

Rumah Kopi dan Teh di Surabaya

Edrick Hernando Theno dan Ir. Handinoto, M.T.
 Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
 ed.theno@gmail.com; handinot@petra.ac.id



Gambar. 1. Perspektif bangunan Rumah Kopi dan Teh di Surabaya

ABSTRAK

Pada rumah kopi dan teh di Surabaya ini mempunyai fungsi-fungsi yang sangat berguna untuk memperkenalkan produk-produk berkualitas dari seluruh Indonesia. Ini bertujuan agar orang dapat mengerti tentang produk dari Indonesia yang bisa bersaing dengan produk luar negeri. Terdapat pula fasilitas-fasilitas pendukung dimana para pecinta kopi dan teh dapat berkumpul bersama, serta terdapat juga tempat orang-orang dapat mempelajari cara-cara menyeduh teh dan kopi yang benar. Di samping itu terdapat tempat untuk melakukan riset-riset terhadap kopi dan teh. Terdapat tempat menjual biji kopi dan daun teh yang lengkap dan berkualitas dari seluruh Indonesia. Ini dapat menarik pengunjung wisatawan lokal dan mancanegara untuk dapat berkunjung di tempat ini yang satu-satunya di Indonesia yang menawarkan seluruh produk kopi dan teh dari Indonesia. Pemerintah juga mendapatkan keuntungan seperti, memberikan subsidi berupa penambahan pendapatan yang berasal wisatawan lokal maupun internasional yang akan datang ke Surabaya untuk melihat Kopi dan tea house yang merupakan satu-satunya di Indonesia

Kata Kunci:

Kopi, Teh, Rumah kopi dan teh

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh merupakan minuman kedua yang paling banyak dikonsumsi di dunia setelah air mineral (Fanaro, 2009). Teh dikonsumsi oleh sebagian besar penduduk dunia dengan rata-rata konsumsi 120 ml/hari (0,57 kg/hari). Di Indonesia sendiri, pada tahun 2014, konsumsi teh rata-rata perorang perhari adalah 0,32 kilogram. Minum teh telah menjadi bagian hidup masyarakat Indonesia. Kini budaya minum teh telah hadir dalam konsep yang lebih modern, yaitu *afternoon tea*. Gaya hidup ini telah banyak dapat ditemukan di kota-kota besar di Indonesia maupun di luar negeri, seperti Singapura, Shanghai, Beijing, Amerika, Jakarta, dan Bali. Indonesia sendiri merupakan produsen teh terbesar ke-8 di seluruh dunia, sayangnya hanya 35% dari produksi teh Indonesia yang dinikmati masyarakat Indonesia.

Untuk urutan ketiga dalam minuman terbanyak yang dikonsumsi, terdapat kopi. Indonesia sendiri termasuk dalam 10 negara penghasil kopi terbesar dan terbaik di dunia yang menempati peringkat keempat setelah Brazil, Vietnam dan Colombia menurut *International Coffee Organization*. Di Indonesia kopi memiliki peranan penting bagi pertumbuhan perekonomian masyarakat di Indonesia karena melalui kopi Indonesia mampu masuk ke pasar dunia dan dikenal memiliki kopi dengan cita rasa yang beragam dan spesial.

Namun sangat disayangkan, masyarakat Surabaya yang ingin belajar dan mendalami ilmu meracik dan segala hal berhubungan dengan kopi dan teh harus belajar di Jakarta dan luar negara Indonesia. Hal ini dikarenakan kelas serta sekolah barista maupun teh di Surabaya sangat kurang dan jarang diadakan tidak seperti di Jakarta dan di Australia yang mempunyai *academy* khusus untuk barista seperti *Australian Barista Academy Victoria*, *Barista Basics Coffee Academy*, *Australian Barista School*. Padahal Surabaya merupakan kota terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta dan banyak dikunjungi oleh turis domestik serta mancanegara, sehingga dapat menambah pendapatan daerah Surabaya. Berdasarkan pernyataan diatas maka diperlukan sebuah wadah yang dapat memperkenalkan tanaman teh dan kopi yang dapat dinikmati oleh masyarakat umum, Selain itu, sebelumnya juga belum pernah ada fasilitas yang menggabungkan antara dua potensi lokal ini, yaitu teh dan kopi. Sehingga diharapkan rumah teh dan kopi ini dapat menarik minat masyarakat akan mengembangkan kesadaran masyarakat akan potensi lokal Indonesia, serta memberikan subsidi bagi pemerintahan, dalam bentuk menarik wisatawan.



Gambar 1. 2. Lokasi tapak (sumber: googlemap)



Gambar 1. 1. Contoh kopi terkenal yang terdapat di Indonesia (sumber : google.com)

Data Tapak

Nama jalan	:Jl. Bukit darmo golf
Status lahan	:Tanah kosong
Luas lahan	:17.090m ²
Tata guna lahan	:Fasilitas umum Perdagangan Dan jasa
GSB arah Barat	:5m
GSB arah Timur	:5m
GSB arah Selatan	:5m
GSB arah utara	:10m
Koefisiendasar bangunan (KDB)	:60%
Koefisien dasar hijau (KDH)	:20%
Koefisien luas bangunan (KLB)	:250%
Tinggi Bangunan maksimal	:20 meter

(Sumber: bapeko surabaya)

DESAIN BANGUNAN

Program Ruang

Terdapat beberapa fasilitas, diantaranya:

- Lobby/ tempat informasi
- Cafe indoor
- Cafe Outdoor
- Galeri
- Ruangan riset kopi dan teh
- Ruang Serbaguna
- Gudang, kantor, dan ruang pegawai
- Toko kopi dan teh
- Jalan difabel

Rumusan Masalah

Pembuatan rumah kopi dan teh di surabaya ini bertujuan untuk untuk memperkenalkan kepada masyarakat indonesia maupun luar negri tentang potensi lokal Indonesia yang dapat bersaing di kelas internasional dan menjadi fasilitas dimana para pecinta kopi dan teh bisa menikmati minuman favorit mereka.

Data dan Lokasi Tapak

Lokasi tapak terletak di bukit darmo golf, Surabaya, Jawa timur. Pemilihan site terdapat faktor faktor yang penting seperti mudah di akses, berada di dekat pusat kota atau keramaian kota, mempunyai nuansa yang tenang, dan tingkat kebisingan yang rendah.



Gambar 2. 1. Site Plan

Pendekatan Perancangan

Berdasarkan masalah desain, pendekatan perancangan yang digunakan adalah pendekatan simbolik, karena dengan ini bisa menggambarkan penyatuan antara kopi dan teh melalui simbolik masing-masing unsur.



Gambar 2. 2. Penggambaran simbolik kedua unsur

Lantai 1

Bentukan : Masif

Material : Dominan Transparan

Lantai 1 memiliki bentukan yang massif (kaku) diambil dari bentukan biji kopi yang padat namun menggunakan material yang dominan transparan diambil dari teh (warna seduhan teh yang transparent)

Lantai 2

Bentukan : Organik

Material : Dominan Masif

Lantai 2 memiliki bentukan yang organik diambil dari bentukan daun teh yang organic, namun material yang digunakan dominan massif yang diambil dari bentukan biji kopi yang padat

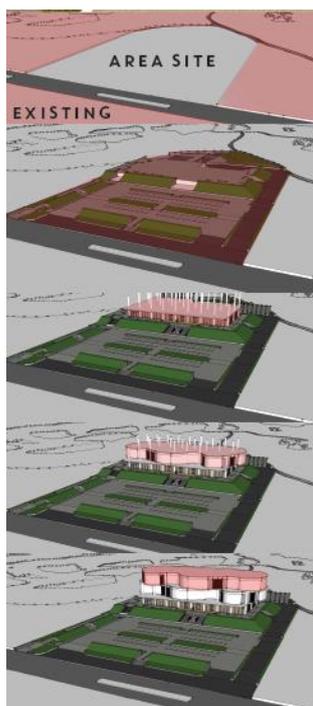
Lantai 3

Bentukan : Organik

Material : Dominan massif

Lantai 3 memiliki konsep yang sama dengan lantai 2, tetapi dengan bentukan organik yang berbeda

Tampak dan Potongan



Gambar 2. 1. Transformasi Bentuk Bangunan



Gambar 3.1 Tampak Utara



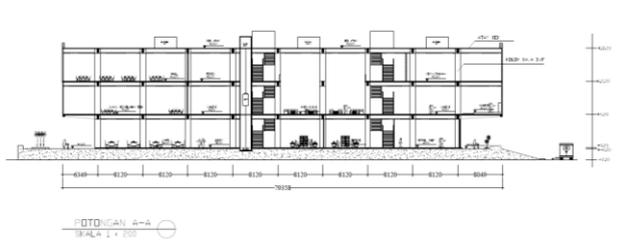
Gambar 3.2 Tampak Utara



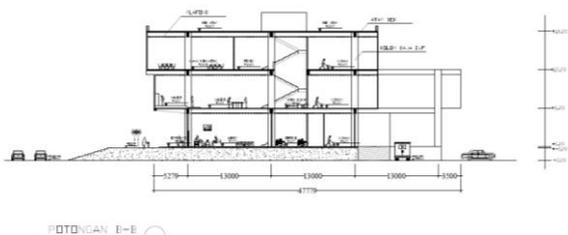
Gambar 3.3 Tampak Timur



Gambar 3.4 Tempat barat



Gambar 3.5 Potongan A-A



Gambar 3.6 Potongan B-B



Gambar 3.7 Perspektif belakang

Pendalaman Desain

Pendalaman yang dipilih adalah karakter ruang, untuk menunjukkan suasana café antara kopi dan teh yang baik agar terkesan menyatu antara satu da sama lain

1. Cafe

Area café bertujuan untuk memberikan kesan yang nyaman dan dekat dengan alam.

Di aera cafe memiliki perbedaan leveling dimana untuk yang level di bawah (+- 0.00) lebih bertujuan untuk mendapatkan kesan membaaur dengan sekitar,

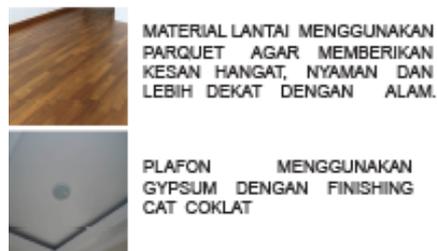
sedangkan untuk level di atasny (+-0.15) lebih privat dan lebih nyaman karena terdapat sofa siku.



Gambar 4.1. Denah Café



Gambar 4.2. Perspektif interior café

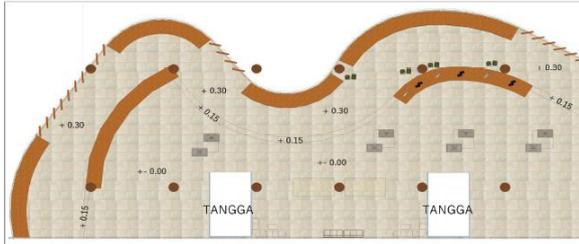


MATERIAL LANTAI MENGGUNAKAN PARQUET AGAR MEMBERIKAN KESAN HANGAT, NYAMAN DAN LEBIH DEKAT DENGAN ALAM.

PLAFON MENGGUNAKAN GYPSUM DENGAN FINISHING CAT COKLAT

Gambar 4.3. Material Lantai dan plafon cafe

2. Galeri



Gambar 4.4. Denah galeri

Area galeri yang terletak di lantai 2 ini ingin memberikan kesan galeri yang informal, tanpa adanya Batasan-batasan ruang, Seperti tidak adanya sekat-sekat di lantai 2 ini. Hanya terdapat ruang research dan office yang mendukung galeri itu sendiri

Sehingga kesan yang timbul yaitu kesan yang lebih santai dan pengunjung dapat bebas bergerak leluasa dalam galeri ini.

Aera galeri ini memiliki 3 perbedaan ketinggian lantai. Untuk titik terendah ingin memperkenalkan kepada pengunjung tentang teh dan kopi lalu naik selanjutnya yang merupakan perantara kemudian tiik selanjutnya lagi di tempat tertinggi ini, memiliki maksud untuk menjelaskan kepada pengunjung tentang teh dan kopi yang terletak pada seluruh Indonesia, yang selalu menjadi buruan para wisatawan lokal ataupun mancanegara.



Gambar 4.5. Perspektif galeri



Gambar 4.6. Perspektif dan keterangan plafon



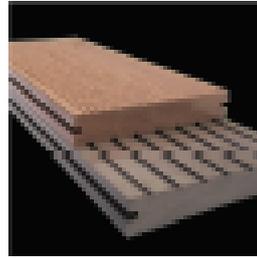
Gambar 4.7. Keterangan material galeri

3. Semi outdoor café

Semi outdoor café dibuat biar lebih terkesan open space dan memiliki interaksi dari dalam keluar. Interaksi yang diciptakan adalah dimana pengunjung bisa menikmati suasana landscape diluar.

Suasana lanscape yang berada dibelakang bangunan berupa view ke arah area golf.

Material lantai area café outdoor menggunakan material lantai WPC



Gambar 4.8 Contoh Material Lantai

Untuk material plafon menggunakan gypsum dengan finishing cat coklat. Untuk area semi outdoor café penggunaan warna coklat lebih dominan.

Warna coklat juga dipilih agar terkesan alami dan antural sesuai dengan konsep yang ingin ditunjukkan

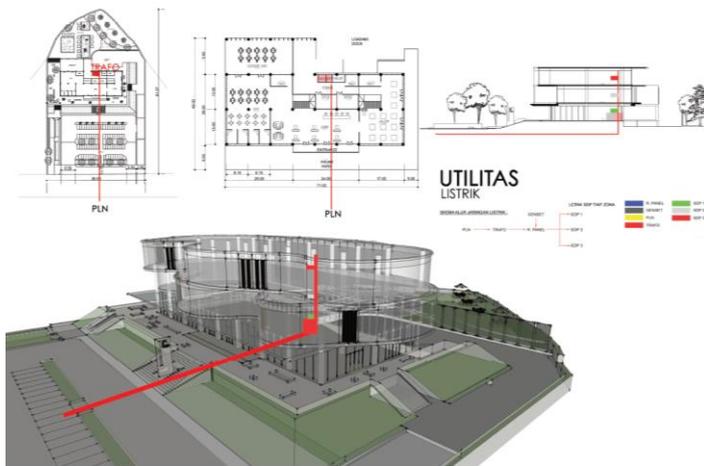
Pada dinding café juga terdapat tanaman vertical garden, yang ditunjukkan untuk memberikan kesan alami didalam outdoor café ini, serta dapat memberikan kesan kesejukan



Gambar 4.3. Perspektif semi outdoor cafe

Utilitas Bangunan

1. Listrik



Gambar 5.1. Sistem Listrik

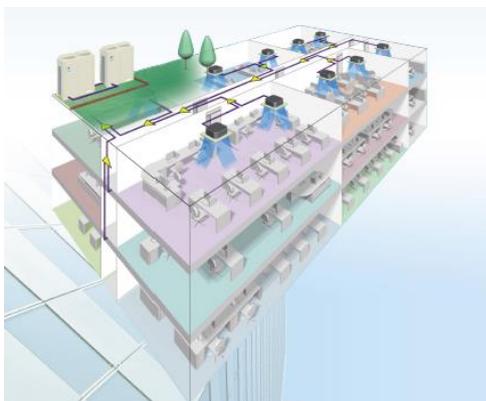
Distribusi listrik dari Pln lalu di menuju meteran, lalu disalurkan ke trafo, setelah itu ke MDP dan dari MDP terdistribusi ke SDP, selain itu disediakan genset jika terjadi pemadaman listrik, dsb,

2.AC



Gambar 5.2. Sistem AC

Sistem listrik menggunakan system VRV karena banyaknya ruangan terbuka dan pembagian ruangan yang jarang di pakai dan sering di pakai. Outdoor ac diletakan pada bagian atas bangunan atau dek.



Gambar 5.3. Contoh Sistem VRV AC

3. Air Bersih dan Air Kotor

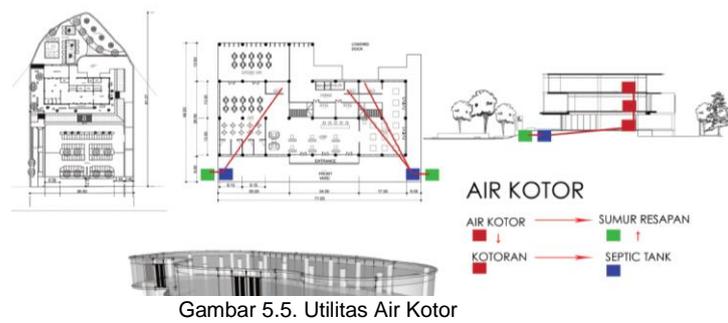
Sistem utilitas air bersih menggunakan system upfeed dengan dua tandon, dimana air bersih yang berasal dari pdam diteruskan menuju meteran dan

tandon bawah kemudian dipompa menuju kamar mandi / toilet yang berada di tiap lantai.

Sistem utilitas air kotor dan kotoran dari tiap kamar mandi langsung disalurkan melalui shaft yang kemudian diteruskan menuju STP.



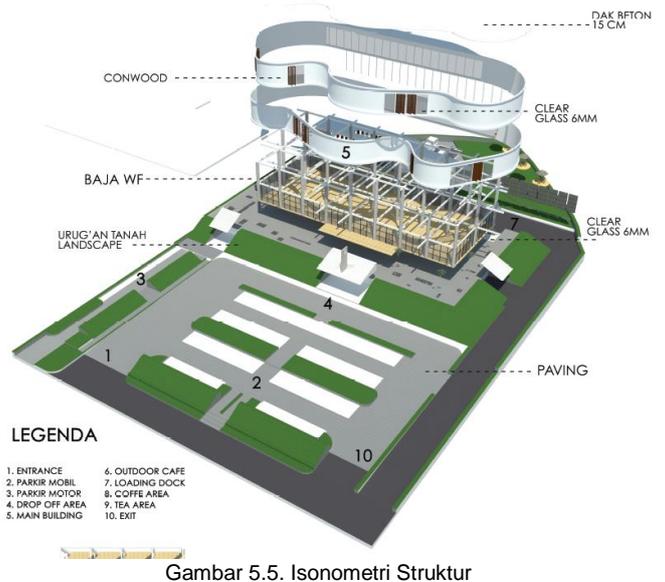
Gambar 5.4 Utilitas Air Bersih



Gambar 5.5. Utilitas Air Kotor

Sistem Struktur

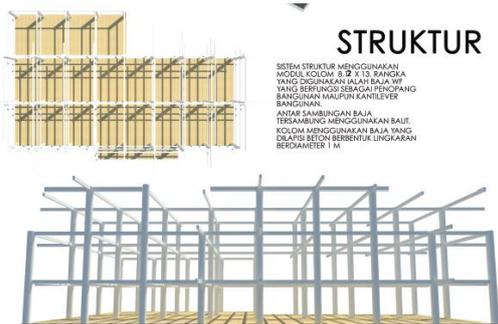
ISONOMETRI



Gambar 5.5. Isonometri Struktur

Sistem struktur menggunakan modul kolom 8.12x13, rangka yang di gunakan adalah baja IWF yang berfungsi sebagai penompang bangunan maupun kantilever bangunan.

Antara sambungan baja tersambung menggunakan baut. Kolom menggunakan baja yang dilapisi bentok berbentuk lingkaran berdiameter 1m.



Gambar 5.6 Modul Struktur

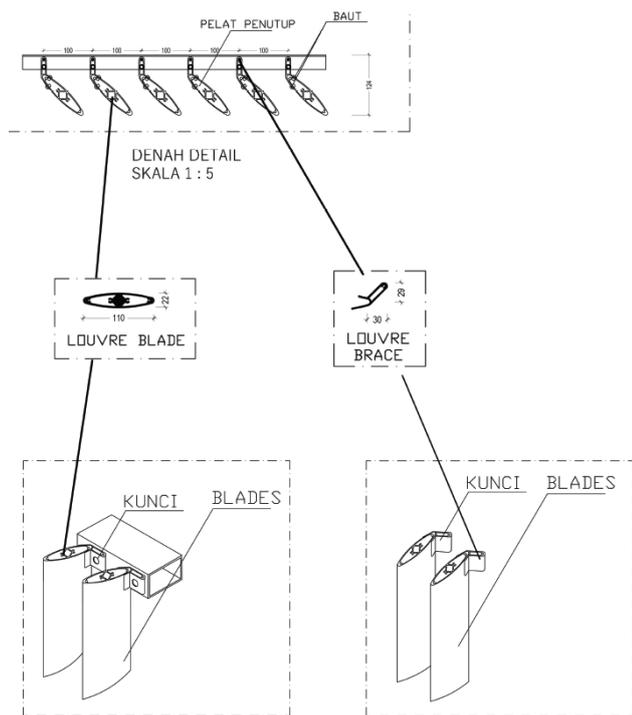


Gambar 6.2. Perspektif louvre

Detail Arsitektur

1. Detail Arsitektur “Louvre”

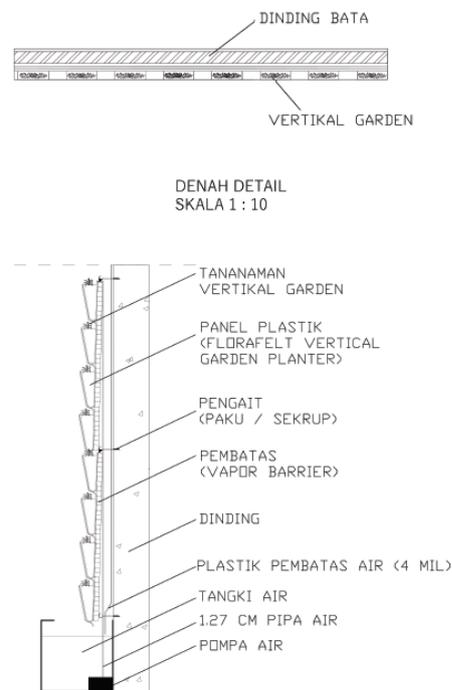
Pada bagian semi-outdoor cafe terdapat louvre (blade) yang bisa terbuka ataupun tertutup saat yang di butuhkan. Penggunaan louvre ini tergantung dari arah matahari dimana dimaksudkan untuk menghindari matahari langsung.



Gambar 6.1. Gambar Kerja Louvre Blade

2. Vertikal Garden

Vertikal garden berfungsi untuk mendukung pendalaman karakter ruang yang saya alami, untuk memperlihatkan lebih natural pada ruangan.



Gambar 6.3 Gambar kerja vertikal garden

KESIMPULAN

Perancangan Rumah Kopi dan Teh di Surabaya ini di harapkan dapat mewadahi para pecinta teh dan kopi dari lokal maupun mancan negara agar dapat mengenal tentang keunggulan kopi dan teh dari indonesia. Di samping itu dapat menjadi suatu tempat yang terlengkap di seluruh indonesia. Bangunan ini menawarkan berbagai fasilitas pendukung bagi para pecinta teh dan kopi dari nusantara. Disamping itu bisa menampung komunitas komunitas para pecinta kopi dan teh dari seluruh nusantara. Persediaan fasilitas juga bagi para pengidap difabel pada setiap lantai pada bangunan ini

DAFTAR PUSTAKA

- Berman, Barry and Evans, Joel R. 2001. *Retail Management*. New Jersey: Prentice Hall Inc.
- Baraban, Regina, S. Joseph F. Durocher. *Successful Restaurant Design 3rd ED*. Canada : Wiley, 2001.
- Chandra, Tirsia. "Perancangan Interior Rumah Teh China di Surabaya" (No. 0020890/DIN/2010), Skripsi Universitas Kristen Petra, 2016.
- Grant, Jeff. *The Budget Guide to Retail Store Planning & Design*. ST Media Group International : California, 2009.
- Karlen, Mark dan James Benya. *Dasar-dasar desain pencahayaan*, Terjemahan Diana Rumagit. Jakarta, 2007.
- Marsum W.A. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Penerbit Andi. Yogyakarta, 1999.
- Okura, Kokuzo. *The Book of Tea*. Kinokuniya, Tokyo, 1997.
- Pangabeau, Edy. 2012. *The Secret of Barista*. PT Wahyumedia. Jakarta.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sato, Shozo. *Tea Ceremony*. Singapore : Tuttle Publishing, 2005.
- Somantri, Ratna. *Kisah dan Khasiat Teh*. Gramedia Media Pustaka : Jakarta, 2011
- Tindaon, R.F. *Identifikasi Sistem Produksi Teh di PT. Perkebunan Nusantara IV Kebun Bah Butong*. Departemen Teknologi Pertanian Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara, 2009.

