yang saat ini mencakup wilayah negara Etiopia dan Eritrea. Namun tidak banyak diketahui bagaimana orang-orang Abyssinia memanfaatkan tanaman kopi. Kopi sebagai minuman pertama kali dipopulerkan oleh orang-orang Arab. Biji kopi dari Abyssinia dibawa oleh para pedagang Arab ke Yaman dan mulai meluas sampai ke Afrika Utara dan biji kopi di sana ditanam secara massal. Dari Afrika Utara itulah biji kopi mulai meluas ke Asia sampai pasaran Eropa.

Memasuki abad ke-17 orang-orang Eropa mulai mengembangkan perkebunan kopi sendiri. Pertama-tama mereka mengembangkannya di Eropa, namun iklim di sana tidak cocok untuk tanaman kopi. Kemudian mereka mencoba membudidayakan tanaman tersebut di daerah jajahannya yang tersebar di berbagai penjuru bumi. Upayanya berhasil, orang-orang Eropa mampu menggeser dominasi bangsa Arab dalam memproduksi kopi.

Kopi di Indonesia dimulai pada tahun 1696 ketika Belanda membawa kopi dari Malabar, India, ke Jawa. Bibitnya berasal dari Yaman, mereka membudidayakan tanaman kopi tersebut di Kedawung, sebuah perkebunan yang terletak dekat Batavia. Pada tahun 1699 Belanda mendatangkan stek pohon kopi dari Malabar. Pada tahun 1706 sampel kopi yang dihasilkan dari tanaman di Jawa dikirim ke negeri Belanda

untuk diteliti di Kebun Raya Amsterdam. Hasilnya sukses besar, kopi yang dihasilkan memiliki kualitas yang sangat baik. Selanjutnya tanaman kopi ini dijadikan bibit bagi seluruh perkebunan yang dikembangkan di Indonesia. Belanda pun memperluas areal budidaya kopi ke Sumatera, Sulawesi, Bali, Timor dan pulau-pulau lainnya di Indonesia.

2.2.1.2 Klasifikasi Jenis Kopi di Indonesia

- Kopi Arabika

Arabika adalah kopi paling populer di dunia. Harga kopi arabika pun lebih mahal karena perawatan dan pembudidayaannya tidak mudah. Ciri khas hasil dari kopi arabika adalah warna seduhan yang tidak terlalu pekat sehingga tingkat keasamannya lebih tinggi daripada kafeinnya.



Gambar 2.1 Bentuk dari Biji Kopi Arabika

(Sumber : *basnulcoffee.com*, 2020)

Kopi arabika memiliki aroma yang lebih wangi dibandingkan dengan jenis kopi yang lainnya, kopi ini membutuhkan ketinggian tertentu untuk dapat tumbuh dan berbuah. Rasa yang dikeluarkan dari jenis kopi ini cenderung asam buah-buahan dan rasa pahit yang tipis. Kadar kafein dalam kopi ini juga cenderung lebih rendah dibanding jenis-jenis lainnya. bentuk biji kopi yang sedikit memanjang, agak pipih dan besar.

- Kopi Robusta

Kopi robusta yang lebih sering dikonsumsi penduduk Indonesia kebanyakan. Jenis kopi robusta lebih tahan terhadap serangan penyakit karat daun, Penanamannya pun tidak terlalu sulit tidak

perlu medan yang terlalu tinggi. Secara panen pun lebih cepat daripada Arabika memerlukan 10-11 bulan untuk proses pembuahannya menjadi buah.



Gambar 2.2 Bentuk dari Biji Kopi Robusta

(Sumber : basnulcoffee.com, 2020)

Bentuk biji yang lebih kecil dan bulat dari pada Arabika menjadi ciri dari jenis kopi ini. Untuk rasa yang ditimbulkan dari robusta itu cenderung rubbery, pahit dengan rasa seperti gandum. Setelah diminum, kopi jenis ini akan terasa kering di mulut. Tetapi, harganya lebih murah dibandingkan jenis kopi lainnya.

- **Kopi Ekselsa**

Kopi ekselsa dibudidayakan pada dataran rendah dan basah, karena tidak rentan diserang penyakit. Di Indonesia, kopi ekselsa mudah ditemui di Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Provinsi Jambi.



Gambar 2.3 Bentuk dari Biji Kopi Ekselsa

(Sumber : blackfathercoffee.com, 2019)

Harga dan kualitasnya sangat tinggi daripada jenis arabika dan robusta. rasa Excelsa ini cenderung masam layaknya masam buah. Perbedaannya dengan Arabika, jenis kopi ini sedikit menimbulkan rasa gurih saat meminumnya. rasanya seperti whiskey.

- **Kopi Liberika**
Kopi Liberika lebih besar dari Arabika dan Robusta. Namun, setelah dikeringkan, bobot kopi Liberica menyusut hingga 10 persen dari bobot basahnya. Liberica juga agak rentan terhadap penyakit karatdaun.



Gambar 2.4 Bentuk dari Biji Kopi Liberika

(Sumber : *blackfathercoffee.com*, 2019)

Liberika memiliki cita rasa yang mirip Robusta, tapi aroma yang dikeluarkan cenderung smokey atau berbau asap. Rasanya seperti tembakau. Kadar kafein dalam kopi jenis ini juga paling rendah di antara yang lainnya.

2.2.1.3 Macam-Macam Kopi Indonesia

- **Kopi Preanger – Jawa Barat**
Kopi ini memiliki rasa yang pahit, tetapi tergolong kedalam kopi yang unik. Kita akan mendapatkan cita rasa fruity dengan aroma Nangka.
- **Kopi Ciwidey – Jawa Barat**
Cita rasa yang dihasilkan dari jenis Kopi Ciwidey adalah rasa manis, selain itu sebagian orang berpendapat jika kopi dari Gunung Patuha Ciwidey ini memiliki rasa seperti *wine*, walaupun tidak terdapat kandungan alkohol di dalamnya.
- **Kopi Malabar – Jawa Barat**
Kekhasan yang dimiliki oleh kopi Malabar terdapat pada aromanya yang memiliki aroma bunga dengan cita rasa manis, dan juga rasa asamnya yang sangat asam.

- Kopi papandayan – Jawa Barat
 Kopi Papandayan adalah jenis kopi arabika. Kopinya dikenal dengan aromanya yang merangsang indera penciuman dan aroma kan terasa amat kuat apabila kamu menyeduh kopinya dengan cara kopi tubruk.
- Kopi Gunung Puntang – Jawa Barat
 Kopi Gunung Puntang memiliki citarasa manis, dan memiliki aroma floral.
- Kopi Mekarwang – Jawa Barat
 Kopi Mekarwangi dikenal karena cita rasanya yang manis seperti karamel dan juga mangga.
- Kopi Java Cibeber – Jawa Barat
 Pohon penaung yang berupa pohon buah-buahan dan juga tanaman kayu-kayuan diperkirakan memberikan pengaruh pada cita rasa dari kopi Java Cibeber. Hasil dari *cupping test*, kopi Java Cibeber memiliki rasa yang unik dan aroma sedikit floral, *dark chocolate*, *toffe*, dan *nutty*.
- Kopi Palasari – Jawa Barat
 Cita rasa dari kopi ini memiliki rasa yang enak tetapi tidak terlalu asam.
- Kopi Cikuray – Jawa Barat
 Kopi Cikuray dikenal dengan citarasanya yang unik, kopinya memiliki cita rasa yang tebal, dan juga kental dengan aroma kayunya. Selain aroma kayu ada juga aroma jeruk yang tercium dari kopi ini.
- Kopi Gunung Halu – Jawa Barat
 Kopi Gunung Halu memiliki rasa yang segar dan juga asam. Kopinya tumbuh di kawasan Gunung Halu di Kabupaten Bandung Barat pada ketinggian 900 mdpl.
- Kopi Temanggung – Jawa Tengah
 Kopi temanggung sudah dikenal aromanya yang unik, rasanya seperti tembakau ketika meminumnya.

- **Kopi Muria – Jawa Tengah**
bercita rasa rempah – rempah dan manis.
- **Kopi Bowongso Wonosobo – Jawa Tengah**
Kopi arabika bowongso selain memiliki citarasa rempah dan lemon juga cabai, ternyata juga memiliki aroma unik khas alam pegunungan yaitu aroma tembakau dan bunga.
- **Kopi Java Ijen Raung – Jawa Timur**
Kopi Indonesia ini memiliki rasa dan aroma khas bunga liar yang sedikit pedas, dan karena termasuk dalam kategori kopi arabika, kopi ini memiliki tingkat keasaman yang sedang.
- **Kopi Gayo – Aceh**
Karakteristik yang paling kuat milik kopi Aceh ini adalah aromanya yang sangat tajam. Selain itu, kopi Gayo tidak memberi bekas rasa pahit yang lekat di lidah setelah meminumnya.
- **Kopi Kintamani – Bali**
Karakteristik kopi nusantara yang satu ini adalah cita rasa kesegaran dari asam (citrus) seperti jeruk. Aromanya dianggap eksotis dilengkapi dengan tekstur yang light, membuat kopi ini tidak terlalu terasa pahit dan tidak meninggalkan aftertaste pekat setelahnya.
- **Kopi Bajawa – Flores**
Kopi arabika asal Flores Bajawa ini menghasilkan tingkat keasaman medium serta tekstur rasa yang ringan. Selain dari aromanya yang menggiurkan, karakteristik kopi ini juga dikenal dengan sensasi manis juga cita rasa kacang-kacangan dan herbal di dalamnya.
- **Kopi Toraja – Sulawesi Selatan**
karakteristik kopi Toraja terdapat pada kecenderungan rasa floral dan fruity yang dihasilkan. rasa kopinya yang kuat dan sedikitkecut meninggalkan aftertaste yang unik di lidah.

- **Kopi Rangsang Meranti – Riau**
Kopi dengan tingkat kemasaman yang sangat rendah. Memiliki aroma khas coklat dan memiliki rasa yang unik, ada perpaduan Nangka dan coklat yang manis.
- **Kopi Wamena – Papua**
Ketajaman aroma dengan cita rasa yang ringan merupakan ciri khas dari kopi nusantara dari bagian timur Indonesia ini. Mirip kopi Bali yang memiliki rasa floral, kopi Papua Wamena juga dilengkapi dengan nuansa harum coklat dan herbal. Aftertaste ‘smokey’ setelah meminumnya pun menjadi ciri khas dan keunikan tersendiri. Teksturnya yang lembut dan tidak berampas juga sangat ramah di mulut.
- **Kopi Luwak**
Ciri dari kopi luwak yakni beraroma seperti pandan, kopi yang dihasilkan dari kotoran hewan luwak. Proses penghasiian kopi yang harus dimakan terlebih dahulu oleh hewan luwak sampai luwak mengeluarkan kotoran yang mengandung biji kopi.
- **Kopi Lampung**
Kopi yang memiliki aroma seperti coklat dan rempah – rempah yang kuat.
- **Kopi Sidikalang – Sumatra Utara**
Memiliki citarasa yang mirip coklat dan sedikit manis. Namun yang membedakan kopi ini dengan kopi robusta lain adalah wangi yang dihasilkan robusta sidikalang tidak terlalu tajam.
- **Kopi Mandailing – Sumatra Utara**
Tingkat kemasaman yang rendah dengan aroma floral dan aftertaste yang manis menjadi karakteristik dari kopi mandailing ini.
- **Kopi Lintong – Sumatra Utara**
Memiliki citarasa coklat dan kacang yang kental, namun tetap lembut. Dan aroma pedas, herbal serta rempah-rempah.

- Kopi Catuai – Timur Indonesi (Papua, NTB, NTT
Memiliki citarasa pahit, kopi catuai meninggalkan rasa buah danrempah yang kental setelah menyeruput kopi ini.

Macam-Macam Penyajian Kopi di Indonesia

Tabel 2.1 Penyajian Kopi Indonesia

Gambar	Jenis Kopi	Cara Penyajian
 <p>Gambar 2.5 penyajian kopi joss (Sumber : oddee.com, 2019)</p>	<p>Kopi Joss</p> <p>Kopi tubruk yang dicampur arang kayu membara</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gelas tinggi untuk menghindari luber ▪ Memakai piring atau baki untuk tatakan arang ▪ Piring kecil untuk tatakan gelas ▪ Sendok ▪ Gula terpisah
 <p>Gambar 2.6 penyajian kopi tubruk Jawa (Sumber : kompas.com, 2014)</p>	<p>Kopi Tubruk Jawa</p> <p>Gigit gula aren terlebih dahulu sebelum menenggak kopi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gelas • Piring kecil • Sendok • Piring keil untuk gula aren dan gula putih • Piring kecil untuk biji kopi
 <p>Gambar 2.7 penyajian kopi joss (Sumber : oddee.com, 2019)</p>	<p>Kopi Takar</p> <p>Kopi diseduh dengan rebusan gula aren, dan diminum melalui sedotan kayu manis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Memakai gelas batok kelapa • Kayu mais sebagai sedotan

 <p>Gambar 2.8 penyajian kopi Medan Medan (Sumber : <i>luvinary.com</i>, 2017)</p>	<p>Kopi Medan</p> <p>Kopi hitam yang disaring (kopi O), dan susu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gelas • Sendok • Gelas susu • Sepiring roti
 <p>Gambar 2.9 penyajian kopi espresso espresso (Sumber : <i>idntimes.com</i>, 2020)</p>	<p>Espresso Based</p> <p>Coffe latte, cappuccino, macchiato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gelas • Sendok • Gula terpisah

2.2.2 Kabupaten Bandung

Kabupaten Bandung terletak pada koordinat $107^{\circ} 22'$ BT- $108^{\circ} 50'$ dan $6^{\circ} 41'$ LS- $7^{\circ} 19'$ LS. Segabian wilayahnya dikelilingi perbukitan dan pergunungan. Secara topografi Kabupaten Bandung merupakan wilayah pegunungan yang beriklim tropis dengan curah hujan rata-rata 1.500 mm hingga 4.000 mm. Suhu udara berkisar antara 12° sampai 24° Celsius dengan kelembaban antara 78% per tahunnya pada musim hujan dan 70% per tahunnya pada musim kemarau. Sebagian besar wilayah Kabupaten Bandung memiliki tanah yang subur dengan jenis tanah yang beragam. Jenis tanah pada daerah pegunungan didominasi jenis tanah andosol dan podsolik, sementara untuk dataran rendah lebih beragam seperti regosol, latosol, grumusol, aluvial, dan glei.

2.2.2.1 Perkebunan Kopi di Kabupaten Bandung

Jawa Barat merupakan salah satu daerah produsen kopi di Indonesia. Pada mulanya di tahun 1911, Jawa Barat dikenal sebagai penghasil kopi yang memiliki aroma dan cita rasa yang khas, Daerah produsen kopi yang ada di Jawa Barat adalah Kabupaten Bandung. Potensi daerah tersebut dapat dilihat pada data rekapitulasi luas areal dan produksi kopi Kabupaten

Tabel 2.2 Rekapitulasi Luas Areal dan Produksi Kopi di Kabupaten Bandung

No	Kecamatan	Luas Areal (Ha)				Produksi (Ton)
		TBM	TM	TT/TR	Jumlah	
1	Ibun	817,44	262,00	0,00	1079,44	419,20
2	Kertasari	574,50	323,00	0,00	897,50	516,80
3	Banjaran	59,00	38,00	2,00	99,00	41,80
4	Cicalengka	98,88	26,00	0,00	124,88	36,40
5	Cileunyi	17,50	9,00	0,00	26,50	12,60
6	Cilengkrang	35,00	15,00	0,00	50,00	22,50
7	Majalaya	0,00	1,00	0,00	1,00	1,00
8	Nagreg	19,00	13,00	0,00	32,00	13,00
9	Cimaung	220,00	98,00	42,00	360,00	147,00
10	Cikancung	200,70	58,00	0,00	258,70	87,00
11	Baleendah	0,00	4,00	0,00	4,00	4,00
12	Ciparay	0,20	0,20	0,00	0,40	0,20
13	Rancaekek	0,00	13,50	13,00	26,50	12,15
14	Arjasari	98,00	83,00	14,00	195,00	116,20
15	Kutawaringin	5,00	57,56	1,10	63,66	86,34
16	Ciwidey	191,40	227,00	9,00	427,40	363,20
17	Pangalengan	1.067,00	897,00	0,00	1.973,00	1.435,20
18	Katapang	0,00	3,00	3,00	6,00	2,55
19	Cangkuang	6,00	21,00	0,00	27,00	21,00
20	Paseh	1.220,50	244,00	3,00	1.467,50	390,40

21	Pacet	382,00	107,95	0,00	489,95	172,72
22	Pasirjambu	313,50	83,00	0,00	396,50	132,80
23	Cimemyan	22,50	1,00	0,00	23,50	1,50
24	Rancabali	505,00	122,00	0,00	627,00	183,00
Jumlah		5862,12	2707,21	87,10	8656,43	4218,56

(Sumber : Dinas Perkebunan Jawa Barat, 2019)

Kopi merupakan komoditas perkebunan yang bernilai ekonomis penting dan berperan penting dalam perolehan devisa, khususnya kopi yang berasal dari Kabupaten Bandung. Potensi pengembangan kopi Kabupaten Bandung masih sangat besar dan dapat dikatakan sebagai peluang investasi yang sangat menarik. Kopi Kabupaten Bandung ditanam pada ketinggian lebih dari 1.000 meter di atas permukaan laut, yang memungkinkan untuk menghasilkan kopi dengan rasa dan kualitas yang sangat baik. Selain itu, pengolahan kopi di Kabupaten Bandung dikelola dengan baik dan dapat memberikan nilai tambah yang tinggi bagi para pelaku industri kopi.

Penggunaan lahan perkebunan di Kabupaten Bandung didominasi oleh perkebunan kopi dibandingkan jenis tanaman lain yang ditanam (66%). Luas tanam tanaman kopi mengalami peningkatan yang cukup signifikan, pada tahun 2011 luas tanam tanaman kopi sebesar 9319,4 hektar, pada tahun 2014 luas tanam tanaman kopi meningkat sebesar 7,44%. Pada tahun 2011, output bahan baku kopi di Bandung sebesar 18.759,7 ton, meningkat 45% dibandingkan tahun 2014. Hal ini menunjukkan bahwa produk kopi Bandung memiliki kualitas yang sangat baik untuk pengembangan usaha yang berkelanjutan. Perkebunan kopi tersebar di 26 ruas jalan di Kabupaten Bandung, diantaranya Jalan Pangalengan merupakan daerah produksi terbesar dengan luas tanam dan hasil yang besar.

Daerah Pangalengan memiliki daerah penanaman kopi terbesar di Kabupaten Bandung. Sekitar 20,5% perkebunan kopi di Kabupaten Bandung terletak di Pangalengan dan 79,5% sisanya tersebar di 25 kecamatan lainnya. Pangalengan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap produksi kopi Kabupaten Bandung sebesar 23,88%. Dari segi geografi, wilayah Pangalengan memiliki ketinggian antara 1.300-1.800 meter, suhu antara 15-21oC, dan curah hujan rata-rata tahunan 2.000 mm, yang sangat mendukung produktivitas kopi arabika. Kondisi geografis wilayah Pangalengan sangat ideal untuk produksi biji kopi berkualitas tinggi. Selain itu, luas perkebunan di kawasan Pangalengan semakin bertambah dengan memanfaatkan kawasan hutan milik Perhutani yang dikelola dengan konsep pengelolaan hutan bersama.

2.2.2.2 Kegiatan Kopi di Kabupaten Bandung

a. Proses Pembibitan, Perawatan dan budidaya kopi

1. Lahan

Tanah untuk penanaman harus disiapkan sebelum penanaman. Apalagi jika tidak ada tanaman peneduh di dalam negeri, karena harus disiapkan 2-4 tahun sebelum dimulainya budidaya kopi. Karena tanaman peneduh ini memiliki fungsi yang sangat penting yaitu pengaturan intensitas sinar matahari yang masuk, karena kopi tidak membutuhkan sinar matahari yang cukup dan kuat. Anda bisa menggunakan pohon Sengon, Dadap atau Lamtoro sebagai pohon peneduh. Daun yang jatuh dari pohon ini dapat digunakan sebagai pupuk bibit pohon kopi. Selain pohon peneduh, Anda juga harus mengecek keasaman (pH) tanah. Pastikan pH sesuai dengan jenis kopi yang Anda buat. Nilai pH yang baik untuk kopi Arabika adalah antara 5 dan 6,5 dan untuk Robusta antara 4,5 dan 6,5.

2. Memilih benih biji kopi berkualitas, kopi yang baik harus memenuhi kriteria berikut :
 - Berasal dari tanaman induk yang sudah terbukti menghasilkan buah yang berkualitas.
 - Pastikan tanaman induk nya sehat dan tahan terhadap serangan hama juga penyakit, tanaman induknya harus yang berasal dari hasil persilangan pertama
 - Pastikan calon benih merupakan buah yang sudah matang sehingga persediaan cadangan nutrisinya banyak dan cukup sampai proses perkecambahan berikutnya.
 - Pilih yang ukuran normal dan biji halus serta tidak cacat.
3. Penyemaian biji kopi, langkah untuk menyemai biji kopi yang sudah diseleksi, sebagai berikut :
 - Pertama pilih dulu lokasi persemaian yang berada di bawah pohon, sesuaikan dengan kecocokan tempatnya, setelah tempatnya cocok, buat berjarak selebar 1 meter.
 - Tutup menggunakan pasir halus dengan tebal 5 cm sampai 10 cm
 - Taburkan furadan untuk mencegah munculnya jamur, jika tidak bisa gunakan larutan fungisida secukupnya.
 - Tanamkan biji kopi hasil seleksi dengan posisi berbaris kedalamannya cukup 0,5 cm – 1 cm.
 - Buat secara rapi dengan jarak tanam 3 cm x 5 cm
 - Pastikan bagian benih punggung biji menghadap ke atas saat disemaikan.
 - Letakan alang-alang di atasnya sehingga menutupi bedengan supaya kelembabannya terjaga
 - Siram bedengan secara teratur pada pagi dan sore hari.
 - Umumnya biji kopi akan mulai bertunas saat umur 4-8 minggu jika ditanam di dataran tinggi yang hawanya sejuk. Sedangkan bila di tanam dataran rendah, biji dapat bertunas lebih cepat, yaitu sekitar 3-4 minggu.
 - Setelah bertunas, bagian kepalanya akan terlihat seperti

biji bulat dan seolah-olah berhenti tumbuh. Setelah satu bulan, bagian kepala akan merekah dan muncul daun-daun kecil.

- Jika sudah ada dua lembar daun, itu berarti benih sudah memasuki fase lambat atau berumur 2-3 bulan.

4. Proses penyiraman

Setelah benih berada di kebun, perawatan harian harus dimulai. Lakukan perawatan minimal sebulan sekali saat tanaman masih berumur 1 sampai 6 bulan. Setelah itu, tingkatkan intensitasnya menjadi dua kali seminggu. Bagian penting penanganan yang harus diperhatikan adalah penyiraman. Kegiatan ini tidak perlu dilakukan setiap hari, namun sebaiknya dilakukan secara rutin. Terutama pada musim kemarau, penyiraman dilakukan setiap dua minggu sekali dan air tidak boleh terlalu lama berada di sekitar batang tanaman. Jika dibiarkan, dapat menyebabkan busuk akar.

5. Proses pemupukan

Ada dua pilihan yang bisa dipilih pada tahap ini. Yang pertama menggunakan pupuk buatan dan yang kedua menggunakan pupuk organik. Masing-masing memiliki pro dan kontra, tetapi lebih baik pupuk organik. Karena pupuk organik tidak mengandung bahan kimia seperti pestisida dan peptida yang dapat membahayakan pohon kopi.

6. Memanen kopi

Budidaya kopi, jika semua proses dilakukan secara intensif, berbuah dalam waktu kurang dari lima tahun. Bergantung pada varietas kopi yang ditanam, buah Robusta mulai muncul pada umur 2,5-3 tahun, sedangkan arabika berumur 3-4 tahun. Setelah buah matang, dapat dimulai pemetikan manual yaitu memetik buah langsung dari pohonnya. Pohon kopi akan terus berbuah hingga mencapai puncak produksinya saat berumur 7 hingga 9 tahun. Masa panen biasanya berlangsung selama 4-5 bulan. Selama ini, pemetikan sebaiknya dilakukan kurang lebih 10-14 hari

sebelum tanaman tidak berbuah lagi.

Pemetikan dilaksanakan melalui sistem panen dan pemilahan buah muda. Buah matang dipanen secara selektif dari pohonnya dan buah muda dipisahkan secara buatan dari buah matang. Tujuan pemilahan adalah untuk memilih biji yang berkualitas baik (terutama dalam hal rasa). Pemilahan buah matang yang terbaik dilakukan di dalam wadah yang berisi air. Di dalam wadah tersebut, kopi diaduk sehingga buah yang penuh akan turun ke dasar dan yang ringan akan terapung di permukaan air. Buah kopi yang tidak penuh karena serangan hama akan mengapung dan harus dipisahkan untuk diproses secara terpisah.

b. Proses Biji Kopi Hingga Menjadi Bubuk Kopi yang Dapat di Konsumsi

1. Pengupasan kulit buah kopi

Setelah tahap panen, dilakukan proses pengolahan semi basah yang dimulai dengan mengupas kulit buah menggunakan mesin pengupas (pulper). Pengupasan buah kopi biasanya dilakukan dengan menyemprotkan air ke dalam silinder bersama dengan buah yang akan diupas. Aliran air berperan untuk membantu mekanisme aliran buah kopi di dalam silinder serta untuk membersihkan lapisan lendir. Aliran air juga berguna untuk mengurangi tekanan geseran silinder terhadap buah kopi agar kulit tanduknya tidak pecah.

2. Fermentasi biji kopi

Proses fermentasi hanya diterapkan pada pengolahan kopi Arabika. Maksud dari proses ini adalah untuk menghilangkan sisa lendir yang melekat pada epidermis tanduk biji kopi setelah proses pengupasan. Di samping itu, fermentasi juga bertujuan untuk mengurangi rasa pahit dan menghasilkan kesan "mild" pada cita rasa seduhan kopi. Proses fermentasi dilakukan secara basah (merendam biji kopi dalam air) atau kering (tanpa merendam dalam air). Durasi fermentasi

bervariasi bergantung pada jenis kopi, suhu dan kelembaban lingkungan, serta ketebalan tumpukan biji kopi dalam bak.

3. Pencucian dan pengeringan biji kopi

Proses pencucian dimaksudkan untuk menghapuskan residu lendir hasil fermentasi yang masih melekat pada epidermis tanduk. Terdapat dua variasi mesin pencuci, yakni tipologi batch dan tipologi continue. Setelah dicuci, biji kopi dijemur guna menurunkan kadar air dari dalam kulit biji kopi yang awalnya 60 – 65 % menjadi 12 – 16 %. Proses pengeringan dapat dilakukan melalui metode penjemuran, mekanis atau gabungan keduanya.

4. Pengupasan kulit gabah biji kopi

Tujuan dari proses pengupasan adalah untuk memisahkan biji kopi dari kulit tanduknya. Disarankan untuk melakukan pengupasan pada biji kopi yang telah dingin karena sifat fisiknya telah stabil. Ketika proses pengupasan dilakukan, biji kopi dimasukkan ke dalam silinder melalui corong pemasukkan, lalu masuk ke celah antara permukaan rotor dan saringan. Kulit tanduk akan terlepas akibat gesekan antara permukaan rotor dan terpecah menjadi serpihan kecil. Permukaan rotor memiliki ulir dan mampu mendorong biji kopi keluar dari silinder, sedangkan serpihan kulit lolos melalui saringan dan terhisap oleh kipas.

5. Pengayakan (grindig)

Biji kopi yang telah dipanen kemudian dipilah secara manual berdasarkan ukuran dan kecacatan bijinya. Tahapan ini dilakukan dengan menggunakan ayakan berputar atau ayakan getar.

6. Roasting

Ada beberapa tahap atau fase pada saat proses roasting. Seberapa cepat biji kopi melewati masing-masing fase, berikut tahap-tahapnya

- Fase 1: Drying (pengeringan)

Biji kopi mentah umumnya mengandung sekitar 7-11% air yang merata di seluruh struktur padat biji kopi. Penting untuk diketahui bahwa biji kopi tidak akan berubah warna menjadi coklat sampai kandungan air benar-benar hilang. Oleh karena itu, ketika biji kopi mentah dimasukkan ke dalam mesin roasting, tahap awal yang terjadi adalah biji kopi menyerap panas dan menguapkan kandungan air. Proses pengeringan ini membutuhkan panas dan energi yang cukup besar.

- Fase 2: Yellowing (penguningan)

Setelah kandungan air di dalam biji kopi hilang, proses pencoklatan dimulai. Pada tahap ini, biji kopi masih padat dan beraroma beras basmati. Namun, biji kopi mulai mengembang dan kulit biji kopi yang tipis atau menyerupai sekam mulai terkelupas. Pada tahap ini, sekam dipisahkan dari biji kopi yang sedang disangrai melalui sistem aliran udara dalam roaster. Kulit sekam biji kopi kemudian disingkirkan untuk mencegah risiko kebakaran dalam mesin.

Drying dan yellowing adalah tahap-tahap penting dalam proses roasting. Jika biji kopi tidak dikeringkan dengan baik, maka biji kopi tidak akan tersangrai secara merata selama tahap-tahap berikutnya. Dalam kata lain, biji kopi bisa terlihat sudah tersangrai dengan baik di bagian luar, tapi di bagian dalam, biji kopi masih belum matang sepenuhnya. Kondisi ini biasanya membuat biji kopi terasa ganjil, seperti kopi yang terasa pahit di luar namun asam atau berserat di dalam.

- Fase 3: First Crack (pecahan pertama)

Ketika butir kopi mulai mengubah warna menjadi kecoklatan pada tahap yellowing, terjadi campuran

antara gas karbon dioksida dan air yang menguap di dalam butir kopi. Saat tekanan kedua unsur ini mencapai puncaknya, butir kopi akan terbuka dan inilah yang disebut dengan cracking. Proses ini terdengar seperti suara kacang yang pecah dan pada saat ini karakteristik dan rasa kopi mulai terbentuk.

- Fase 4: Roast development
Setelah cracking pertama, butir kopi menjadi lebih lembut di permukaannya tetapi tidak secara keseluruhan. Fase roasting menentukan warna dan tingkat kematangan biji kopi.
- Fase 5: Second crack (pecahan kedua)

Pada tahap ini, butir kopi mengalami cracking kedua dengan suara yang lebih ringan dan lembut. Saat ini, minyak alami kopi muncul di permukaan butir kopi. Beberapa karakteristik asam kopi hilang pada tahap ini dan rasa baru mulai berkembang.



Gambar 2.10 level roasting
(Sumber : ottencoffee.co.id, 2015)

Macam-macam tipe mesin roasting :

▪ Mesin Roasting kapasitas 1.5 Kg

Kapasitas produksi mesin ini adalah 600-800Kg/bulan dengan 4 sampai 5 kali proses roasting setiap harinya.



- Kelas : Artisan Roasting
- Kapasitas Mesin : 1.500 Gram/Batch
- Dimensi Mesin : (P x L x T) 1.000 x 420 x 1.000 mm
- Berat Mesin : 120 Kg
- Sumber Burner : LPG
- Burner : NP Series – 12.5 kW
- Electrical Power : 250 Watt / 220 Volt
- Data Logging : Mod Bus

Gambar 2.11 mesin roasting 1.5 kg

(Sumber : *indotech-group.co.id*, 2022)

▪ Mesin Roasting kapasitas 3.0 Kg

Kapasitas produksi mesin ini adalah 1.200-1.500Kg/bulan dengan 4 sampai 5 kali proses roasting setiap harinya.



- Kelas : Artisan Roasting
- Kapasitas Mesin : 3.000 Gram/Batch
- Dimensi Mesin : (P x L x T) 1.500 x 800 x 1.500 mm
- Berat Mesin : 250 Kg
- Sumber Burner : LPG
- Burner : NP Series – 16.0 kW
- Electrical Power : 810 Watt / 220 Volt
- Data Logging : Mod Bus

Gambar 2.12 mesin roasting 3.0 kg

(Sumber : *indotech-group.co.id*, 2022)

▪ Mesin Roasting kapasitas 5.0 Kg

Kapasitas produksi mesin ini adalah 2.100-2.500Kg/bulan dengan asumsi 4 sampai 5 kali proses roasting setiap harinya.



- Kelas : Artisan Roasting
- Kapasitas Mesin : 5.000 Gram/Batch
- Dimensi Mesin : (P x L x T) 1.700 x 850 x 1.800 mm
- Berat Mesin : 500 Kg
- Sumber Burner : LPG
- Burner : NP Series – 24.0 kW
- Electrical Power : 1.000 Watt / 220 Volt
- Data Logging : Mod Bus

Gambar 2.12 mesin roasting 5.0 kg

(Sumber : indotech-group.co.id, 2022)

- Mesin Roasting kapasitas 12.0 Kg
Kapasitas produksi mesin ini adalah 3.500-4.000 Kg/Bulan (3.5-4.0 Ton/Bulan) dengan asumsi 4 sampai 5 kali proses roasting setiap harinya.



- Kelas : Artisan Roasting
- Kapasitas Mesin : 12.000 Gram/Batch
- Dimensi Mesin : (P x L x T) 2.300 x 1.500 x 2.300 mm
- Berat Mesin : 1000 Kg
- Sumber Burner : LPG
- Burner : NP Series – 40.0 kW
- Electrical Power : 2.000 Watt / 220 Volt
- Data Logging : Mod Bus

Gambar 2.13 mesin roasting 12.0 kg

(Sumber : indotech-group.co.id, 2022)

7. Penggilingan kopi

Ada beberapa tingkatan gilingan kopi, diantaranya:

- Coarse / Kasar: Ukuran gilingan mirip dengan ukuran garam laut, dan biasanya dipakai untuk penyeduhan dengan menggunakan French Press, serta untuk keperluan cupping.
- Medium: Ukuran gilingan medium ini seperti pasir. Ukuran gilingan medium dapat dipakau untuk penyeduhan dengan metode pour over.
- Fine / Halus: Ukuran gilingan ini seperti garam meja. Ukuran gilingan halus dapat digunakan untuk

penyeduhan espresso, moka pot, dan aeropress.

- Very Fine: Ukuran gilingan ini halus seperti tepung. Ukuran gilingan very fine cocok digunakan untuk metode penyeduhan Ibrik atau kopi turiki.



Gambar 2.14 tingkatan penggilingan kopi

(Sumber :*coffeeland.co.id*, 2022)

2.3 Tinjauan Eco-Interior

Eco-Interior merupakan bagian dari eco-arsitektur yang terfokus pada penggunaan ruang, dan aktifitas yang berlangsung di dalamnya dapat bersinergi baik dengan lingkungan sekitarnya.

Revolusi industri 4.0 yang kini menjadi generasi keempat menyebabkan otomatisasi di hampir semua bidang, termasuk desain interior. Kemajuan teknologi dan inovasi ini telah menghasilkan berbagai macam bentuk, desain, ukuran dan ide desain yang mungkin belum pernah ada sebelumnya. Seperti halnya produksi bahan, misalnya berbagai furnitur, selain integrasi banyak teknologi terkini, lajunya juga meningkat, juga di pabrik-pabrik. Selain itu, khususnya terkait dengan konsep desain, baru-baru ini muncul konsep furnitur yang menggunakan energi "terbarukan". Sebagian besar pengguna ide desain ini adalah orang-orang yang sangat peduli terhadap lingkungan. Kepedulian terhadap lingkungan merupakan dasar kehidupan dan sangat mempengaruhi kehidupan sehari-hari mereka.

Eco-Interior atau eco design sebenarnya sedikit mirip dengan gaya natural yang lebih dulu dikenal. Hanya saja, yang membedakannya dengan gaya natural adalah soal penekanan pada pemanfaatan energi alami yang lebih besar.

Konsep interior hijau memang sengaja dirancang dengan memanfaatkan sebesar-besarnya sumber energi alam. Ia mendapatkan energinya dari rancangan arsitekturalnya, mulai dari bukaan besar untuk pencahayaan alami yang maksimal, hingga material-material natural yang dominan seperti kayu, serta penggunaan tanaman untuk menciptakan suasana ruang yang segar.

Menurut Kusumarini, terapan Eco – Interior diklasifikasikan dalam empat hierarki yaitu :

- Terapan Umum, yaitu terapan yang secara umum dilakukan orang, tanpa alasan khusus dalam konteks merespon isu lingkungan, selain karena biasa dipakai.
- Upaya Ringan, yaitu terapan yang memang dilakukan dengan alasan merespon isu lingkungan, tetapi tidak menjadi fokus dan tidak berpengaruh secara signifikan.
- Upaya Substansial, yaitu terapan yang memang dilakukan dengan alasan merespon isu lingkungan, dan dilakukan dengan sengaja dan penuh perhatian, sehingga dapat berpengaruh secara signifikan.
- Situasi Ideal, yaitu terapan yang memang dilakukan dengan alasan merespon isu lingkungan, dan menjadi prioritas dalam proses rancang bangunnya

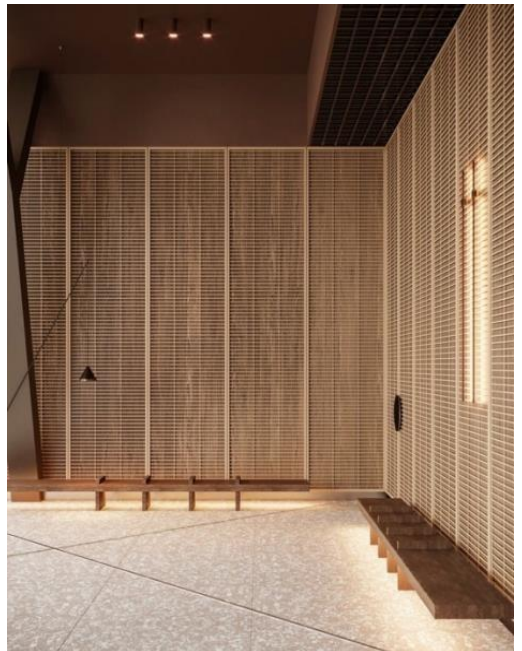
Tabel 2.3 Parameter Eco-Interior

Aspek	D Terapan Umum	C Upaya Ringan	B Upaya Substansial	A Situasi Ideal
Organisasi Ruang	Umum dan tipikal, tanpa penyesuaian kebutuhan	Pengelompokan ruang sesuai kebutuhan	Penyesuaian sisi penentu ruang dengan sirkulasi dan bukaan alami	Penyesuaian kelompok ruang dengan orientasi arah edar matahari-angin (Frick, 2006)
Arah bangunan	Umum, arah tegak lurus menghadap jalan	Penyesuaian arah dengan prioritas ruang	Penyesuaian arah dengan bukaan utama	Sesuai bukaan dan arah edar matahari dan angin
Spasial	Umum, ukuran dan bentuk ruang tipikal	Penyesuaian kebutuhan dengan ukuran minimal	Penyesuaian dengan multifungsi ruang	Ruang dan ukuran sesuai dengan tiap kebutuhan
Sisi penentu	Umum, mengikuti sirkulasi dan arah hadap bangunan	Penyesuaian dengan sirkulasi kelompok ruang	Penyesuaian dengan sirkulasi, bukaan alami, serta aksesibilitas	Sesuai dengan orientasi arah edar matahari
Pemilihan Material	Mudah dan murah, tanpa pertimbangan keterkaitan ekologis	Minimalisasi penggunaan umum, dan alternatif material lokal	Penggunaan material secara <i>reduced</i> dan yang <i>renewable</i>	Pengembangan material bersifat <i>reused</i> dan <i>recycled</i> (Mc Gowan, 2003)
Lantai	Umum, mudah dan murah (keramik)	Mengurangi keramik, menggunakan kayu dan batu alam.	Menggunakan kayu dan batu alam secara efisien	Material yang bersifat <i>reused</i> dan <i>recycled</i>
Dinding	Umum, batu bata dan plester	Menggunakan <i>concrete block</i> , papan panel.	Menggunakan material organik secara efisien.	Material yang bersifat <i>reused</i> dan <i>recycled</i> .
Langit-langit	Umum (<i>gypsum</i> , kayu lapis dan cat)	Mengurangi <i>gypsum</i> dan kayu lapis	Material konstruksi yang sekaligus <i>finishing</i> .	Material yang bersifat <i>reused</i> dan <i>recycled</i> .
Perabot	Umum (kayu solid)	<i>Mix</i> media kayu dengan material lain.	Material konstruksi yang sekaligus <i>finishing</i> .	Material yang bersifat <i>reused</i> dan <i>recycled</i> .

Sistem Pencahayaan	Menggunakan lampu <i>fluorescent</i> sepanjang hari	Terapan lampu hemat energi (siang-malam)	Terapan cahaya alami (siang), dan efisien cahaya buatan (malam)	Terapan cahaya alami (siang), dan sumberdaya terbarukan (siang malam)
Siang	Menggunakan lampu <i>fluorescent</i> sepanjang hari	Menggunakan lampu hemat energi sepanjang hari	Menggunakan cahaya alami (sebagian)	Memaksimalkan penggunaan cahaya alami
Malam	Menggunakan lampu <i>fluorescent</i> sepanjang malam	Menggunakan lampu hemat energi sepanjang malam	Menggunakan cahaya lampu secara efisien	Cahaya buatan dengan sumberdaya terbarukan
Kenyamanan	Tanpa perhatian pada kenyamanan pengguna	Memberi perhatian pada letak lampu dan arah cahaya	Intensitas cahaya sesuai dengan aktivitas dan kebutuhan	Intensitas cahaya dapat diatur secara fleksibel menggunakan teknologi
Sistem Penghawaan	Tanpa upaya pengkondisian ruang	Terapan AC konvensional yang berdampak pada lapisan ozon	Terapan AC hemat energi dan ramah lingkungan	Terapan bukaan yang mengoptimalkan sirkulasi udara; meminimalkan penggunaan AC
Siang	Apa adanya (tergantung kondisi bangunan)	Penggunaan AC konvensional	Penggunaan AC hemat energi	Memaksimalkan sirkulasi udara pagi siang, Siang-sore menggunakan AC (bila perlu)
Malam	Apa adanya (tergantung kondisi bangunan)	Penggunaan AC konvensional	Penggunaan AC hemat energi	Memaksimalkan sirkulasi udara malam-pagi
Kenyamanan	Tanpa perhatian pada kenyamanan pengguna	Penstabilan suhu dengan menggunakan penghawaan buatan	Penstabilan suhu dengan menggunakan penghawaan buatan ramah lingkungan	Penstabilan suhu tanpa menggunakan penghawaan buatan
Sanitasi Air	Pembuangan langsung	Penggunaan air simpan (tampung)	Efisiensi penggunaan air dan pengolahan air buangan	Sistem penyediaan air mandiri dan manajemen air buangan
Sumber	Konvensional, PDAM atau sumur air tanah	Tampung air hujan, untuk keperluan selain minum dan masak	Tampung dan resapan (saringan) dari air hujan dan genangan	Sumur air mandiri dari resapan air hujan dan genangan
Sistem buangan	Langsung buang air bekas pakai dan air hujan ke saluran publik	Langsung pakai <i>grey water</i> untuk siram tanaman dan cuci perkakas	Menyaring <i>grey water</i> untuk keperluan selain minum-masak	Minimalisasi buangan dengan efisiensi penggunaan
Polusi Dalam Ruang	Kurang perhatian pada masalah polusi dalam ruang	Pemahaman (minim) tentang polusi dalam ruang	Perhatian cukup pada penyebab dan dampak polusi dalam ruang	Penyebab dan dampak polusi dalam ruang menjadi prioritas (Pearson, 1994)
Udara dan suara	Tanpa upaya spesifik penanggulangan polusi	Minimalisasi penggunaan <i>household</i> yang menimbulkan polusi	Ventilasi cukup untuk sirkulasi pertukaran udara dalam luar	Penanganan khusus bagi ruang untuk aktivitas yang menimbulkan polusi
<i>Finishing</i>	Penggunaan bahan finishing <i>chemical</i> , tanpa perhatian pada dampak	Minimalisasi penggunaan bahan finishing <i>chemical</i> yang berdampak polusi	Menggunakan bahan finishing <i>chemical</i> yang berdampak polusi rendah	Hanya menggunakan bahan finishing alami dan tidak berdampak polusi
<i>Maintenance</i>	Penggunaan bahan pembersih komersial dan <i>chemical</i>	Minimalisasi penggunaan bahan pembersih <i>chemical</i>	Menggunakan bahan pembersih alami	Menggunakan bahan pembersih alami secara mandiri
Emisi Elektromagnetik	Kurang perhatian pada masalah emisi elektromagnetik	Pemahaman minim tentang emisi elektromagnetik	Perhatian cukup pada dampak emisi elektromagnetik	Dampak dan penanggulangan emisi elektromagnetik menjadi prioritas
Sumber	Listrik, tanpa upaya pengamanan <i>ground</i>	Listrik, dengan upaya <i>standard ground</i>	Listrik, dan upaya <i>ground</i> maksimal	Upaya meminimalkan medan magnetis
Penggunaan listrik	Selalu posisi <i>stand by</i>	Tersambung hanya pada saat digunakan	Mencegah terjadinya medan magnetik buatan statis	Efisiensi dan minimalisasi material sintetik
Manajemen Sampah	Kurang perhatian pada manajemen sampah	Pemahaman minim tentang manajemen sampah	Perhatian cukup pada sistem manajemen sampah	Upaya manajemen sampah menjadi prioritas (Dennis, 2010)
Sampah organik	Tidak ada pemisahan sampah organik dari sampah anorganik	Sampah organik dan anorganik dipisahkan ketika akan dibuang ke bak sampah umum	Tempat sampah khusus sampah organik tersedia di area publik saja	Menyediakan tempat sampah khusus sampah organik pada semua area
Sampah anorganik	Tidak ada pemisahan sampah anorganik dari sampah organik	Sampah organik dan anorganik dipisahkan ketika akan dibuang ke bak sampah umum	Tempat sampah khusus sampah anorganik tersedia di area publik saja	Menyediakan tempat sampah khusus sampah anorganik pada semua area

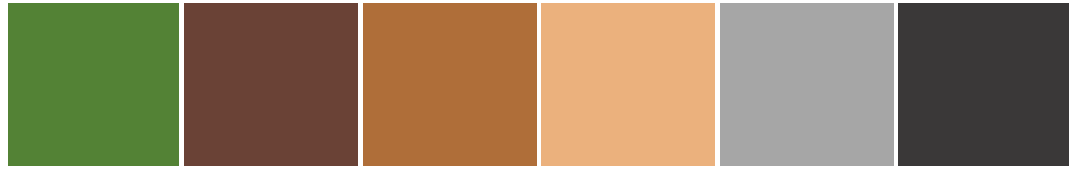
(Sumber : Dimensi Interior 1.2, 2003)

Interior :



(Sumber :pinterest)

Warna :



2.4 Tujuan Umum Interior Fasilitas Wisata Edukasi

2.4.1 Sistem Penyajian Koleksi Museum (Galeri/Pameran)

Referensi system penyajian koleksi galeri ini merupakan rujukan dalam perancangan penyajian koleksi di fasilitas eduwisata kopi di Indonesia di Kabupaten Bandung ini.

Menurut (Locker: 2010) pusat sejarah (museum) memiliki beberapa kerangka dalam pengenalan koleksi museum, diantaranya:

1. Teknik Tata Letak Benda Koleksi

a. Diaroma

Menggambarkan suatu peristiwa tertentu yang dilengkapi dengan penunjang suasana seperti background yang berupa poster, lukisan atau berbentuk 3Dimensi.

b. Ruang yang terbuka

c. Ruang interaktif

d. Student case study

e. Display (media)

Untuk teknik peletakan benda koleksi yang digunakan pada museum ini adalah diorama, dan display (media).

2. Teknik dan Metode Penyajian Koleksi

Penyajian benda koleksi harus memiliki ukuran khusus seperti pencahayaan, warna, area, suara, keamanan, pelabelan, foto pendukung, dan setidaknya ukuran papan atau panel.

Disamping itu juga, strategi yang digunakan untuk menampilkan benda-benda koleksi ruang pameran, diantaranya :

a. Metode penyajian edukatif dan intelektual

Tidak hanya pada bendanya saja, tetapi juga hal yang berkaitan dengan benda tersebut.

- b. Metode penyajian romantik
Memamerkan koleksi-koleksi disertai unsur lingkungan dimana koleksi tersebut berada/berasal.
- c. Metode penyajian artistik
Memamerkan koleksi-koleksi yang mengandung unsur keindahan.
- d. Metode penyajian sinematik
Pameran multimedia sering menggunakan teknologi untuk menyampaikan budaya dan pesan komersial. Memilih media yang paling tepat untuk komunikasi adalah prioritas untuk perancangan pameran. Audiovisual menampilkan penggunaan proyeksi yang memberikan manfaat dan peluang yang fleksibel.
- e. Metode penyajian teatral
Membagi ruangan menjadi beberapa 'set' yang akan dilalui, dimana ruangan seakan bergerak. Seperti perubahan tinggi ruang, skala, warna, suara, tekstur, permukaan dan pencahayaan. Itu semua mempengaruhi atmosfer dan karakter ruang dan Metode penyajian Koleksi yang digunakan pada perancangan museum/galeri Kopi Indonesia di Kabupaten Bandung ini memilih teknik romantik dan teatral.

2.4.1.1 Persyaratan Museum

Menurut (Moh. Amir Sutarga, *Persoalan Museum di Indonesia*, Jakarta, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan : 1958) dalam (Setyadi : 2010) pusat sejarah (museum) harus memiliki persyaratan dalam kebutuhan fisik maupun bangunannya.

1. Persyaratan kebutuhan fisik umum

Museum harus memiliki prasyarat fisik yang memuaskan, seperti studio audio visual, studio pemotretan untuk keperluan dokumentasi tamu, kantor instruktif dan rekreasi, tempat istirahat, ruang kerja untuk konservator, staf otoritatif dan staf perpustakaan, fasilitas penelitian, lobi presentasi, koleksi, dan fasilitas penelitian.

2. Persyaratan bangunan museum

Prasyarat bangunan gedung pameran lebih unggul terdapat di pusat kota, karena untuk mendorong akses terbuka ke galeri, tidak tercemar, tidak terlalu luas, selain itu, gedung galeri harus memenuhi kebutuhan bangunan diantaranya:

a. Syarat umum

- A. privat
- A. publik
- A. semi publik
- Main entrance
- Service entrance
- Bangunan yang dikelompokkan menurut ketenaga kerjaan, keamanan, fungsi, dan aktifitasnya.

b. Syarat khusus

- Bangunan administrasi harus menjadi kunci dalam mengatur untuk mendorong para tamu.
- Bangunan khusus atau private terletak di zona yang tidak bising, tenang, memiliki pintu masuk yang khusus dan memiliki sistem keamanan yang baik.
- Bangunan auditorium dapat dimanfaatkan untuk latihan seperti ruang pertemuan, kursus, dan sebagainya, selain itu kawasan gedung gedung pertemuan harus mudah dijangkau oleh para tamu.
- Sebagian besar gedung (wilayah presentasi abadi dan presentasi abadi) secara efektif dibuka oleh para tamu, dapat menampung koleksi ruang pameran dengan kerangka keamanan yang baik.

2.4.1.2 Persyaratan Elemen Pendukung Museum

Menurut (Dinas Pendidikan Nasional, Ditjen Kebudayaan, Usaha Pengembangan Galeri Jakarta), Aturan Pendirian Gedung Pameran “Sedikit Tapi Unggul”: 1999/2000) terdapat beberapa komponen pendukung galeri, yaitu:

1. Pencahayaan
2. Kelembaban atau temperatur
3. Kulit luar bangunan
4. System komunikasi
5. Fire protection
6. Ventilasi

2.4.1.3 Sistem Pencahayaan Terhadap Benda Koleksi Museum

Menurut (*Rachmat, G., & Safitri, R. : 2017*) pencahayaan merupakan salah satu faktor untuk mendapatkan keadaan lingkungan yang aman dan nyaman dan berkaitan erat dengan produktivitas manusia. Pencahayaan yang baik memungkinkan orang dapat melihat objek- objek yang dikerjakannya secara jelas dan cepat. Menurut sumbernya, pencahayaan dapat dibagi menjadi 2, diantaranya:

1. Pencahayaan alami

Pencahayaan alami adalah sumber cahaya dari sinar matahari. Cahaya alami tidak hanya menghemat listrik tetapi juga memiliki banyak manfaat, membunuh kuman. Agar cahaya alami dapat masuk ke dalam ruangan, Anda membutuhkan jendela besar atau dinding kaca yang menempati minimal $\frac{1}{6}$ dari luas lantai. Cahaya alami dianggap kurang efisien dibandingkan cahaya buatan, hanya saja intensitas cahayanya tidak tetap dan menghasilkan panas terutama pada siang hari. Faktor-faktor yang harus diperhatikan agar pemanfaatan cahaya alami dapat dimanfaatkan secara baik, yaitu:

- a. Variasi intensitas cahaya matahari.
- b. Distribusi dari terangnya cahaya.
- c. Efek dari lokasi, pemantulan cahaya, jarak antar bangunan.
- d. Letak geografis dan kegunaan bangunan gedung.

2. Pencahayaan buatan

Pencahayaan buatan adalah pencahayaan yang dihasilkan oleh sumber cahaya selain cahaya alami. Jika sulit untuk menempatkan ruangan dengan cahaya alami, atau jika tidak

ada cukup cahaya alami, pencahayaan buatan sangat diperlukan. Tidak seperti desain pencahayaan umum, desain pencahayaan pada ruang pameran harus memenuhi tiga kriteria:

- a. Untuk kepentingan pengunjung, pencahayaan harus memenuhi kebutuhan pengunjung untuk menemukan dan berjalan di showroom dengan mudah dan aman. Pengunjung dapat membaca prasasti dan papan informasi lainnya tanpa terganggu sehingga dapat membaca teks pameran.
- b. Pencahayaan sekunder harus memenuhi kebutuhan pelestarian dan benda pameran.
- c. desain pencahayaan sebaiknya disesuaikan dengan suasana ruangan atau suasana yang ingin diungkapkan.

Menurut (*Rosenblatt* : 2001) dalam (*Arief* : 2016) manusia membutuhkan cahaya sebagai sumber utama indra penglihatannya. Pencahayaan juga dapat memaksimalkan visual benda koleksi museum. Pencahayaan pada museum memiliki tujuan sebagai salah satu cara untuk menyampaikan hubungan visual suatu objek koleksi yang ada pada museum dengan pengunjung museum.

Menurut (*Rees* : 1999) dalam (*Arief* : 2016) terdapat beberapa tipe penerangan ruang, diantaranya :

1. Ambient lighting

Pencahayaan ini merupakan pencahayaan umum, menerangi ruang secara menyeluruh.



Gambar 2.15 ambient lighting

(Sumber : *mackcarlisleart.com*, 2007)

2. Task lighting

Pencahayaan ini bertujuan membantu pengguna ruang dalam setiap proses kegiatan tertentu.

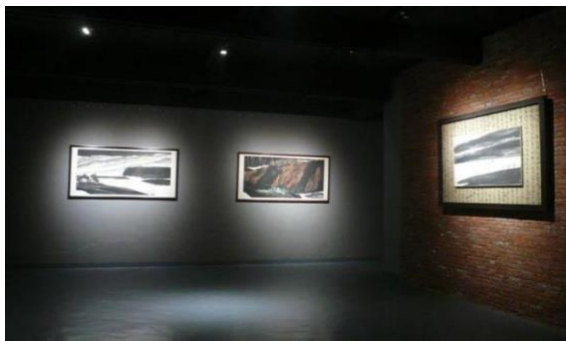


Gambar 2.16 task lighting

(Sumber :kompsasina.com, 2016)

3. Accent lighting

Pencahayaan ini digunakan untuk mengekspos suatu benda atau area.



Gambar 2.17 accent lighting

(Sumber :angi.com, 2022)

4. Decorative lighting

Pencahayaan jenis ini ditujukan hanya untuk unsur estetik dan tidak ditujukan untuk unsur fungsional.



Gambar 2.18 decorativ lighting

(Sumber :ofdesign.com, 2018)

Menurut (*Zumtobel* : 2018) terdapat pengelompokan pencahayaan yang dilihat dari ruang dan benda koleksi museum, diantaranya :

1. Ruang pameran dengan benda koleksi museum yang sangat sensitif harus memiliki tingkat cahaya antara 5 sampai 10 fc, seperti benda dari kain, kertas print, kulit yang berwarna.
2. Ruang pameran dengan benda koleksi museum yang kurang sensitif memiliki tingkat cahaya 30 sampai 50 fc, seperti benda kaca, batu, logam, keramik.
3. Ruang pameran dengan benda koleksi museum yang sensitif memiliki tingkat cahaya 15 sampai 20 fc, seperti benda kayu, lukisan cat maupun tempera.

Menurut (*Akmal* : 2006) dalam (*Arief* : 2016) ada beberapa jenis teknik penerangan di dalam suatu ruang, diantaranya :

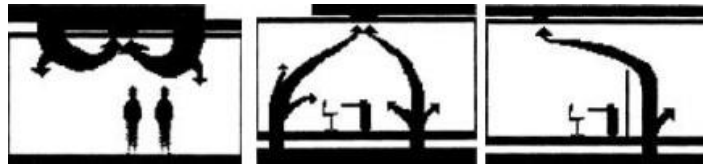
1. *Indirect Lighting*, penerangan jenis ini tidak menerangi secara merata suatu ruang, pengguna ruang tidak dapat melihat pencahayaan ini secara langsung, pencahayaan ini bertujuan untuk memberikan suasana yang sederhana dan bersih.
2. *Direct Lighting*, pencahayaan ini difungsikan untuk umum dan ditempatkan secara merata.
3. *Uplight*, jenis pencahayaan ini ditujukan untuk kepentingan estetika, digabungkan dengan teknik *indirect* bertujuan agar tidak mengganggu penglihatan, cahaya ini bersumber dari bawah yang di arahkan ke atas.
4. *Frontlight*, digunakan untuk menerangi benda koleksi 2Dimensi dan sumber cahaya dari arah horizontal.
5. *Sidelight*, pencahayaan ini digunakan untuk mengekspos tekstur dari sisi yang diteranginya atau benda tertentu, teknik yang digunakan pencahayaan ini adalah menyamping, dari kiri ke kanan maupun sebaliknya.
6. *Downlight*, menerangi apa yang ada dibawahnya secara

merata dengan teknik dari atas kebawah

7. Wall Washer, bertujuan untuk membuat suatu bidang menjadi memiliki efek bersinar dan terang benderang.
8. Backlight, jenis pencahayaan ini memanfaatkan sisi gelap suatu benda untuk mendapatkan bayangan dari benda atau objek tersebut.

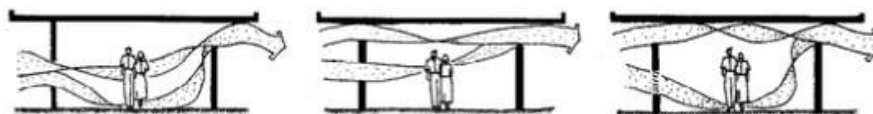
2.4.2 Penghawaan pada Objek Wisata

Menurut Kusumarini, Y. (2003) pengkondisian udara dalam ruangan dapat dicapai melalui berbagai kontrol, termasuk pengkondisian udara dan ventilasi. Masing-masing memiliki kelebihan dan kekurangan tersendiri yang harus diperhatikan agar dapat menyediakan air conditioning (AC) dalam ruangan sesuai dengan kebutuhan anda.



Menggunakan AC tanpa perawatan yang tepat dapat menyebabkan masalah kesehatan dan menyebabkan lebih banyak kerusakan lingkungan. Demikian pula penggunaan ventilasi yang tidak memperhatikan pemerataan distribusi udara dari luar ke ruangan mempengaruhi ketidakefisienan sirkulasi udara, sehingga diperlukan pertimbangan yang cermat dalam memilih ventilasi untuk pemasukan dan pengeluaran udara.

(Kiri) Sistem ventilasi berasal dari langit-langit. (Tengah) Sistem ventilasi didistribusikan dari lantai. (Kanan) Ventilasi terbatas oleh partisi.



Bergesernya lubang masuk udara pada satu sisi akan mengubah kondisi tekanan masing-masing.

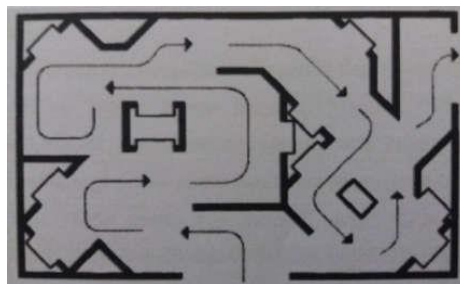


Kecepatan aliran udara mempengaruhi penyegaran udara. Jika lubang masuk udara lebih besar dari pada lubang keluarnya, maka kecepatan aliran udara akan berkurang, sebaliknya jika lubang udara lebih besar, kecepatan aliran udara akan makin kuat.

2.4.3 Sirkulasi Ruang Pamer

Menurut (David Dean, 1996) ada tiga alternatif pendekatan dalam mengatur sirkulasi pengunjung dalam penataan ruang pameran sebuah museum :

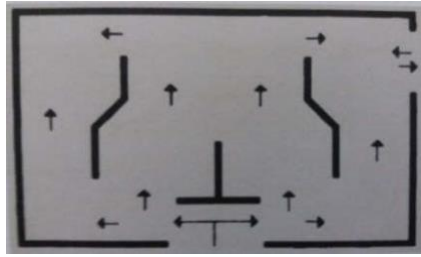
- Alur yang disarankan (suggested) Keberhasilan pendekatan ini bergantung pada kemampuan elemen ruang dalam mengarahkan pengunjung untuk melalui jalur yang sudah disiapkan karena pengunjung masih diberi kesempatan untuk memilih jalur sesuai keinginannya.



Gambar 2.19 Denah Pendekatan Alur yang Disarankan

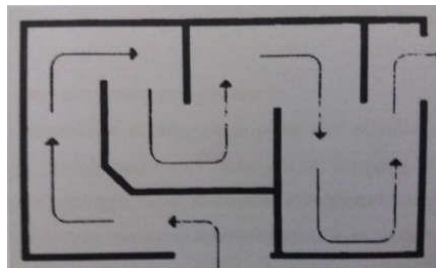
(Sumber : David Dean, 1996)

- Alur yang tidak berstruktur (unstructured) Dalam pendekatan ini, pengunjung tidak diberikan batasan gerak dalam ruang, mereka bebas bergerak tanpa adanya alur yang harus diikuti. Biasanya pendekatan ini digunakan pada sebuah galeri seni.



Gambar 2.20 Denah Pendekatan Alur yang Tidak Terstruktur
(Sumber : David Dean, 1996)

- yang diarahkan (directed) Pendekatan ini bersifat kaku karena mengarahkan pengunjung untuk bergerak dalam satu arah sesuai alur yang sudah direncanakan.



Gambar 2.21 Denah Pendekatan Alur yang Diarahkan
(Sumber : David Dean, 1996)

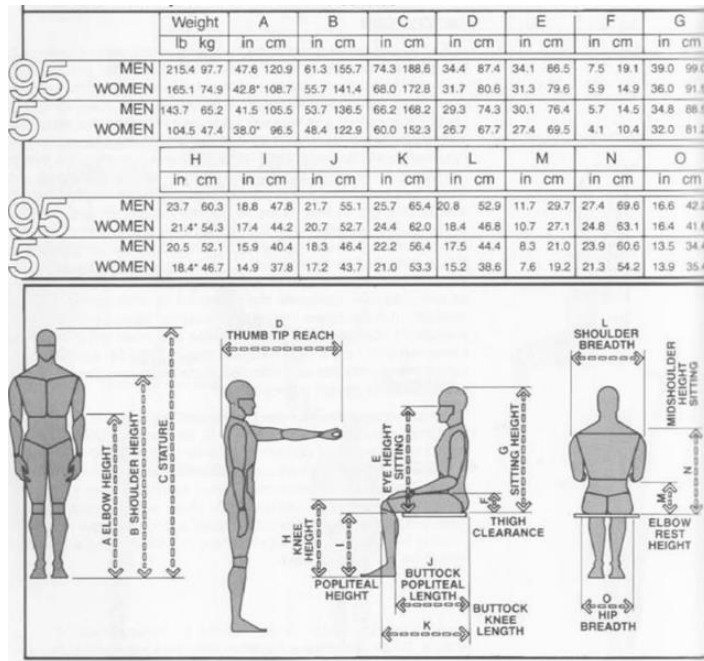
2.4.4 Studi Antropometri

Antropometri berasal dari kata anthropos yang berarti manusia dan metri yang berarti ukuran. Antropometri dengan demikian didefinisikan sebagai ilmu yang berkaitan secara eksklusif dengan pengukuran tubuh untuk menentukan perbedaan individu, kelompok, dll.

Menurut Stevenson (1989) dan Nurmiyanto (1991), antropometri adalah kumpulan data numerik yang berkaitan dengan karakteristik fisik tubuh manusia dalam hal ukuran, bentuk, dan kekuatan, serta penerapan data tersebut dalam mengatasi masalah desain. Penerapan data antropometri ini akan dilakukan jika mean (rata-rata) dan standar deviasi dari suatu distribusi normal tersedia.

Antropometri memainkan peran penting dalam bidang-bidang seperti desain industri, desain fashion, ergonomi dan arsitektur. Dalam bidang tersebut, diperlukan data statistik distribusi ukuran tubuh dalam suatu populasi untuk menghasilkan produk yang optimal.

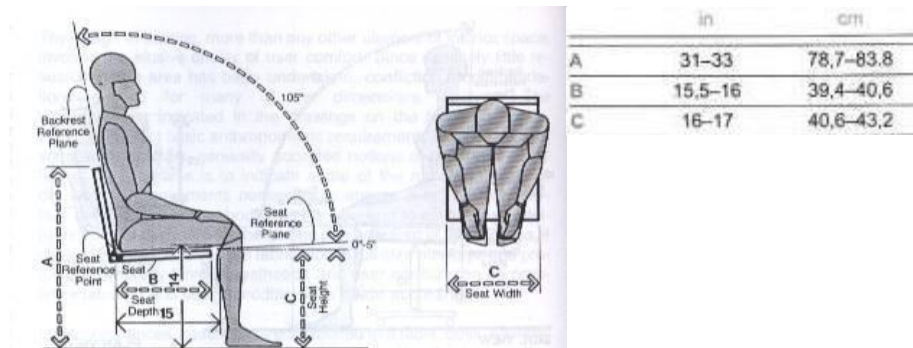
- Antropometri tubuh manusia



Gambar 2.22 Antropometri Tubuh Manusia

(Sumber : Dimensi Manusia & Ruang Interior, 1979)

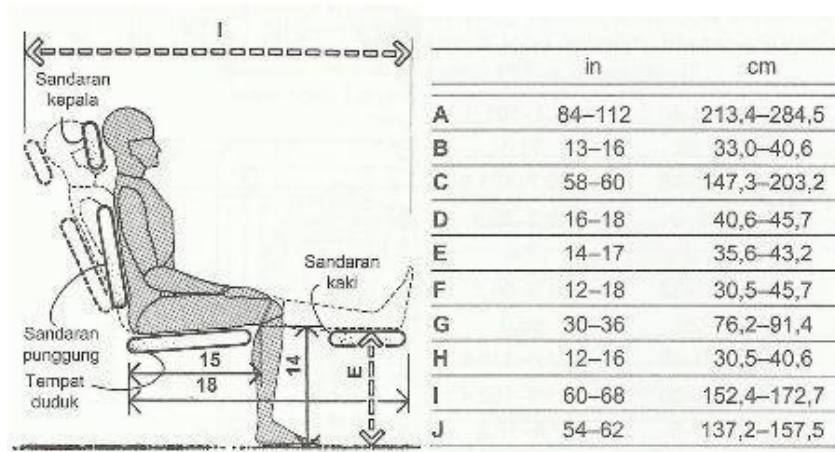
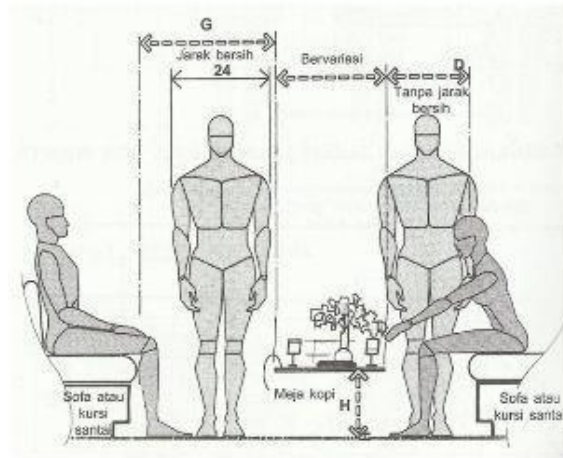
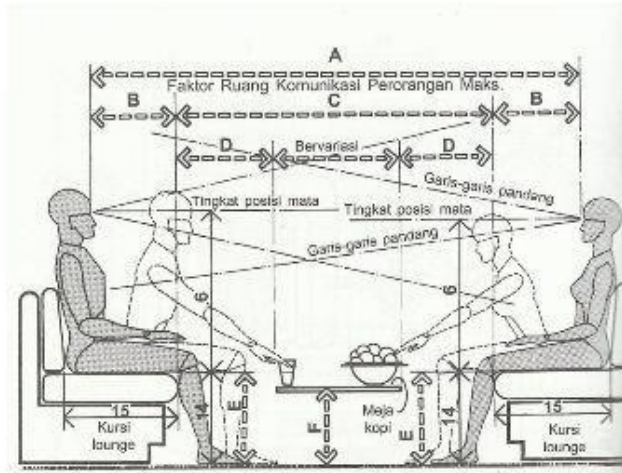
- Antropometri posisi duduk



Gambar 2.23 Antropometri Posisi Duduk

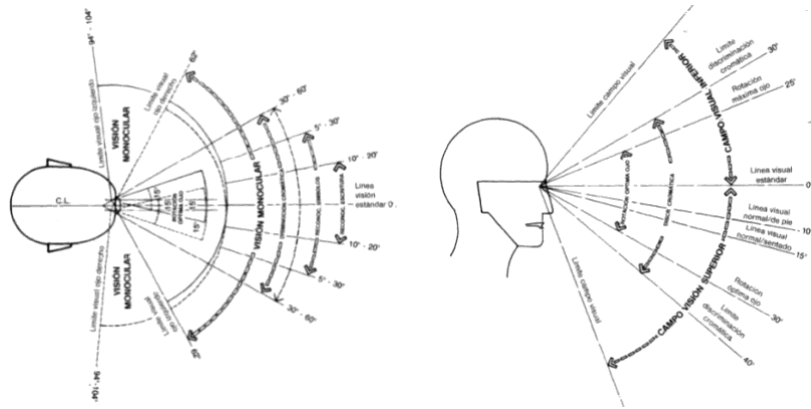
(Sumber : Dimensi Manusia & Ruang Interior, 1979)

- Antropometri sirkulasi duduk



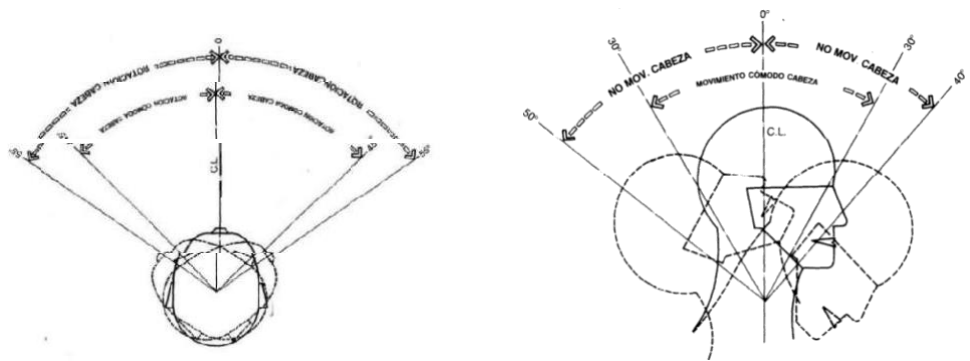
Gambar 2.24 Antropometri Sirkulasi Duduk
 (Sumber : Dimensi Manusia & Ruang Interior, 1979)

- Antropometri display



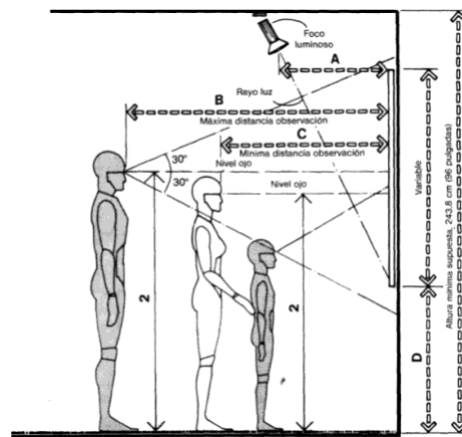
Gambar 2.25 Visual Pandangan Mata Dalam Bidang Horizontal dan Vertikal

(Sumber : Dimensi Manusia & Ruang Interior, 1979)



Gambar 2.26 Pergerakan kepala Dalam Bidang Horizontal dan Vertikal

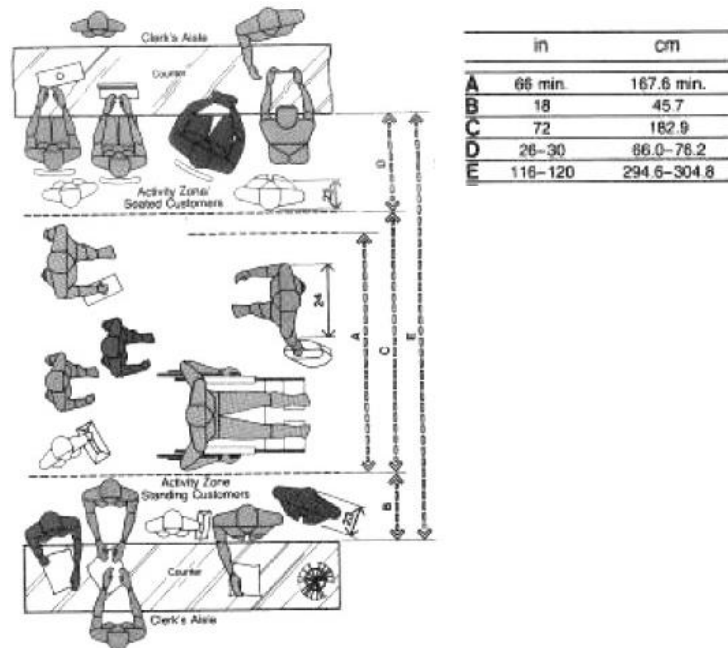
(Sumber : Dimensi Manusia & Ruang Interior, 1979)



Gambar 2.27 Bidang Visual Berdasarkan Dimensi Tubuh Manusia

(Sumber : Dimensi Manusia & Ruang Interior, 1979)

- Antropometri sirkulasi area umum



Gambar 2.28 Sirkulasi Area Umum Berdasarkan Dimensi Tubuh Manusia
(Sumber : *Dimensi Manusia & Ruang Interior*, 1979)




2.5 Studi Banding




Nama Tempat : Museum Kopi Banaran





Alamat : Krajan, Gemawang, Kec. Jambu, Kabupaten Semarang,
Jawa Tengah 50663

Museum Kopi Banaran sudah ada sejak 1911, menempati gedung yang dulunya dibangun oleh Belanda pada masa pendudukan. Begitu memasuki era kemerdekaan, bangunannya diambil alih pemerintah Republik Indonesia dan dijadikan pabrik kopi. Hingga, sekarang, tempat ini masih aktif menghasilkan kopi banaran berkualitas tinggi. Mengingat sejarahnya yang sudah cukup panjang, museum ini menyimpan banyak alat pemrosesan kopi kuno. Beberapa koleksi benda-benda bersejarah dapat ditemui di museum ini antara lain mesin kopi klasik, manual grinder, serta toples kaca berisi aneka ragam biji kopi dari seluruh Indonesia. Sejarah kopi di Indonesia juga dapat dipelajari lewat papan informasi yang dipajang di seujur dinding museum. Selain itu, pengunjung juga dapat melihat langsung proses pengolahan biji kopi hingga diracik menjadi minuman siap saji.

Tabel 2.4 Studi BANDING Museum Kopi Banaran

No	Aspek	Dokumentasi	Potensi	Kendala
1.	Kondisi bangunan bagian luar	 <p>Gambar 2.29 area pintu masuk utama (Sumber : starjogja.com)</p>	Bangunan dari museum ini memiliki bentuk persegi persis seperti bangunan rumah.	Papan nama yang ada di museum kopi banara tidak terlalu kelihatan.
		 <p>Gambar 2.30 area pintu masuk utama (Sumber : travelingyuk.com)</p>	Adanya koleksi mesin penggiling kopi jaman dahulu di area pintu masuk museum.	
2.	Kondisi bangunan bagian dalam (area display kopi Indonesia)	 <p>Gambar 2.31 area display kopi indonesia (Sumber : travelingyuk.com)</p>	Area display jenis kopi Indonesia dengan menggunakan toples dan diberi nama	Tidak adanya klasifikasi jenis biji kopi. Semua jenis kopi dipamerkan di satu area

		 <p>Gambar 2.32 area display kopi indonesia (Sumber : <i>rynari.wordpress</i>)</p>		
		 <p>Gambar 2.33 area display kopi indonesia (Sumber : <i>rynari.wordpress</i>)</p>		
3.	Kondisi bangunan bagian dalam (area display koleksi mesin kopi dan sejarahnya)	 <p>Gambar 2.34 area display koleksi mesin kopi dan sejarahnya (Sumber : <i>foursquare.com</i>)</p>	Museum ini memiliki koleksi mesin kopi jaman dahulu hingga mesin kopi modern yang cukup banyak dan bervariasi.	Area antar display terlalu dekat tidak ada kategori dari setiap mesin, tidak adanya pemisahan antar area

		 <p>Gambar 2.35 area display koleksi mesin kopi dan sejarahnya (Sumber : <i>travelingyuk.com</i>)</p>		
		 <p>Gambar 2.36 area display koleksi mesin kopi dan sejarahnya (Sumber : <i>teluktilu.wordpress</i>)</p>		
4.	Kondisi bangunan bagian dalam (area display skema pengolahan dan sejarah kopi)	 <p>Gambar 2.37 skema pengolahan kopi (Sumber : <i>youtube.com</i>)</p>	Adanya skema pengolahan kopi di museum banaran	
		 <p>Gambar 2.38 sejarah kopi (Sumber : <i>youtube.com</i>)</p>	Sejarah kopi yang di pameran museum banaran	

5.	Kondisi bangunan bagian dalam (area souvenir)	 <p>Gambar 2.39 areasouvenir museum Banaran (Sumber : youtube.com)</p>		Area untuk souvenir yang menyatu dengan area museum. Tidak memiliki ruang khusus
6.	Kondisi bangunan bagian dalam (area mencicipi kopi)	 <p>Gambar 2.40 area mencicipi aneka kopi yang ada di museum Banaran (Sumber : youtube.com)</p>	Adanya area mencicipi kopi koleksi Indonesia yang tersedia di musem banaran.	Area untuk mencicipi kopi yang menyatu dengan area museum. Tidak memiliki ruang khusus.



Gambar 2.41 fasilitas yang ada di museum Banaran
(Sumber : youtube.com, 2019)

Tabel 2.5 Fasilitas dan Aktifitas Museum Kopi Banaran

FASILITAS	AKTIVITAS
Area skema proses kopi	Mengetahui bagaimana proses dan pengolahan kopi dari awal hingga dapat di konsumsi
Dokumenter mengenai kopi	Mengetahui bagaimana sejarah kopi
Area koleksi alat giling kopi jaman dulu	Pengunjung dapat melihat berbagai koleksi jenis alat jenis kopi pada jaman dahulu
Area koleksi kopi	Pengunjung dapat melihat berbagai macam kopi yang tumbuh di Indonesia
Area mencicipi aneka macam kopi	Pengunjung dapat mencicipi berbagai jenis kopi yang disediakan di museum banaran
Area souvenir	jual/beli souvenir dari museum banaran

Nama Tempat : Koffie Fabriek Aroma

Alamat : Jl. Banceuy No.51, Braga, Kec.Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat 40111

Kopi Aroma merupakan usaha rumah tangga yang menjual biji kopi dan kopi bubuk secara terbatas. Kopi Aroma didirikan pada tahun 1930 oleh Tan Houw Sian. Kopi juga diproses menggunakan teknik tradisional tanpa menggunakan bahan kimia atau bahan tambahan. Pak Widyapratama dan keluarga langsung mengolah Kopi Aroma dan langsung menjualnya. Kopi hijau bersumber langsung dari perkebunan kopi Indonesia di Sumatera, Jawa, Sulawesi dan Nusa Tenggara. Kopi hijau, umumnya dikenal sebagai kopi hijau, diproses menjadi kopi biji matang dan kemudian digiling menjadi kopi yang baru digiling. Kopi hijau terlebih dahulu dijemur di bawah sinar matahari. Selain itu, kopi hijau arabika mengalami proses penuaan yang lama 8 tahun untuk mengurangi rasa asam (tidak asam lagi), kafein berkurang, dan kopi menjadi

lebih harum. Kopi Robusta mentah berumur 5 tahun untuk mengurangi kafein dan membuat kopiharum. Setelah menua di gudang, kopi disangrai di roaster yang dipanaskan dengan kayu karet. Mesin tersebut masih menggunakan mesin yang sama buatan Jerman sejak tahun 1930. Kopi yang sudah matang langsung dijual di Aroma Coffee Shop agar pelanggan dapat menikmati kopi terbaru dari sangrai.



MOKKA ARABIKA




"HARUM, MEMILIKI KANDUNGAN ASAM YANG LEMBUT DAN RENDAH KAFEIN" 100% KOPI ARABIKA, GABUNGAN DARI PRIANGAN, JAWA, ACEH, MEDAN, FLORES DAN TIMOR. KOPI MENTAH DISIMPAN SELAMA 8 TAHUN DAN DISANGRAI MENGGUNAKAN KAYU SELAMA 8 JAM SEHINGGA MENGHASILKAN WANGI DAN RASA YANG KHAS.





ROBUSTA

"UNGGUL DI RASA PAHIT DAN TINGGI KAFEIN" 100% KOPI ROBUSTA, GABUNGAN ROBUSTA SUMATERA DAN JAWA. KOPI MENTAH DITUAKAN SELAMA 5 TAHUN KEMUDIAN DISANGRAI DENGAN KAYU SELAMA 2 JAM.



Tabel 2.6 Studi Banding Koffie Fabriek Aroma

no	Aspek	Dokumentasi	Potensi	Kendala
1.	Kondisi bangunan bagian luar	 <p>Gambar 2.42 bangunan tampak depan (Sumber : <i>kopiasiana.com</i>, 2016)</p>  <p>Gambar 2.43 bangunan tampak samping (Sumber : <i>tripadvisor.com</i>, 2017)</p>  <p>Gambar 2.44 pintu masuk pabrik (Sumber : <i>youtube.com</i>, 2017)</p>	<p>Bangunan dari pabrik ini memiliki bentuk persegi dan sedikit lengkung pada satu sisinya, hal tersebut dapat membuat gubahan dan layout pada ruangan menjadi lebih menarik.</p>	<p>Posisi pabrik ini ada di pinggir jalan, ketika toko penuh dengan pengunjung, membuat jalan utama menjadi macet</p>

<p>2.</p>	<p>Kondisi bangunan bagian dalam dalam</p>	 <p>Gambar 2.45 area penjemuran kopi (Sumber : youtube.com, 2017)</p>  <p>Gambar 2.46 area penjemuran kopi yang sudah di jemur (Sumber : youtube.com, 2017)</p>   <p>Gambar 2.47 area pabrik (Sumber : youtube.com, 2017)</p>	<p>Pabrik ini memiliki area terbuka untuk menjemur kopi</p> <p>Area Gudang penyimpanan kopi yang sudah melewati penjemuran yang maksimal</p> <p>Area pembakaran kopi atau sangrai setelah kopi di diamkan selama 5-6 tahun untuk mengurangi kadar asam dan kafein</p>	<p>Penyimpanan kopi yang terlalu menumpuk</p> <p>Area pembakaran yang masi dilakukan dengan cara tradisional, sirkulasi ruangan terlalu sempit</p>
-----------	--	--	---	--



Gambar 2.48 area penyimpanan kopi yang sudah di roaster
(Sumber : ottencoffee.co.id, 2015)

Area penyimpanan kopi yang sudah selesai dibakar atau disangrai



Gambar 2.49 area mesin grinder
(Sumber : youtube.com, 2017)

Area penghalusan kopi



Gambar 2.49 area penyimpanan dan pengemasan kopi
(Sumber : guide.co, 2018)

Area penyimpanan kopi yang sudah dihaluskan dan area pengemasan kopi yang sesuai dan sudah ditimbang



Gambar 2.50 penyimpanan beberapa koleksi jenis kopi Indonesia di koffee Fabriek Aroma (di display dengan toples yang diberi nama sesuai jenis dan Namanya)

(Sumber : youtube.com, 2019)

Nama Tempat : 5758 Coffe Lab

Alamat : Komplek Pondok Hijau Indah, JL. Rusa Pinus Raya E1-D Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, 40153

Indonesia adalah salah satu negara terbesar penghasil kopi di dunia, kopi yang dihasilkan rasanya sangat beragam. Mayoritas kopi yang tumbuh di Indonesia adalah robusta dan sebagian lain adalah arabika. Indonesia masih menghadapi masalah rendahnya kualitas dan produktivitas kopinya, maka 5758 Coffee Lab (Maju Mapan) PT. Belajar Kopi Bersama membuat sebuah “laboratorium” kopi yang berdiri pada bulan Mei 2016, dengan tujuan ingin meningkatkan kualitas para pelaku usaha bidang kopi di Indonesia. Sekolah ini sudah lulus sertifikasi Specialty Coffee Association of America (SCAA). Kelasnya dipandu Adi W. Taroepatjeka, instruktur Q Grader pertama di Indonesia. Bukan hanya bagi barista, pendidikan soal kopi juga buat konsumen, roaster, grader, hingga petani kopi. kelas dibuka dengan diskusi mengenai pengenalan dasar teknik seduh manual. Dimulai dari sejarah kopi, jenis alat, teknik seduh, gilingan kopi, dan teori-teori lain serta membahas tentang komponen-komponen dalam berbagai jenis gilingan kopi dan alat seduh, serta bagaimana teknis tiap-tiap elemen dalam menghasilkan rasa yang spesifik.

Tabel 2.7 Kelas Program Dasar

NO	KELAS	DURASI	KEGIATAN
1.	Sensori Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 12 Orang	1 hari	Mengajak peserta untuk lebih mengenali indra pengecap, belajar membedakan berbagai rasa beserta tingkatan-tingkatannya, dan mengenali bagaimana setiap rasa berinteraksi.
2.	Kopi 101 Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 12 Orang	2 hari	Dasar-dasar pengetahuan tentang kopi dikupas dalam kelas ini. Seperti sejarah, perbedaan arabika vs robusta, proses pascapanen, pengenalan uji cita rasa, pengenalan seduh manual, dan pengenalan espresso.
3.	Barista dasar Jumlah Peserta : Minimal 4 Orang maksimal 12 Orang	5 hari	Dengan ujian teori dan praktik, kelas barista dasar ini dirancang bagi yang ingin mengenal profesi barista. Materi kelas ini meliputi dasar-dasarpengetahuan tentang kopi, membuat espresso, dan latte serta seduh manual dengan baik.
4.	Espresso dasar Jumlah Peserta : Minimal 3 Orang maksimal 12 Orang	3 hari	Dasar-dasar penggunaan mesin espresso dan grinder menjadi pelajaran dalam kelas yang dirancang buat pemula ini. Peserta dilatih agar mampu menghasilkan espresso yang berkualitas baik
5.	Latte Art Dasar Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 12 Orang	1 hari	Barista pemula yang ingin mempelajari dasar-dasar seni menggambar di atas permukaan kopi cocok menghadiri Basic Latee Art Class. Cara membuat foam yang baik, teknik froathing,

			<p>pengenalan alat untuk latte art, hingga teknik etching sederhana akan mengisi penuh pelatihan ini.</p>
6.	<p>Sangrai Dasar</p> <p>Jumlah Peserta : Minimal 4 Orang maksimal 6 Orang</p>	3 hari	<p>Instruktur dalam program ini akan fokus pada sangrai, sebagai salah satu fase penting dalam memproduksi kopi. Bagaimana mengenali alat, tahapan, teknik dasar sangria, hingga mengenali karakter biji kopi. Peserta juga diajak mengenal tata cara uji cita rasa dasar.</p>
7.	<p>Uji citarasa Dasar</p> <p>Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 12 Orang</p>	1 hari	<p>Peserta kelas ini adalah para penikmat kopi serius, barista, dan profesional di bidang industri kopi. Para peserta akan mendapatkan teori dasar dan praktik tentang prosedur cupping, menggunakan cupping form, istilah-istilah cupping dan kalibrasi.</p>
8.	<p>Seduh Manual Dasar</p> <p>Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 16 Orang</p>	1 hari	<p>Sasaran peserta dari kelas Basic Manual Brew adalah para penikmat kopi yang mulai serius belajar menikmati kopi dengan menggunakan metode seduh manual.</p> <p>Setiap peserta akan mendapatkan teori dasar dan praktik mencoba menyeduh 1-2 jenis kopi dengan 3 alat seduh manual yaitu Kalita Wave, V60, dan Aeropress.</p>

9.	<p>pengenalan Fine Robusta</p> <p>Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 16 Orang</p>	1 hari	<p>Pertemuan ringkas ini dirancang untuk memandu peserta mengenal lebih baik jenis kopi fine robusta. Peserta diharapkan dapat membedakan dengan baik kopi arabika spesialti dan fine robusta, termasuk menilik perbedaan penggunaan cupping form arabika dan robusta sesuai standar SCA.</p>
10.	<p>Manajemen Keuangan</p> <p>Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 16 Orang</p>	1 hari	<p>Pengelola kedai kopi harus memahami pentingnya laporan keuangan kedainya. Sehingga mengetahui komponen pengeluaran dan pendapatan yang akan mempengaruhi laba/rugi layak dikuasai. Termasuk menghitung kewajiban pajak dan menyiapkan laporan SPT Tahunan.</p>
11.	<p>Coffeepreneurship</p> <p>Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 16 Orang</p>	3 hari	<p>Tren konsumsi kopi di Indonesia jadi peluang bisnis usaha kopi skala kecil hingga menengah. Kelas ini dirancang secara menyeluruh bagi calon pengelola/pemilik kedai/coffee shop berdasarkan pengalaman para instruktur baik sebagai pelaku bisnis, konsultan food & beverage, konsultan manajemen dan keuangan, serta pendamping usaha kecil menengah.</p>

			Materi yang dibahas meliputi pembuatan rencana usaha, penghitungan modal dan pengelolaan keuangan, tips praktis pengelolaan bisnis kopi. Bagaimana menentukan kualitas bahan maupun supplier, hingga soal hospitality.
--	--	--	--

Tabel 2.8 Kelas Program Menengah

NO	KELAS	DURASI	KEGIATAN
1.	ACF Barista Foundation (Internasional) Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 16 Orang	2 hari	Jika ingin meningkatkan pemahaman profesi barista kelas internasional, kelas ini layak disimak. Pemahaman dasar-dasar tentang pengetahuan dan keterampilan profesi barista akan dikupas tuntas. Kurikulum, materi dan ujian menggunakan standar ACF.
2.	Seduh Manual Lanjutan Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 12 Orang	2 hari	Bagi para barista dan penikmat kopi serius, kelas ini berisi materi lanjutan tentang cara menghasilkan kualitas kopi yang baik dengan menggunakan 5 hingga 6 alat seduh manual. Di kelas ini diberlakukan ujian teori dan praktik.
3.	Latte Art Lanjutan Jumlah Peserta :	2 hari	Ujian teori dan praktik akan menyertai dalam kelas ini. Mereka yang sudah menekuni profesi

	Minimal 6 Orang maksimal 12 Orang		barista dan ingin meningkatkan kemampuan membuat latte art cocok mengikuti kelas intermediate ini.
4.	SCA Brewing Foundation (Internasional) Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 12 Orang	2 hari	Bagi profesional pemula yang ingin menguasai keterampilan dasar dan penguasaan alat-alat dengan standar internasional, kelas ini layak diikuti. Instruktur, materi, dan ujian sesuai dengan standar SCAE akan membuat peserta mampu menyajikan kopi yang baik.
5.	SCA Brewing Intermediate (Internasional) Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 16 Orang	1 hari	Kelas ini diperuntukkan bagi profesional tingkat intermediate yang ingin menguasai keterampilan dasar dan penguasaan alat-alat untuk dapat menyajikan kopi yang baik. Instruktur, materi, dan ujian sesuai dengan standar SCAE.
6.	Manajemen Keuangan Lanjutan Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 12 Orang	1 hari	Materi pertemuan sehari ini dirancang agar peserta mampu menganalisis komponen keuangan kedai kopi. Meliputi perhitungan harga pokok penjualan (HPP), menghitung margin keuntungan, menata arus uang dan perputaran stok, membuat analisis laporan keuangan, mempersiapkan kewajiban pajak atas gaji pegawai,

			hingga pajak penghasilan pemilik kedai kopi (PPH Pasal 21).
7.	Ujicitarasa Arabika Profesional Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 12 Orang	3 hari	Program intensif ini ditujukan bagi peserta profesional yang sudah cukup baik memahami tentang kopi. Peserta akan diarahkan memahami lebih lanjut bagaimana metode menguji cita rasa kopi dan tata evaluasi kualitas kopi.
8.	Ujicitarasa Robusta Profesional Jumlah Peserta : Minimal 6 Orang maksimal 12 Orang	3 hari	Program intensif ini ditujukan bagi peserta profesional yang sudah cukup baik memahami tentang kopi. Peserta akan diarahkan memahami lebih lanjut bagaimana metode menguji cita rasa kopi dan tata evaluasi kualitas kopi.

Tabel 2.9 Kelas Program Profesional

NO	KELAS	DURASI	KEGIATAN
1.	Q Arabika Grander (internasional) Jumlah Peserta : Minimal 8 Orang maksimal 18 Orang	6 hari	Kelas sepekan ini akan memakai standar SCA dan CQI. Instruktur, materi, lokasi dan ujian dengan standar internasional. Peserta dikhususkan bagi mereka yang berkecimpung secara profesional di bidang kopi arabika.
2.	Q Robusta (R) Grander (Internasional) Jumlah Peserta : Minimal 8 Orang maksimal 18 Orang	6 hari	Profesional yang meminati kopi robusta patut mengikuti kelas internasional ini. Sebab, instruktur, materi, lokasi dan ujian menggunakan sertifikasi dari SCA dan CQI.

3.	Advence Roasting (internasioal) Jumlah Peserta : Minimal 12 Orang maksimal 18 Orang	1 hari	Untuk lebih memahami tentang teknik sangrai, program ini adalah lanjutan sangrai tingkat internasional. Penyelenggaraan kelas ini bekerjasama dengan SCAI.
----	---	--------	--

Sertifikasi 5758 Coffee Lab



Gambar 2.51 penghargaan coffee lab
 (Sumber : 5758coffeelab.com, 2017)

Untuk menjaga kualitas dan standar pendidikan, 5758 Coffee Lab memiliki Instruktur Q Grader, Adi W. Taroepratjeka. Sejak 2015, Adi memiliki sertifikat instruktur dari Coffee Quality Institute, sekaligus orang Asia Tenggara pertama.

5758 Coffee Lab adalah Specialty Coffee Association (SCA) Premiere Training Campus di Indonesia. Penetapan ini berlaku, usai Specialty Coffee Association of America (SCAA) dan Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) melebur jadi Specialty Coffee Association (SCA) pada akhir 2016. Dengan sertifikasi ini, 5758 Coffee Lab berhak menyelenggarakan semua pendidikan yang tersertifikasi baik oleh SCAA maupun SCAE.

5758 Coffee Lab juga menjadi coffee lab pertama di ASEAN yang dipercaya ASEAN Coffee Federation (ACF) dan Asosiasi Kopi Spesialti Indonesia, untuk menyelenggarakan ACF Barista Training. Amanat ini juga sejalan dengan standarisasi tenaga kerja barista agar dapat bekerja di negara-negara yang tergabung dalam Masyarakat Ekonomi ASEAN.

Fasilitas

- Kelas

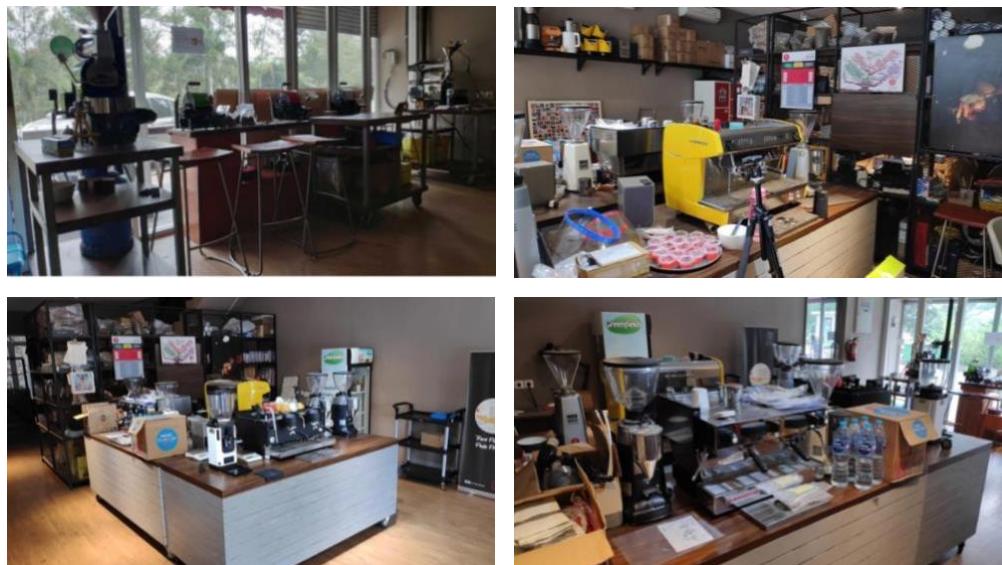
Kelas dengan memenuhi standar dari Specialty Coffee Association dan Coffee Quality Institute.



Gambar 2.52 kelas-kelas coffee lab

(Sumber : 5758coffeelab.com, 2017)

- Peralatan Memiliki Coffee Lab yang sesuai standar dari Specialty Coffee Association dan Coffee Quality Institute. Setiap 2 tahun sekali semua fasilitas akan disertifikasi ulang oleh lembaga tersebut.



Gambar 2.53 mesin kopi yang terdapat di coffee lab

(Sumber : 5758coffeelab.com, 2017)

- **Kantin**

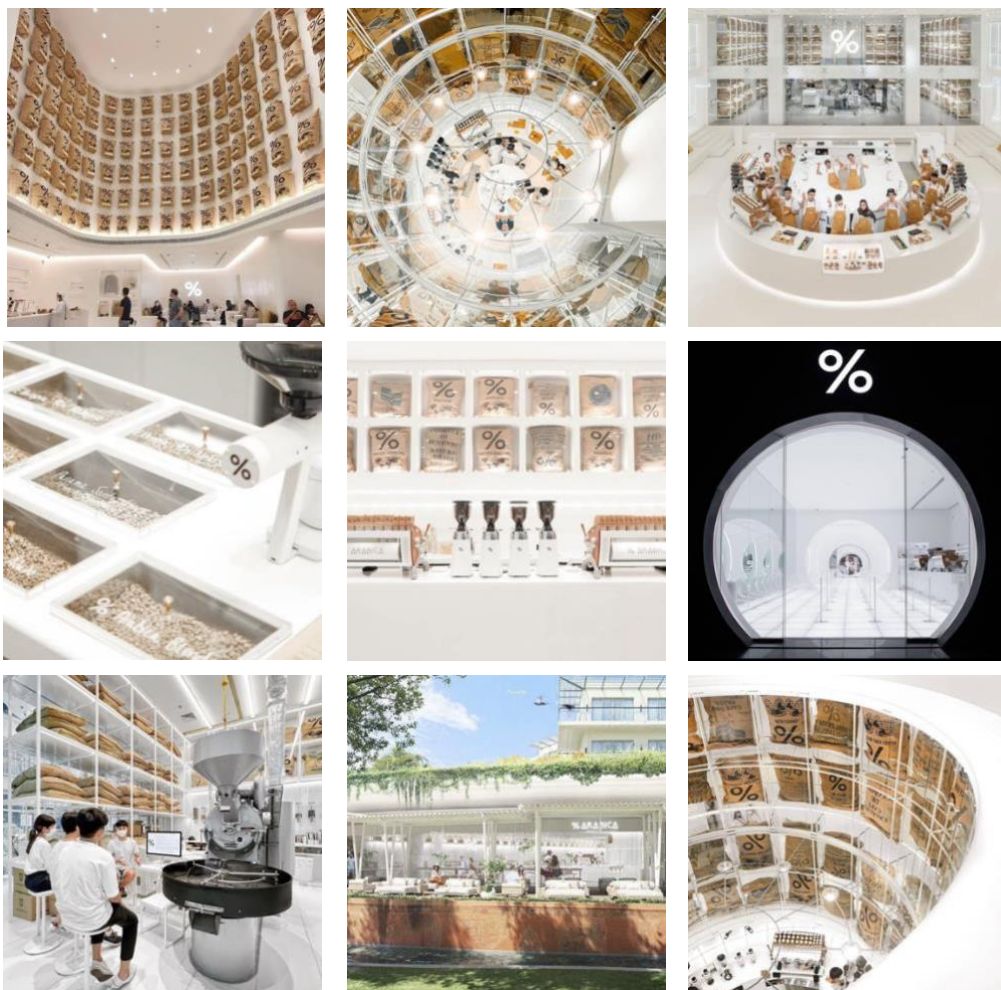
Selain mengelola Coffee Lab, kami juga memiliki anak perusahaan, PT. Minum Kopi Bersama, yang mengelola 5758 Coffee Shop. 5758 Coffee Shop kami rancang sebagai ‘ruang tamu’, tempat berkumpulnya para penikmat kopi, komunitas, pelaku bisnis kopi.



Gambar 2.54 kanton coffee lab
(Sumber : 5758coffeelab.com, 2017)

2.6 Studi Preseden

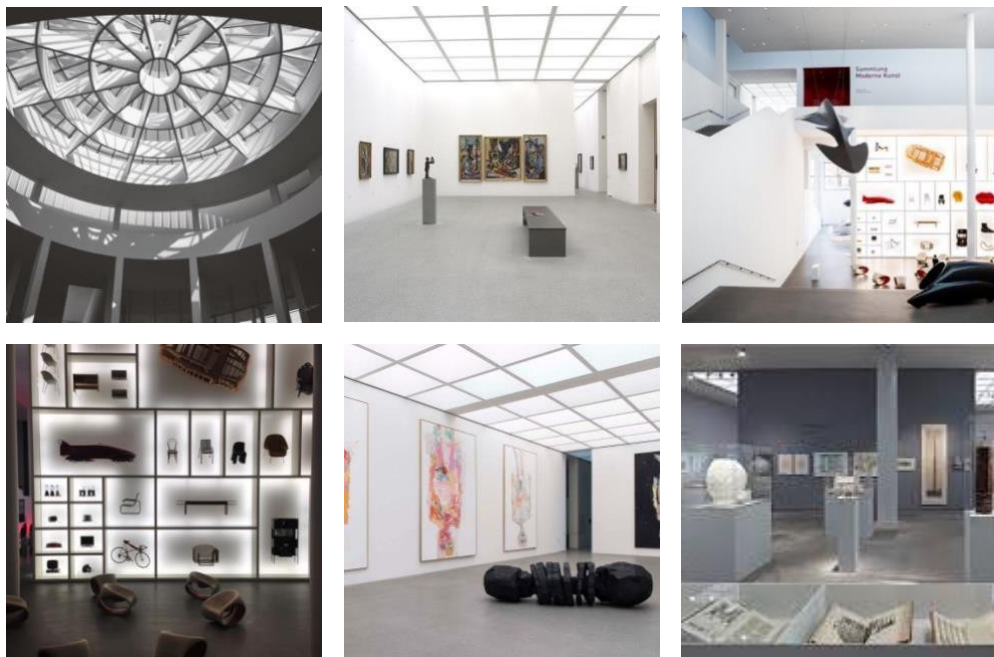
% Arabica



Gambar 2.55 %arabica
(Sumber : instagram.com)

Arabica merupakan kedai kopi asal Jepang yang berdiri sejak tahun 2014. gerai menampilkan rancangan bernuansa modern dan minimalis. Kedai kopi ini menonjolkan keunikan % Arabica yang memperhatikan detail desain minimalis namun makna yang menampilkan ciri khas perusahaan kopi asal Jepang ini, mulai dari furnitur, pencahayaan, serta lantai didesain secara custom. Nuansa artistik yang khas dengan pencahayaan yang terang dan counter atau bar berbentuk lingkaran sebagai pusat kegiatannya.

Pinakothek Der Moderne – Jerman

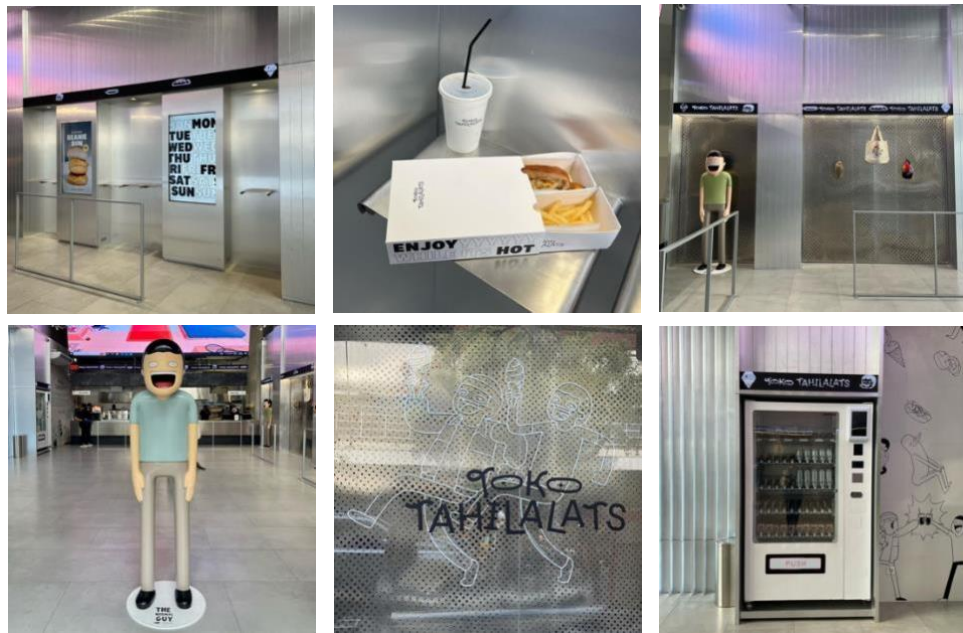


Gambar 2.56 pinakothek der moderne

(Sumber : pinterest.com)

Salah satu museum terbesar di dunia untuk seni modern dan kontemporer dengan bangunan jendela – jendela yang besar, tiang – tiang yang tinggi dan kubah yang besar di tengah bangunan. Pinakothek der Moderne menempati peringkat sebagai salah satu kolektor karya seni terbesar di Eropa. Menampung empat museum di bawah satu atap yang dikhususkan untuk seni karya di atas kertas, arsitektur, dan desain.

Toko Tahilalats – Bandung



Gambar 2.57 toko tahilalatas

(Sumber : instagram.com)

Content Creator Tahilalats yang terkenal suka membuat konten komik lucu, Sampai saat ini konten dari tahilalats sendiri masih banyak diminati di media sosial Instagram, dikarenakan komik yang disediakan tahilalats sangat unik mulai dari alur cerita yang diluar nalar atau masuk akal.

Mereka membuka Toko Tahilalats yang letaknya ada di Braga Bandung, Toko Tahilalats sendiri menjual berbagai macam aneka cemilan makanan seperti Hotdog, kentang dan aneka minuman dingin.