

# FASILITAS WISATA EDUKASI KOPI KINTAMANI DAN KOPI LUWAK DI BALI

Kristoforus Eduardo Karundeng dan Handinoto  
Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra  
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya  
kristoforuseduardok@gmail.com; handinot@petra.ac.id



Gambar 1.1. Perspektif Eksterior

## ABSTRAK

Indonesia adalah salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan keragaman jenis kopi, salah satunya Kopi Kintamani. Kopi Kintamani ditanam di Kecamatan Kintamani, Bali, di ketinggian 900-1400 mdpl, dengan ciri khas penanaman yang unik dan pemanenan secara manual, sehingga memiliki cita rasa khas yang unik. Keunikan rasanya membuat Kopi Kintamani sudah menembus pasar beberapa negara luar negeri dan mendapat sertifikat Indikasi Geografis. Biji kopi Kintamani yang berjenis arabika ini dapat dikonsumsi musang luwak untuk menghasilkan biji kopi luwak, salah satu jenis kopi yang terkenal juga di Indonesia. Namun, tingginya permintaan akan biji kopi luwak membuat banyak sekali musang luwak yang dieksploitasi tanpa memperhatikan kesejahteraan hewan tersebut. Oleh karena itu, fasilitas ini dirancang dengan tujuan memberikan edukasi kepada pengunjung tentang produksi biji kopi Kintamani Bali dan kopi luwak, dengan harapan meningkatkan pemahaman dan pengetahuan

tentang kedua jenis kopi khas Indonesia tersebut. Fasilitas ini juga dirancang untuk meningkatkan kesejahteraan hidup musang luwak, menciptakan lingkungan alami bagi produksi biji kopi luwak, serta mengurangi eksploitasi berlebih terhadap musang luwak. Fasilitas yang disediakan berupa museum, galeri, ruang pengolahan biji kopi Kintamani dan kopi Luwak, penangkaran luwak, workshop, serta café. Pendekatan utama yang digunakan dalam desain adalah pendekatan neo-vernakular dengan teori bentuk baru makna tetap, dengan tujuan membuat desain yang mencerminkan identitas lokal setempat namun lebih modern. Selain itu, digunakan juga pendekatan pendukung berupa pendekatan multisensori, dengan harapan pembelajaran dapat dengan lebih mudah dipahami dan dimengerti ketika serangkaian indera digunakan.

Kata Kunci : Kopi Kintamani, Kopi Luwak, Multisensori, Neo-vernakular, Wisata Edukasi

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu penghasil kopi terbesar di dunia dengan berbagai jenis kopi unik dari tiap daerah. Kopi Kintamani dari Bali, yang ditanam di dataran tinggi Kintamani pada ketinggian 900-1400 mdpl, memiliki cita rasa unik *citrusy* karena ditanam bersama jeruk dan sayur serta diproses secara tradisional mengikuti filosofi 'Tri Hita Karana'. Kopi ini populer di pasar internasional dan memperoleh sertifikat Indikasi Geografis pada tahun 2008 (Asiah et al, 2022). Namun, sektor Kopi Kintamani mengalami penurunan jumlah petani, lahan, dan hasil produksi.

Biji kopi Kintamani yang merupakan jenis Arabika cocok untuk dikonsumsi musang luwak dan dapat menghasilkan kopi luwak. Permintaan tinggi terhadap kopi luwak menyebabkan eksploitasi berlebihan terhadap musang luwak, yang sering dipelihara dalam kondisi buruk dan diberi makan buah kopi saja, menyebabkan stres dan penurunan produksi (Putri et al., 2022). Investigasi PETA menunjukkan bahwa musang luwak sering ditangkap muda, dikurung dalam kandang kotor, dan dibuang atau dijual saat tidak produktif (Purnomo, 2020). Diharapkan perancangan fasilitas edukasi tentang kopi Kintamani dan kopi luwak dapat meningkatkan kesadaran dan mengurangi eksploitasi, serta menyediakan lingkungan yang lebih baik bagi musang luwak.

### 1.2. Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan Fasilitas Wisata Edukasi Kopi Kintamani dan Kopi Luwak di Bali adalah untuk memberikan edukasi kepada pengunjung mengenai keunikan dan proses produksi biji kopi Kintamani Bali dan Kopi Luwak dari awal hingga akhir. Selain itu, fasilitas ini juga menjadi penangkaran bagi musang luwak agar memiliki hidup yang lebih sejahtera sehingga dapat menghasilkan biji kopi luwak secara natural tanpa eksploitasi berlebihan

dengan kualitas biji kopi luwak yang lebih terjaga. Dengan begitu, para pengunjung dapat mengetahui bahwa ada aturan yang harus ditaati dalam memproduksi kopi luwak dan tidak dapat dilakukan sembarangan tanpa memperhatikan kesejahteraan musang luwak.

### 1.3. Manfaat Perancangan

Hasil perancangan “Fasilitas Wisata Edukasi Kopi Kintamani dan Kopi Luwak di Bali” ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa pengenalan keunikan dan proses produksi biji kopi Kintamani Bali dan kopi Luwak kepada pengunjung, menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat setempat, serta mengurangi eksploitasi musang luwak yang berlebih.

### 1.4. Rumusan Masalah

#### 1.4.1. Masalah Utama

- Fasilitas dapat mengedukasi serta memperkenalkan kopi Kintamani dan kopi Luwak kepada pengunjung baik masyarakat lokal maupun turis.
- Fasilitas dapat menjamin kesejahteraan hidup musang luwak.
- Fasilitas dapat meningkatkan pariwisata di Kintamani, Kabupaten Bangli, Bali.

#### 1.4.2. Masalah Khusus

- Desain dapat membantu pengunjung menerima edukasi dengan lebih menarik, lebih mudah dimengerti, dan lebih mudah diingat.
- Desain dapat menyatu dan beradaptasi dengan lingkungan sekitar site.

### 1.5. Data dan Lokasi Tapak



Gambar 1.2. Lokasi Tapak

Lokasi tapak berada di Jalan Belancan, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, Bali. Sebagian besar eksisting site berupa tanah kosong yang dipenuhi tanaman liar, namun terdapat juga sedikit rumah warga.

**Data Tapak**

Lokasi :Jalan Belancan, Kec. Kintamani, Kab.Bangli, Bali  
 Luas Lahan : 23231 m2  
 Zona :Pertanian, Perkebunan  
 GSB : 7.5 m  
 KDB : 40% (max)  
 KDH : 60% (min)  
 KLB : 0.3  
 Tinggi Maks Bangunan : 12 m  
 (Sumber: Perda Bangli, RDTR Kec.Payangan)

**2. DESAIN BANGUNAN**

*2.1. Program dan Luas Ruang*

Program ruang dalam ‘Fasilitas Wisata Edukasi Kopi Kintamani dan Kopi Luwak’ ini terbagi menjadi 9 area utama, yaitu: massa penerima, massa museum dan galeri, massa pengelola, massa olah kopi kintamani, massa olah kopi luwak, massa penangkaran luwak, massa workshop, massa cafe, dan massa utilitas.

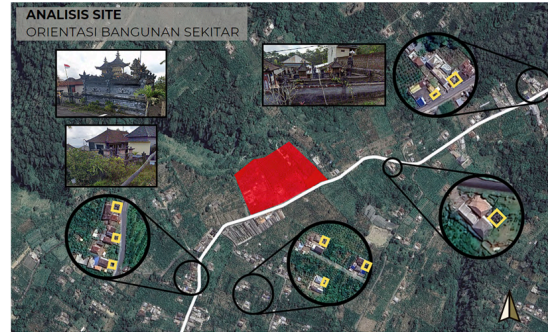
Tabel 2.1. Tabel Akumulasi Kebutuhan Luas

Total sqm	
Nama Tabel Luasan	sqm
Massa Penerima	500
Massa Museum+Galeri	838
Massa Olah Kopi Kintamani	749.7
Massa Olah Kopi Luwak	675
Massa Admin (Pengelola)	150
Massa Cafe	560
Massa Workshop	700
Massa Penangkaran Luwak	800
Massa Utilitas	300
Lain-Lain	32
<b>Luas Total</b>	<b>5304.7</b>

*2.2. Analisa Tapak dan Zoning*

Sebagian besar eksisting site berupa tanah kosong yang dipenuhi tanaman liar, namun terdapat juga sedikit rumah warga. Tapak berlokasi kurang lebih 1.3 kilometer dari jalan provinsi. Lokasi site yang berada di dataran tinggi membuatnya memiliki view indah berupa alam di sisi Utara tapak. Orientasi bangunan di sekitar tapak menjadi

salah satu poin terpenting dalam desain karena budaya Bali dalam susunan massa bangunan masih sangat kuat.



Gambar 2.1. Orientasi Bangunan Sekitar Tapak

*2.3. Pendekatan Perancangan*

Untuk menjawab masalah desain yang ada, maka konsep yang digunakan adalah desain arsitektur yang menciptakan ruang berdasar identitas lokal setempat dan merefleksikan keunikan karakter site, serta menciptakan ruang yang dapat menstimulasi indera manusia, sehingga pengguna tidak hanya merasakan lokalitas yang ada, tetapi juga melibatkan pengguna dalam rangkaian stimulasi multisensori. Pendekatan yang digunakan adalah neo-vernakular sebagai pendekatan utama dan multisensori sebagai pendekatan pendukung. Pendekatan Neo-Vernakular digunakan karena Bali masih mempertahankan budaya lokal dalam desain bangunannya, sementara pendekatan Multisensori, berdasarkan buku Juhani Pallasmaa "The Eyes of The Skin", memastikan edukasi lebih efektif dengan melibatkan semua indera manusia dalam proses pembelajaran.

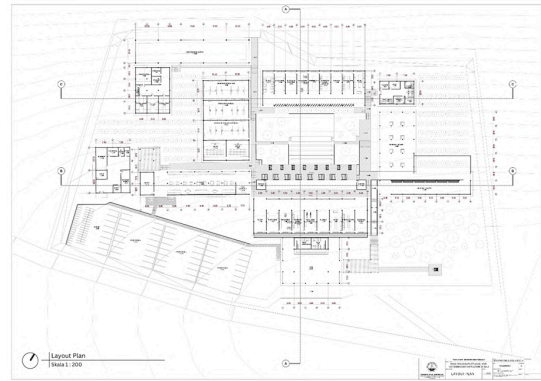
*2.4. Perancangan Tapak dan Bangunan*



Gambar 2.2. Site Plan



Gambar 2.2 menampilkan penataan massa yang dihasilkan dari penerapan konsep dari budaya Bali, yaitu Sanga Mandala dan Kaja Kelod. Axis dari konsep Kaja Kelod dapat terlihat dalam tatanan massa yang dibuat, terlihat bahwa axis memanjang dari arah Timur Laut – Barat Daya. Penataan massa juga diusahakan untuk terlihat seimbang karena keseimbangan menjadi salah satu kaidah dalam penataan massa bangunan di Bali. Dari gambar 2.2 juga terlihat bahwa mayoritas lingkungan sekitar tapak masih berupa alam sehingga berwarna hijau, namun dapat terlihat adanya komplek peternakan di sisi Selatan tapak.



Gambar 2.5. Layout Plan

Gambar 2.5 menampilkan layout plan atau denah lantai 1 seluruh massa yang dibuat. Layout Plan menampilkan entrance yang berada di sisi Timur tapak, karena akses jalan utama untuk mencapai tapak datang dari sisi Timur yang merupakan posisi dari jalan provinsi, yaitu Jalan Raya Kintamani. Dari entrance, pengunjung akan diarahkan menuju area drop off, dan kemudian berakhir di area parkir yang posisinya berada di sisi Barat tapak. Peletakkan area lahan parkir ditentukan dari penerapan konsep Sanga Mandala, di area Nista yang merupakan area kotor. Selain itu, areanya yang berada tepat di seberang kompleks peternakan dimana sumber kebisingan terjadi juga menjadi salah satu alasan peletakkan lahan parkir di sisi Barat tapak. Jalan sirkulasi untuk servis dan pemadam kebakaran dibuat mengelilingi seluruh tapak agar seluruh massa dapat tercapai oleh kendaraan servis maupun pemadam kebakaran.

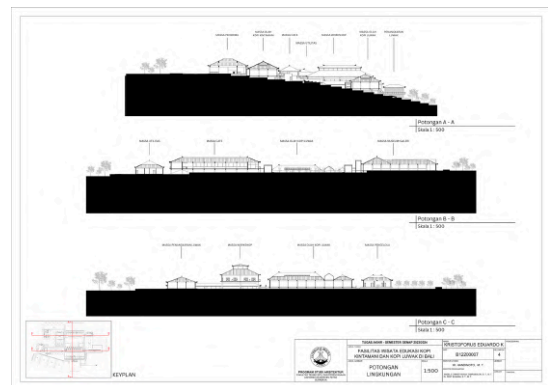


Gambar 2.3. Tampak Lingkungan

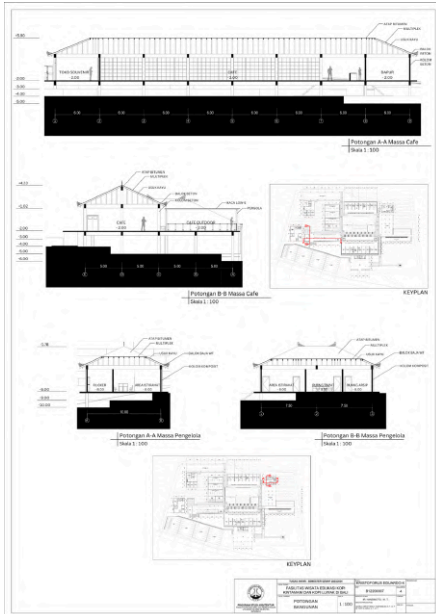


Gambar 2.4. Tampak Massa Olah Kopi Kintamani dan Massa Utilitas

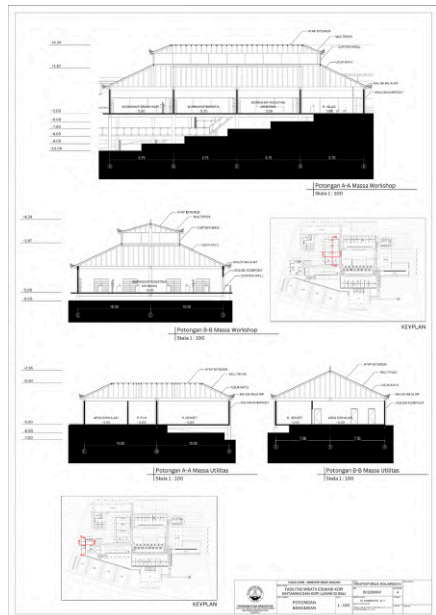
Dari seluruh tampak bangunan yang dibuat, seluruh massa memiliki kemiripan dalam segi bentuk serta elemen atap yang menggunakan ornamen Bali. Namun, setiap massa memiliki bukaan yang berbeda satu dengan lainnya, menyesuaikan dengan kebutuhan setiap massa.



Gambar 2.6. Potongan Lingkungan



Gambar 2.7. Potongan Massa Cafe dan Pengelola



Gambar 2.8. Potongan Massa Workshop dan Utilitas

Seluruh potongan menunjukkan bahwa hampir seluruh massa bangunan menerapkan sistem struktur panggung, dengan tujuan meminimalisir penggunaan cut and fill tanah eksisting pada tapak. Selain itu, seluruh massa bangunan pada ketinggian masing-masing menunjukkan hirarki sesuai dengan zonasinya masing-masing dari posisi tertinggi untuk area yang paling suci atau penting, hingga posisi terendah untuk area yang paling ‘kotor’.

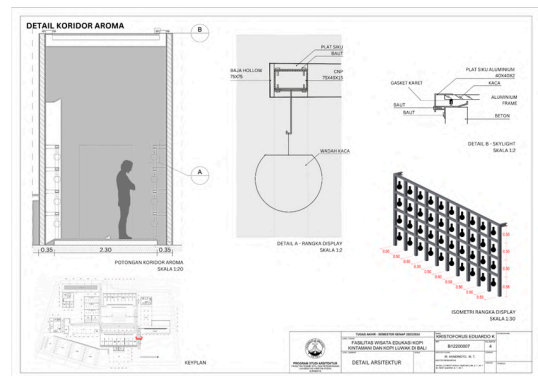
### 3. Implementasi Konsep pada Desain

#### 3.1. Koridor Aroma



Gambar 3.1. Perspektif Koridor Aroma

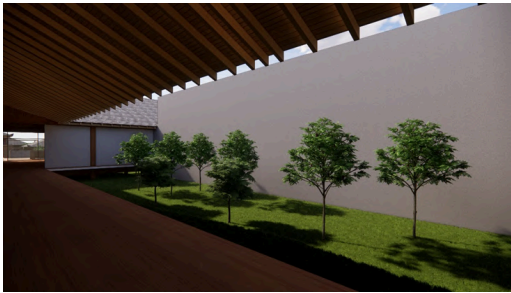
Dalam penerapan pendekatan pendukung multisensori, ruang yang pertama kali berada dalam alur wisata edukasi adalah koridor aroma yang menjadi ruang pertama dimana akan terjadi stimulasi sensorial yang terjadi. Indera yang pertama kali distimulasi adalah indera penciuman, dimana dalam perancangan dibuat sebuah koridor aroma yang merupakan tempat para pengunjung dapat mencium aroma-aroma kopi Kintamani dan kopi Luwak. Area koridor aroma ini menjadi bagian pembuka yang dapat meningkatkan ketertarikan pengunjung terhadap alur edukasi wisata yang dijalani.



Gambar 3.2. Detail Koridor Aroma

Gambar 3.2 menampilkan detail koridor aroma yang merupakan bagian pembuka dari proses rangkaian wisata edukasi, dimana indera penciuman distimulasi. Detail menampilkan ukuran dari koridor tersebut serta detail rangka display yang dirancang untuk dapat memenuhi tujuannya dalam menstimulasi indera penciuman pengunjung.

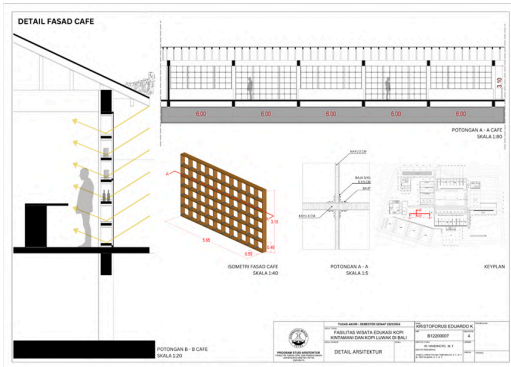
3.2. Museum + Galeri



Gambar 3.3. Perspektif Museum Galeri

Dari koridor aroma, pengunjung akan dibawa masuk ke area museum dan galeri, dimana indera visual menjadi indera utama yang distimulasi. Dalam museum dan galeri, pengunjung dapat melihat sejarah asal usul kopi Kintamani dan kopi Luwak Bali hingga melihat alat-alat yang digunakan dalam proses pengolahan kopi. Selain itu, terdapat sudut dimana pengunjung diarahkan untuk melihat tanaman kopi secara langsung sehingga dapat mengenali tanaman kopi lebih jauh.

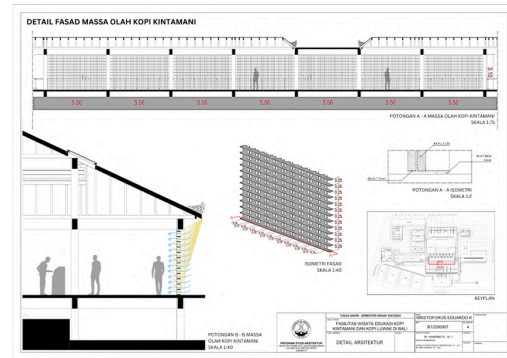
3.3. Detail Fasad Cafe



Gambar 3.4. Detail Fasad Cafe

Gambar 3.9 menampilkan detail fasad cafe. Fasad didesain agar cahaya matahari masih dapat tetap masuk ke dalam cafe namun tidak berlebih. Selain itu, fasad juga didesain agar dapat difungsikan sebagai kabinet untuk barista dapat meletakkan berbagai alat atau bahan yang digunakan dalam proses mengolah kopi.

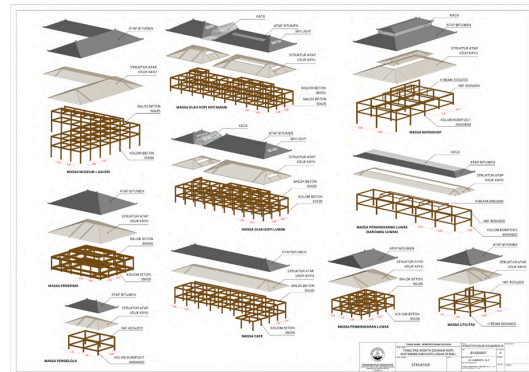
3.3. Detail Fasad Massa Olah Kopi Kintamani



Gambar 3.5. Detail Fasad Massa Olah Kopi Kintamani

Gambar 3.5 menampilkan detail fasad massa olah kopi Kintamani. Fasad didesain untuk mengurangi visual pengunjung untuk melihat keluar, dengan tujuan agar para pengunjung dapat memaksimalkan indera visualnya untuk melihat proses pengolahan kopi secara menyeluruh. Meski didesain untuk mengurangi visual ke luar, fasad tetap didesain agar cahaya matahari dan udara dapat masuk dan keluar secara natural.

4. SISTEM STRUKTUR



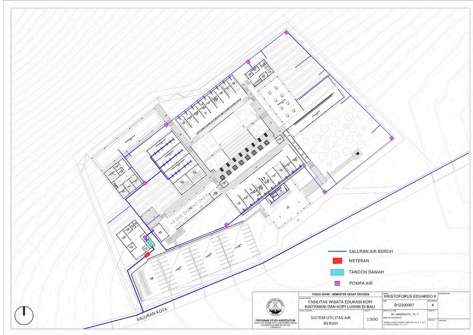
Gambar 4.1. Sistem Struktur Bangunan

Sistem struktur bangunan menggunakan rangka kolom balok, dengan mayoritas bentang 5x6 meter dan beberapa mencapai 10 meter. Material utama adalah kolom dan beton balok dengan finishing menyerupai kayu untuk memberikan kesan tradisional. Untuk bentang lebih dari 6 meter, digunakan beton komposit dengan finishing serupa. Atap menggunakan bitumen sheet dengan kemiringan 25 derajat, disangga oleh usuk kayu.

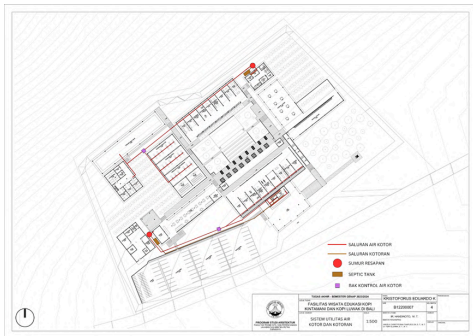


**5. Sistem Utilitas**

*5.1 Sistem Utilitas Air Bersih, Grey Water, Black Water, dan Air Hujan*

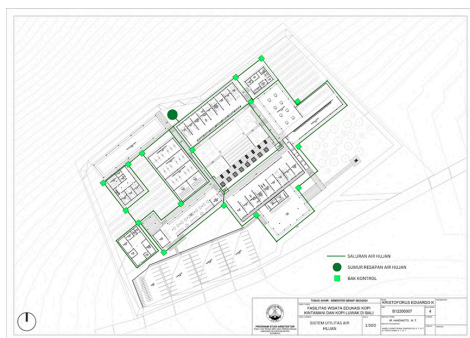


Gambar 5.1. Sistem Utilitas Air Bersih



Gambar 5.2. Sistem Utilitas Grey dan Black Water

Sistem utilitas air bersih mengambil air dari PDAM kota, melewati meteran air, dan masuk ke tandon bawah di dalam massa utilitas. Air kemudian dipompa dan didistribusikan ke seluruh massa melalui pipa yang mengelilingi tapak, dengan pompa tambahan di beberapa titik untuk memastikan aliran lancar. Sistem utilitas air kotor dibagi menjadi *grey water* dan *black water*. *Grey water* dari berbagai area dialirkan ke dua sumur resapan di lokasi berbeda untuk efisiensi. *Black water* masuk ke septic tank sebelum disalurkan ke sumur resapan yang berada di dekatnya.



Gambar 5.3. Sistem Utilitas Air Hujan

Sistem utilitas air hujan menggunakan saluran air atau gutter dengan beberapa bak kontrol untuk pemeriksaan penyumbatan. Air hujan dibuang ke sumur resapan di sisi utara tapak, area terendah di lokasi.

*5.2. Sistem Utilitas Kebakaran dan Jalur Evakuasi*



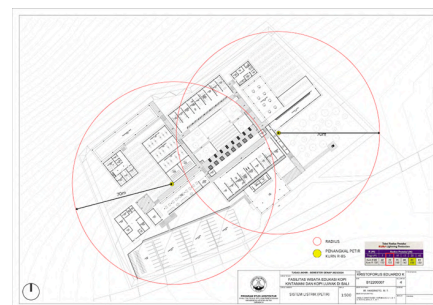
Gambar 5.4. Sistem Utilitas Kebakaran dan Jalur Evakuasi

Sistem utilitas kebakaran dan evakuasi mencakup sprinkler setiap 4.6 meter, hidran, titik kumpul, jalur evakuasi, dan jalur pemadam kebakaran. Terdapat empat titik kumpul di Natah, lahan parkir, area drop off, dan antara workshop, penangkaran luwak, dan cafe. Jalur mobil pemadam kebakaran mengelilingi site untuk akses ke seluruh bangunan.

*5.2. Sistem Utilitas Listrik dan Petir*



Gambar 5.5. Sistem Utilitas Listrik



Gambar 5.6. Sistem Utilitas Listrik (Petir)

Sistem utilitas listrik menampilkan alur listrik, mulai dari masuknya listrik dari saluran kota, kemudian menuju ruang PLN, lalu masuk ke ruang trafo, dilanjutkan ke MDP, dan kemudian disalurkan ke seluruh SDP yang berada di dalam setiap massa. Penangkal petir yang digunakan adalah penangkal petir tipe KURN R-85 yang memiliki radius 70 meter.

## 6. KESIMPULAN

Fasilitas Wisata Edukasi Kopi Kintamani dan Kopi Luwak bertujuan untuk mengedukasi pengunjung tentang proses pengolahan kopi Kintamani dan kopi luwak Bali, serta mendorong usaha kebun kopi Kintamani yang produksinya terus menurun. Fasilitas ini juga mendukung mata pencaharian petani kopi lokal yang dapat menciptakan kolaborasi yang saling menguntungkan. Pendekatan neo-vernakular dan multisensori dalam desain membantu pengunjung mengenali lokalitas dan memberikan pengalaman belajar yang menarik dan mudah diingat. Pendekatan neo-vernakular menekankan pentingnya budaya Bali dalam penentuan zonasi dan bentuk bangunan, sementara pendekatan multisensori meningkatkan efektivitas edukasi melalui stimulasi berbagai indera. Desain fasilitas ini diharapkan menginspirasi orang lain untuk menciptakan fasilitas serupa, meningkatkan produksi biji Kopi Kintamani Bali yang terus menurun. Selain itu, diharapkan juga dapat memotivasi orang lain untuk merancang fasilitas yang menarik dengan solusi dan pendekatan yang inovatif.

## DAFTAR PUSTAKA

- Asiah, N., Epriyani, C., Ramadhan, A. K., Hidayat, S. G., & Apriyantono, A. (2022). *Profil Kopi Arabika Kintamani Bali*. AE Publishing.
- Putri, D. P., Mayasari, N., & Hiroyuki, A. (2022). *Gambaran Kesejahteraan Musang Luwak tangkar (Paradoxurus Hermaphroditus) Penghasil Biji Kopi*

Luwak pegunungan malabar, Jawa Barat. *Acta VETERINARIA Indonesiana*, 10(1), 58–70. <https://doi.org/10.29244/avi.10.1.58-70>

- Purnomo, H. (2020, September 9). Penampakan musang luwak Ri yang tersiksa Demi Kopi RP 1 juta. *CNBC Indonesia*. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20200909110316-4-185472/penampakan-musang-luwak-ri-yang-tersiksa-demi-kopi-rp-1-juta>