

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Tanaman penghasil teh (*Camellia sinensis*) pertama kali masuk ke Indonesia pada tahun 1684. Tanaman teh tersebut mulanya diperkenalkan oleh Andreas Cleyer sebagai bibit dan juga tanaman hias ke daerah Batavia. Di Indonesia juga terdapat teh yang dikenal sebagai teh assamica. Teh assamica ini berasal dari Sri Lanka. Teh assamica ini disetujui oleh R.E. Kerkhoven dan ditanam di Gambung, Jawa Barat yang saat ini adalah Pusat Penelitian Teh dan Kina. Hasil panen teh Assamica lebih besar dibandingkan *Camellia sinensis*. Maka dari itu, teh Assamica dianggap layak untuk dibudidayakan di Indonesia dan teh Assamica banyak ditanam di perkebunan. (Setyamidjaya, 2000).

Di Indonesia terdapat perkebunan teh yang tersebar diantaranya terdapat di daerah Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Sumatera Selatan dan lain-lain. Jawa barat merupakan perkebunan terluas. (Wicaksana, 2016). Menurut Dinas Pertanian Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Bandung, sejak tahun 1863 pertanian tanaman teh di pegunungan Bandung sudah ada. Sedangkan di Jawa Tengah perkebunan tanaman teh di Kaligua sudah ada sejak 1897 dan didirikan oleh perusahaan NV. *Cultur Onderneming*.

Pemanfaatan daun teh ini sangat beragam. Teh bisa diolah menjadi aroma terapi, masker wajah, makanan serta minuman. Banyaknya fakta mengenai budaya minum teh salah satunya budaya minum teh kolonial Belanda yang menurun ke masyarakat Indonesia khususnya di Jawa. Beberapa budaya minum teh adalah meminumnya di sore hari, di atas meja yang telah ditata dan diberi penutup yang dalam Bahasa Belanda dinamakan *teh cozy*. Budaya minum teh ini juga dijadikan wadah untuk belajar tata krama seperti tidak boleh meniup teh panas, dan juga tidak boleh minum dengan mengeluarkan suara.

Selain itu, terdapat budaya minum teh diberbagai macam daerah di Indonesia yang cara menyajikannya berbeda-beda. Beberapa daerah yang memiliki khas untuk menyajikan teh adalah Garut (*nyaneut*), Betawi (*nyahi*), Tegal (teh moci), Sumatera (teh talua), jambi (teh kayu aro), Yogyakarta (*patehan*), Pontianak (teh lidah buaya). Secara dasar, terdapat empat jenis teh yang

sudah meluas di Indonesia yaitu teh oolong, teh hitam, teh hijau, dan teh putih. Pengolahan setiap jenis teh mempengaruhi aroma teh yang diseduh. Setelah dilakukan pengujian oleh Lusi (2018), menunjukkan perbedaan dari keempat jenis teh tersebut bahwa memiliki aroma yang berbeda dan tingkat kesukaan yang berbeda. Dikarenakan menurut penelitian Lusi (2018) aroma teh berbeda pada tiap jenis dan proses pengolahannya, maka diperlukan sebuah alat yang bisa mengidentifikasi dan mengeluarkan sensor bau.

*Sensory odor* akan diterapkan dan digunakan pada perancangan wisata edukasi teh ini. Menurut George Wypych, di buku yang berjudul “*Odors in Plastic Materials*” (Edisi Kedua), 2017 *Sensory odor* merupakan Sensor bau elektronik yang dikonfigurasi untuk menghubungkan sinyal output yang diterima terkait dengan ada atau tidak adanya bau. Komponen penguatnya yang memiliki lapisan bahan konduktivitas listrik yang dikonfigurasi untuk menghasilkan sinyal output yang responsif terhadap lapisan bahan konduktivitas listrik organiknya. Pengaruh *sensory odor* terhadap ruangan nantinya akan di-display di setiap pintu masuk informasi jenis teh, display itu menyerupai teko berlubang yang disetiap tekonya terdapat aroma dari masing-masing jenis teh. Aroma pada teh juga bisa membuat penggunanya merasa tenang. Karena pada daun teh terdapat zat yang dapat meredakan stress seperti zat tanin. Zat tersebut bisa digunakan untuk bahan dasar membuat aroma terapi yang dapat meningkatkan Kesehatan secara fisik maupun psikis.

Indonesia memiliki persebaran sumber daya alam agraris teh di Indonesia cukup besar terutama di Jawa barat, maka diperlukan untuk membuat fasilitas edukasi mengenai teh yang informatif. Adapun permasalahan yang ada pada perancangan ini, yaitu bagaimana cara menerapkan konsep sesuai dengan banyaknya ragam penyeduhan teh dari beberapa daerah di Nusantara. Dan juga bagaimana cara menyampaikan informasi dan budaya minum teh yang berdampak pada ruangan khusus untuk minum teh.

Dari uraian yang sudah ada, terdapat kegiatan yang akan ada di perancangan eduwisata teh nusantara ini. Yaitu, mencari informasi mengenai sejarah teh, jenis-jenis teh, pengelolaan daun teh, pembuatan teh sebagai minuman, cara penyajian minuman teh di berbagai daerah, memetik daun teh yang ada di mini kebun teh, workshop membuat teh dan esensial oil. Pengguna fasilitas pada perancangan ini dimulai dari Sekolah Menengah Pertama (SMP), Sekolah Menengah Atas (SMA), perguruan tinggi, dan khalayak umum.

Perancangan Interior Eduwisata Teh ini dinaungi oleh PT Perkebunan Nusantara VIII (PTPN VIII). PT Perkebunan Nusantara VIII merupakan salah satu Badan usaha Milik Negara yang bergerak di bidang pengelolaan, pengolahan dan pemasaran hasil Perkebunan. Komoditi yang diusahakan salah satunya adalah teh.

## 1.2 Fokus Permasalahan

1. Persebaran sumber daya alam agraris teh di Indonesia cukup besar. Dibutuhkannya suatu fasilitas untuk menginformasikan jenis dan kegunaan daun teh untuk masyarakat di Indonesia.
2. Dibutuhkannya suatu edukasi informasi mengenai sejarah dan budaya minum teh di Indonesia.
3. Teh memiliki ragam aroma yang berbeda setiap jenisnya. Diperlukannya sensory odor yang dijadikan sebagai media informasi di setiap pembeda ruang jenis teh.

## 1.3 Permasalahan Perancangan

1. Bagaimana merancang ruang pameran untuk mengedukasi masyarakat mengenai pemanfaatan daun teh sebagai minuman?
2. Bagaimana merancang ruang pameran dan *smart table* untuk mengedukasi mengenai sejarah dan budaya minum teh di Indonesia?
3. Bagaimana mengimplementasikan sensory odor di perancangan fasilitas edukasi sebagai pembeda di setiap ruang?

## 1.4 Ide / Gagasan Perancangan

Untuk mendukung perancangan wisata edukasi teh nusantara, membutuhkan ruang utama untuk memperkenalkan kepada masyarakat tentang sejarah teh yang menjadi tradisi turun menurun di kalangan bangsawan dan menjadi kebiasaan masyarakat luas. Dalam bentuk mini museum untuk menginformasikan masyarakat dan mempelajari secara luas sejarah awal teh nusantara.

Kemudian fasilitas utama lainnya memperkenalkan berbagai jenis – jenis teh serta pengolahan penyajian teh dengan menghadirkan fasilitas galeri yang menyediakan informasi mengenai jenis pengolahan teh nusantara, supaya pengunjung semakin lebih memahami berbagai pengolahan penyajian teh apa saja yang ada di Indonesia. Dikarenakan teh memiliki aroma yang berbeda setiap jenisnya, diperlukan juga area untuk menetralkan indera penciuman, agar indera penciuman tidak terganggu ketika memasuki setiap ruangan tersebut.

Setelah mempelajari sejarah, proses pembuatan, dan mengenal jenis pengolahan penyajian teh nusantara, pengunjung juga bisa melakukan pembuatan teh sendiri sesuai kemauannya dengan bimbingan para ahli teh, oleh karena itu diperlukan area workshop yang bertujuan untuk mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru bagi pengunjung. Selain itu dibutuhkan juga fasilitas ruang auditorium untuk melakukan aktivitas seperti pemutaran film, pemberian informasi dan bisa juga digunakan untuk seminar seputar teh nusantara.

### **1.5 Maksud dan Tujuan Perancangan**

Berdasarkan data diatas, untuk mewadahi masyarakat dengan memperkaya wawasan serta fasilitas untuk mengedukasi baik seputar pemanfaatan daun teh dan juga jenis-jenis teh nusantara, cara mengolah teh, cara penyeduhan teh di berbagai daerah di Indonesia, perbedaan ciri khas berbagai aroma teh. Maka dianggap perlu merancang fasilitas wisata edukasi teh nusantara dengan penerapan sensory odor. Dengan maksud menjadikan perancangan wisata edukasi yang tak hanya memiliki fungsi ruang edukatif, namun juga rekreasi dan komersil. Komersil yang dimaksud adalah seperti area toko atau souvenir yang terdapat produk makanan dan minuman yang berbahan dasar dari daun teh. Dan juga terdapat produk aroma terapi dari daun teh yang dapat meredakan stress.