

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kota Malang merupakan kota terbesar kedua di Jawa Timur setelah Surabaya. Malang tidak hanya terkenal dengan kota pendidikan dan pariwisata namun juga terkenal dengan kulinernya yang beragam. Banyak destinasi kuliner yang menarik dikunjungi di kota Malang terutama café, banyaknya jumlah café yang ada di kota Malang terus berkembang mengikuti pola kehidupan masyarakat yang ada di Kota Malang. Mayoritas café di Kota Malang menyajikan olahan kopi pada menu minumannya, hal ini dipengaruhi oleh minat dan pola hidup masyarakat yang menjadikan kopi salah satu kebutuhan untuk dikonsumsi sehari – hari. Pola hidup masyarakat kini yang menjadikan kopi sebagai salah satu kebutuhan untuk dikonsumsi sehari – hari (menurut Menteri Perindustrian) membuat konsumsi kopi meningkat rata – rata lebih dari 7% pertahun. Hal ini membuat konsumen penikmat kopi memerlukan produk baru atau inovasi baru yang mendorong barista dan pemilik usaha melahirkan menu – menu baru dan penyajian yang unik untuk para konsumen atau penikmatnya. Dikalangan anak muda atau seniman, kopi dapat dijadikan sebagai industri kreatif. Indonesia merupakan negara penghasil kopi terbesar no.4 didunia dengan produksi rata – rata sebesar 685 ribu ton pertahun atau 8,9% dari produksi kopi dunia.

Melihat ketertarikan masyarakat cukup tinggi terhadap kopi namun rendahnya kesadaran masyarakat akan fakta – fakta mengenai kopi, adanya pusat kopi sebagai sarana edukasi dan fasilitas untuk masyarakat penikmat maupun yang tertarik akan kopi. Adanya pusat kopi ini penting dikarenakan Indonesia termasuk dalam 4 besar negara produsen kopi setelah Brazil , Kolombia, dan Vietnam. Ketua Umum ASKI (Asosiasi Spesial Kopi Indonesia) A. Syafrudin, mengatakan kopi Indonesia memiliki lima dari 10 kopi specialty terbaik di dunia. Ungkapan tersebut membuktikan bahwa kopi Indonesia merupakan kopi yang berkualitas sebanding dengan kopi berkualitas lainnya di dunia.

Penikmat kopi pada umumnya telah mengetahui hal-hal yang terkait dengan kopi mulai dari sejarah kopi, cara pengolahannya, berbagai jenis kopi, perbedaan rasa, dll. Namun, bagi kalangan umum yang belum mengetahui tentang kopi secara mendalam, perlu untuk mengenal tentang kopi Nusantara sehingga mengetahui fakta dan potensi yang dimiliki oleh kopi nusantara. Melalui sarana edukasi yang diwadahi dalam pusat kopi nusantara ini, bagi kalangan umum

maupun pencinta kopi dapat mengetahui lebih dalam fakta dan potensi yang ada pada kopi nusantara.

Dengan adanya sarana Pusat Kopi Nusantara ini, akan memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat umum dan juga menambah pengetahuan bagi pencinta kopi sehingga pengunjung dapat lebih mengerti, bangga dan lebih menghargai akan hasil alam Indonesia, yaitu kopi. Malang kota merupakan lokasi yang tepat untuk menyediakan fasilitas sarana edukasi karena Malang kota merupakan daerah yang berkembang pesat dibandingkan wilayah Malang kabupaten. Bangunan dengan konsep metafora pada galeri kopi ini dinilai cocok untuk diterapkan pada galeri. Melihat bangunan sekitar merupakan are komersil dengan diterapkan tema metafora pada galeri ini diharapkan mampu menarik perhatian pengunjung maupun masyarakat yang lewat, sehingga dapat bersaing melalui bentuk bangunan. Metafora tangible dinilai mampu menyampaikan maksud dari fungsi yang ada dalam sebuah galeri kepada masyarakat yang berkunjung maupun yang memperhatikan bangunan dari galeri.

## 1.2 Tujuan Perancangan

Perancangan pusat kopi ini diangkat berdasarkan rendahnya kesadaran masyarakat akan fakta-fakta yang ada mengenai kopi Nusantara, dimana Indonesia adalah salah satu produsen kopi terbesar di dunia disamping Brazil dan Kolombia. Kopi merupakan sebuah potensi yang besar bagi Indonesia, tetapi potensi yang besar ini tidak dapat dimaksimalkan karena rendahnya kesadaran masyarakat Indonesia akan tingginya kualitas produk kopi Indonesia, juga pengetahuan yang kurang cukup akan produk kopi Nusantara, sehingga dibutuhkan suatu sarana untuk mengedukasi masyarakat Indonesia akan pengetahuan mengenai kualitas produk kopi Nusantara itu sendiri. Sehingga tujuan dari dibuatnya Pusat Kopi Nusantara, yaitu :

- Membuat sebuah pusat untuk sarana edukasi dan wadah bagi pecinta kopi, melihat ketertarikan masyarakat terhadap coffee shop maupun kedai kopi cukup tinggi.
- Memberikan fasilitas edukasi untuk masyarakat kota Malang yang ingin membuka bisnis dan juga menikmati kopi.

## 1.3 Rumusan Masalah

- Perancangan pusat kopi ini diangkat berdasarkan rendahnya kesadaran masyarakat akan fakta – fakta mengenai kopi nusantara, sehingga dibutuhkan sarana untuk mengedukasi.
- Lokasi tapak berada di area komersil dan dekat dengan perumahan sehingga perlu bangunan yang menarik agar mampu bersaing.

#### 1.4 Lokasi dan Tapak

Lokasi dari perancangan Pusat Kopi Nusantara yang berlokasi di Kota Malang memiliki spesifikasi alamat di Jalan Pahlawan Trip, Oro-oro Dowo, Kec. Klojen, Kota Malang. Lokasi tapak ini memiliki luas yaitu 14767 m<sup>2</sup>. Berikut gambar lokasi Perencanaan Pusat Kopi Nusantara di Kota Malang.



Gambar 1.1. Lokasi site Pusat Kopi

#### 1.5 Tema

Tema yang akan digunakan dalam perancangan pusat kopi nusantara yang terletak di jalan pahlawan trip ini adalah arsitektur metafora. Pengambilan tema metafora bertujuan untuk memberikan kesan baru terhadap bangunan yang ada di sekitar lokasi. Rencana bentuk galeri mengambil perumpamaan dari bentuk dasar sebuah kopi. Pengambilan bentuk dasar dari sebuah kopi bertujuan untuk memamerkan keunikan kopi melalui sebuah bangunan.

#### 1.6 Batasan

Pembatasan masalah dalam perancangan Pusat Kopi Nusantara dengan tema arsitektur metafora yaitu :

- Pemilihan lokasi berdasarkan peta zonasi SIPR kota Malang, Batasan lokasi rancangan mengacu pada RTRW Kota Malang.
- Kapasitas pengunjung pusat kopi kurang lebih 500 pengunjung.
- Tema bangunan metafora tangible.
- Mendisplay 10 jenis mesin kopi yaitu : pengupas biji kopi basah , pengupas biji kopi kering, sortasi biji kopi basah , pencuci biji kopi, sortasi biji kopi kering ,roaster kopi, mixer kopi, grinder, espresso, espresso & cappuccino.

Mendisplay 10 jenis kopi Nusantara yang mendunia : kopi luwak, kopi jawa, kopi aceh gayo, kopi toraja, kopi lanang, kopi bali kintamani, kopi wamena, kopi arang, kopi preager, kopi flores.

Mendisplay 5 jenis kopi dunia : Liberia, Kolombia, Excelsa, Jamaica Blue Mountain, Mi Esperanza

Mendisplay 10 jenis kopi asli malang : Robusta Sumbermanjing Wetan, Robusta Dampit, Robusta Pujon, Robusta Ngantang, Robusta Karangploso, Arabica Arjuno, Arabica Semeru, Arabica Panderman, Kopi Tirtoyudo dan Kopi Wonosari

Mendisplay 8 jenis kopi kurang terkenal : Kopi Trawas, Kopi Arabica Wilis, Kopi Robusta Wilis, Kopi Blitar, Kopi Sulawesi, Kopi Sumatra Lintong, Kopi Sumatra Mandeling , Kopi Sidikalang.