

*Lampung Coffee Training Center berstandar
SCA (Speciality Coffee Asosiation) Education*

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Teknik Arsitektur**



**REGITA PRAMESTI
03061381924086**

**PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

RINGKASAN

LAMPUNG COFFEE TRAINING CENTER BERSTANDAR SCA EDUCATION

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir, April 2023

Regita Promesti ; Dibimbing oleh Dr.-Ing. Listen Prima S.T, M.Planning dan Ar. Dessu Andriyali A, S.T, M.T, IAI.

Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya

RINGKASAN

Lampung Coffee Training Center merupakan sarana pendidikan di bidang kursus kopi dan pemasaran khusus di Lampung yang menggunakan 6 kurikulum standar dasar dari SCA Education. Maksud dan tujuan dari perancangan dan perencanaan Training Center ini dengan tujuan untuk mendalami dunia perkopian dan pemasaran. Tujuan bangunan ini berfungsi sebagai ruang kelas yang menarik dan memenuhi kebutuhan lembaga pendidikan bagi peserta sesuai dengan standar dan kebutuhan masing-masing jurusan kursus.

Lembaga pendidikan dan pelatihan dilengkapi dengan fasilitas yang lengkap dan fasilitas yang nyaman untuk kegiatan belajar mengajar baik teori maupun praktek. Kedepannya, akan ada fasilitas pelatihan terutama yang difokuskan pada pengembangan minuman kopi di Indonesia. Dan melalui pengembangan banyak kedai kopi/kafe yang dapat memenuhi kebutuhan akan kebutuhan sumber daya manusia yang terampil dan berpengalaman di dunia kopi. Dapat disimpulkan bahwa dengan adanya bangunan ini dapat memenuhi kebutuhan program kursus yang berstandar SCA (Specialty Coffee Association) dengan 6 modul standar kurikulum tersebut.

Training center yang bergerak dan berfokus pada kebutuhan para barista dan penikmat kopi. Rumusan masalah tersebut tentang industri kopi di wilayah Lampung belum memiliki lembaga pendidikan dengan standar pendidikan SCA dan juga membutuhkan fasilitas pendukung kafe dan coworking 24 jam. Bangunan tersebut mengusung konsep *form follow fun and function*, sebuah konsep yang diterapkan melalui konsep yang di ambil dari analogi yang berasal dari kopi itu sendiri yang kemudian di kembangkan. Pengembangan konsep desain diterapkan di bagian visualnya dan tanpa melupakan fungsi utamanya, selain bentuknya yang modern yang di kombinasikan unsur budaya lokal baik pada material maupun fasadnya.

Kata Kunci: SCA Education, Kopi, Training

SUMMARY

LAMPUNG COFFEE TRAINING CENTER WITH SCA EDUCATIONAL STANDARDS

Scientific papers in the form of Final Project Reports, April 2023

Regita Pramesti; Promoted by Name of Dr.-Ing. Listen Prima S.T, M.Planning and Name of Ar. Dessa Andriyali A, S.T, M.T, IAI.

Architectural Engineering, Faculty of Engineering, Sriwijaya University

SUMMARY

Lampung Coffee Training Center is an educational facility in the field of special coffee courses and marketing in Lampung that uses 6 basic standard curricula from SCA Education. The purpose and objective of designing and planning this Training Center is to explore the world of coffee and marketing. The purpose of this building is to serve as an attractive classroom and meet the needs of educational institutions for participants in accordance with the standards and needs of each department.

Education and training institutions are equipped with complete facilities and comfortable facilities for teaching and learning activities, both theory and practice. In the future, there will be training facilities specifically focused on the development of coffee drinks in Indonesia. And through the development of many coffee shops/cafes that can meet the need for skilled and experienced human resources in the world of coffee. It can be concluded that the existence of this building can meet the needs of the SCA (Specialty Coffee Association) standard course program with 6 standard curriculum modules.

A mobile training center that focuses on the needs of baristas and coffee connoisseurs. The formulation of the problem is that the coffee industry in the Lampung region does not yet have an educational institution with SCA educational standards and also requires 24-hour cafe and coworking supporting facilities. This building carries the concept of follow fun and function, a concept that is applied through concepts taken from analogies originating from the coffee itself which is then developed. The development of the design concept is implemented in the visual realm and does not forget its main function. besides its modern shape which combines elements of local culture in both the material and the facade.

Keywords : *SCA Education, Coffee, Training.*

HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Regita Pramesti

NIM : 03061381924086

Judul : *Lampung Coffee Training Center berstandar SCA (Speciality Coffee Association) Education*

Menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir saya merupakan hasil karya sendiri didampingi tim pembimbing dan bukan hasil penjiplakan/plagiat. Apabila ditemukan unsur penjiplakan/plagiat dalam Laporan tugas akhir ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya sesuai aturan yang berlaku.

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.



Inderalaya, 02 April 2023



[Regita Pramesti]

HALAMAN PENGESAHAN

*Lampung Coffee Training Center berstandar
SCA (Speciality Coffee Asosiation) Education*

LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Melengkapi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Teknik Arsitektur

Regita Pramesti
NIM: 03061381924086

Inderalaya, April 2023

Pembimbing I



Dr.-Ing. Listen Prima S.T, M.Planning
NIP. 198502072008122002

Pembimbing II



Ar. Dessa Andriyali A. S.T, M.T, IAI.
NIP.19851201205041005

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknik Arsitektur
Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya



Ar.Dr.Livian Teddy, S.T, M.T, IAI, IPU
NIP.197402102005011003

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir ini dengan judul "*Lampung Coffee Training Center* berstandar *SCA (Speciality Coffee Asosiation) Education*" telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya pada tanggal 25 Maret 2023

Indralaya, April 2023

Tim Pembimbing :

1. (Dr.-Ing. Listen Prima S.T, M.Planning)
NIP . 198502072008122002
- 2 (Ar. Dessa Andriyali A, S.T, M.T, IAI.)
NIP. 19851201205041005

()
()

Tim Penguji :

1. (Ar.Dr.Livian Teddy, S.T, M.T, IAI, IPU)
NIP . 197402102005011003
2. (Ardiansyah, S.T., M.T.)
NIP .198210252006041005

()
()

Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknik Arsitektur
Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya


Ar.Dr.Livian Teddy, S.T, M.T, IAI, IPU
NIP.197402102005011003

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadurat Allah SWT. Atas berkat rahmat dan hidayah-Nyalah penulis dapat menyelesaikan masa pendidikan 3,8 Tahun serta dapat menyelesaikan pendidikan di arsitektur ini, yang mana hal ini dalam rangka memenuhi syarat kelulusan di Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Sriwijaya. Dalam terlaksananya terdapat banyak pihak yang mendukung penulis baik secara langsung maupun tidak langsung agar kedua proses tersebut dapat berjalan dengan lancar dan baik. Oleh karena itu, izinkan penulis untuk mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dosen Pembimbing I
2. Dosen Pembimbing II
3. Keluarga tercinta Penulis ; Bapak Subagio, Ibu Susilowati, dan adik laki satu-satunya Rifqi Aqil Yudhanto yang selalu mendukung keputusan penulis baik materi maupun kasih sayang.
4. Teman Dekat Penulis (Rara, Fitri, dan Kak Etak), Teman Penulis di BEM FT UNSRI (Nabila, Edda, Zendi, Hilman, Farrel, Oca dan yang tidak bisa di sebutkan satu-satu), Adik Asuh 2021 (Wanda, dan Chusnul) yang telah memberikan dukungan dan semangat selama PRA TA dan TA.
5. Nomor ini khusus buat jodoh penulis yang belum terlihat keberadaannya hingga semester akhir sehingga membuat penulis fokus menyelesaikan sekolahnya tanpa terlibat drama percintaan.
6. Saya persembahkan untuk diri sendiri karna mampu bertahan di prodi arsitektur hingga akhir.

Serta semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan ini. Demikian yang bisa disampaikan penulis, dengan selesainya laporan ini, penulis sadar bahwa dalam melakukan dalam proses penyusunan. Oleh karena itu penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya dan sangat berharap, yang penulis susun ini bisa bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

Palembang, April 2023

Regita Pramesti

DAFTAR ISI

Bab 1	PENDAHULUAN	
	1.1 Latar Belakang	1
	1.2 Masalah Perancangan.....	3
	1.3 Tujuan dan Sasaran	4
	1.4 Ruang Lingkup.....	4
	1.5 Sistematika Pembahasan	4
Bab 2	TINJAUAN PUSTAKA	
	2.1 Pemahaman Proyek.....	6
	2.1.1 Pengertian.....	6
	2.1.2 Tinjauan Dasar Perancangan.....	7
	2.1.3 Perbedaan sekolah dan Pelatihan	8
	2.1.3 Kesimpulan Pemahaman Proyek.....	8
	2.2 Tinjauan Fungsional.....	8
	2.2.2 Kelompok Fungsi dan Pengguna	8
	2.2.3 Studi Preseden Obyek Sejenis.....	10
	2.3 Tinjauan Konsep Sejenis.....	14
	2.3.2 Studi Preseden Obyek Sejenis.....	15
	2.4 Tinjauan Lokasi.....	17
	2.4.2 Kriteria pemilihan lokasi.....	17
	2.4.3 Lokasi terpilih	19
Bab 3	METODE PERANCANGAN	
	3.1 Pencarian Masalah Perancangan	20
	3.1.2 Pengumpulan Data	20
	3.1.3 Perumusan Masalah	21
	3.1.4 Pendekatan Perancangan.....	21
	3.1.5 Analisis.....	22
	3.1.6 Fungsional dan Spasial.....	21
	3.1.7 Konteksual.....	23
	3.1.8 Selubung.....	24
	3.2 Sintesis dan Perumusan Konsep.....	25
Bab 4	ANALISIS PERANCANGAN	
	4.1 Analisis Fungsional dan Spasial.....	28
	4.1.1 Analisis Kegiatan	27
	4.1.2 Analisis Kebutuhan ruang.....	28
	4.1.3 Analisis Luasan	31
	4.1.4 Analisis Hubungan Antar Ruang	39
	4.1.5 Analisis Spasial	40
	4.2 Analisis Kontekstual	44

4.2.1	Konteks Lingkungan Sekitar.....	44
4.2.2	Analisa Orientasi dan View	47
4.2.3	Fitur Fisik Alam	48
4.2.4	Analisa Vegetasi.....	51
4.2.5	Iklm dan angin	53
4.2.6	infrastruktur dan sensory.....	54
4.3	Analisis Selubung Bangunan	55
4.3.1	Analisis Sistem Struktur.....	57
4.3.2	Analisis Sistem Utilitas.....	58
4.3.3	Analisis Tutupan dan Bentukan Massa.....	62
4.3.3	Analisis Teknologi Keamanan.....	62
Bab 5	KONSEP PERANCANGAN	64
5.1	Konsep Perancangan	64
5.2	Konsep Perancangan Tapak	65
5.3	Konsep Sirkulasi dan Pencapaian Kendaraan dan Manusia	66
5.4	Konsep Tata Massa	66
5.5	Konsep Tata Hijau.....	67
5.6	Perancangan Arsitektur	68
5.7	Konsep Material, Interior, dan Furniture	69
5.8	Perancangan Struktur	71
5.9	Perancangan Utilitas.....	72
	DAFTAR PUSTAKA	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kurikulum Berstandar SCA.....	7
Gambar 2 Kurikulum sekolah kopi institute.....	10
Gambar 3 Kegiatan akademik.....	11
Gambar 4 proses presentasi hasil.....	11
Gambar 5 Ruang Belajar	12
Gambar 6 Ruang lab alat kopi.....	12
Gambar 7 Kelas Tester.....	13
Gambar 8 Kelas Latte Art.....	13
Gambar 9 Fasilitas abcd school.....	15
Gambar 10 Ruang dan Fasilitas di Caswell's Coffe Lab.....	16
Gambar 11 Pemilihan Daerah Lokasi.....	17
Gambar 12 Alternatif Lokasi.....	17
Gambar 13 Peta lokasi terpilih.....	18
Gambar 14 Data perkembangan kedai kopi.....	20
Gambar 15 Bagan Pemikiran.....	21
Gambar 16 Analisis Tapak.....	23
Gambar 17 Detail Lokasi.....	24
Gambar 18 Zonasi Tapak.....	25
Gambar 19 Zonasi Massa.....	25
Gambar 20 Matriks antar ruang.....	39
Gambar 21 Bubble Diagram Makro.....	40
Gambar 22 Bubble Diagram Mikro Bangunan Pendidikan.....	41
Gambar 23 Bubble Diagram Mikro Bangunan Penunjang.....	41
Gambar 24 Bubble Diagram Mikro Bangunan.....	42
Gambar 25 Bubble Diagram Mikro Bangunan.....	42
Gambar 26 Bubble Diagram Mikro Bangunan Pendidikan.....	43
Gambar 27 Bubble Diagram Mikro Bangunan Ibadah.....	43
Gambar 28 Peta Indonesia.....	44
Gambar 29 Peta Lokasi Perencanaan.....	44
Gambar 30 Dimensi Tapak	45
Gambar 31 1 Kawasan Sekitar Tapak.....	45
Gambar 31 1 Kawasan Sekitar Tapak.....	45
.....	VI
Gambar 36 Daerah Kontur Wilayah Bandar Lampung.....	49

Gambar 37 Kontur Pada Lahan.....	49
Gambar 38 Kondisi Fisik Lahan.....	49
Gambar 39 Jenis Tanah dan Tanaman yang berada di Tapak	49
Gambar 40 Jenis-Jenis Vegetasi Lahan Setempat	52
Gambar 41 Analisa Sirkulasi.....	52
Gambar 42 Akses Jalan.....	54
Gambar 43 infrasstruktur dan sensory.....	55
Gambar 44 Pondasi.....	56
Gambar 45 kolom.....	56
Gambar 46 Atap.....	57
Gambar 47 Ac Cetrak.....	59
Gambar 48 Loading dock.....	58
Gambar 49 Pencahayaan bangunan.....	59
Gambar 50 Skematik Plumbing.....	59
Gambar 51 Listrik.....	61
Gambar 52 konsep perancangan.....	65
Gambar 53 Pembagian Tapak.....	66
Gambar 54 Alur Sirkulasi.....	66
Gambar 56 zonasi massa dan jalur masuk.....	66
Gambar 57 Isometri Konsep Tata Massa.....	67
Gambar 58 Konsep Tata Hijau	67
Gambar 59 Gubahan Massa.....	68
Gambar 60 Respon Gubahan Massa.....	68
Gambar 61 Analisa Lantai 1.....	70
Gambar 62 Analisa Lantai 2.....	70
Gambar 63 tampak atap	71
Gambar 64 Sistem struktur kolom dan pondasi.....	71
Gambar 65 Sistem struktur penutup kolom yang mempertimbangkan.....	72
Gambar 66 Analisis Sistem Plumbing.....	72
Gambar 67 Analisis Sistem Utilitas dan Vegetasi pada bangunan.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pembobotan lokasi	18
Tabel 2 Analisa Tabel Kegiatan.....	22
Tabel 3 Fungsi Kegiatan	27
Tabel 4 Kebutuhan Ruang.....	28
Tabel 5 Analisis Ruang.....	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Laporan Perancangan	75
---	----

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan kategori minuman ketiga yang paling banyak dikonsumsi setelah teh dan air mineral (Fanaro, 2009). Kopi yang diproduksi di Indonesia menempati urutan keempat setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia yang termasuk dalam 10 negara penghasil kopi terbesar dan terbaik di dunia (International Coffee Organization, 2015). Indonesia telah menjadikan kopi sebagai komoditas yang menjadi salah satu faktor terpenting dalam pembangunan ekonomi masyarakat Indonesia, karena melalui kopi Indonesia memiliki akses ke pasar dunia dan dikenal dengan kopi yang serba guna dan memiliki cita rasa yang istimewa.

Kopi Robusta yang dikenal sebagai Segitiga Emas berasal dari Lampung, Sumatera Selatan dan Bengkulu atau Sumatera Selatan karena daerah tersebut mampu menghasilkan lebih dari 50% kopi Robusta asli Indonesia. Sementara itu, produk kopi Robusta khususnya di Indonesia menyumbang 85% dari produksi kopi dalam negeri, dan penjualan kopi instan sudah mencapai target 50-100 ton per bulan. Luas perkebunan kopi di Lampung adalah 163.837 hektare (ha), dan produksi kopi sekitar 140.000 ton per tahun. Menurut Kementerian Pertanian, produksi kopi Lampung seluas 156.918 hektar terus meningkat setiap tahunnya, tepatnya pada tahun 2017 produksi kopi sebanyak 107.219 ton, sedangkan tahun 2018 sebanyak 110.597 ton. Selain itu tahun 2019 sebesar 117.111 ton, tahun 2020 sekitar 118.149 ton dan produksi kopi awal tahun 2021 sebesar 117.092 ton. Sementara itu, angka ekspor kopi Lampung Januari-Juli 2019 mencapai 90,2 ton atau Rp 1,8 triliun. (data provinsi, 2004).

Budaya minum kopi sudah menjadi gaya hidup modern yang menjadi tren dan terus berkembang di masyarakat Indonesia. Minum kopi bukan sekadar rutinitas, melainkan gaya hidup dan tren yang menawarkan pengalaman tersendiri dan bisa dinikmati dalam situasi berbeda. Mayoritas masyarakat Indonesia, baik remaja maupun orang dewasa dan terutama orang tua, terlepas dari status sosial mereka miskin atau kaya, pasti minum kopi. Secara umum, kopi Sumatera

bercirikan body yang kental, tingkat keasaman yang rendah, aroma buah-buahan seperti ceri dan jeruk, serta aroma rempah-rempah dan cokelat. Hal ini terlihat dari banyaknya kedai kopi yang ada di kota Bandar Lampung. Banyaknya kedai kopi yang tercipta secara tidak langsung menunjukkan ketertarikan pasar terhadap keberadaan kedai kopi. Saat ini, orang pergi ke kafe atau kedai kopi tidak hanya untuk mencicipi kopi khas itu sendiri, tetapi juga untuk menghabiskan waktu dan bersantai bersama teman, bahkan kedai kopi kini sering dijadikan tempat belajar atau bertemu (Herlyana, 2017). Data ini menjelaskan bahwa budaya masyarakat Indonesia yang gemar minum kopi selalu mendukung kebutuhan barista di setiap kedai kopi. Dengan popularitas kopi, barista profesional sangat dibutuhkan di masa depan. Peluang konsumsi kopi yang tinggi di Lampung ditandai dengan munculnya industri kedai kopi dan nongkrong yang sudah menjadi trend atau gaya hidup.

Seiring berkembangnya dunia jual beli, khususnya di sektor kopi, kebutuhan akan sumber daya manusia yang terampil di bidang barista, makanan dan minuman, serta pemasaran semakin meningkat. Banyaknya tenaga profesional *entry-level* dan bersertifikat yang dilatih dalam kursus di dunia pendidikan, sehingga perlu adanya lembaga pelatihan yang fokus pada pelatihan profesional bersertifikat baik nasional maupun internasional. Sedangkan kebutuhan yang paling utama yaitu pelatihan barista pemula sebatas menyiapkan secangkir espresso yang sempurna, kreasi *latte art* dan 4 keterampilan tes kopi (*cup test*) diikutsertakan dalam pelatihan barista profesional (Ignatius BK, 2010).

Melakukan pelatihan yang fokus pada kebutuhan karyawan dengan keahlian *coffee shop*, mulai dari barista hingga bagian pemasaran. Di sekolah menengah ini nantinya Anda akan mendapatkan sertifikat tertulis nasional dan internasional, khususnya dalam bidang profesi barista dari BNSP dan SCA. Setelah kursus, Anda juga dapat berpartisipasi dalam kejuaraan kopi terkenal, *mis. B. World Latte Art Championship, World Brewers Cup, World Coffee In Good Spirit, World Cup Tasting, World Coffee Roasting Championship, World Aeropress Championship* dan tentunya *World Barista Championship* (Masdakaty, 2015) Standar kualitas kopi yang dihasilkan di kedai kopi tersebut dapat mengikuti standar SCA *Academy*. Standar Kopi SCA adalah rekomendasi kualitas kopi dari Proses *Green Beans* hingga Standar Penyeduhan Kopi. Karena seorang barista harus menguasai seluruh

proses dan langkah penyiapan kopi, jenis kopi dan mesin kopi, rasa, aroma dan kreasi dalam kopi untuk menyiapkan kopi yang nikmat dalam rasa, bentuk dan aroma. Dalam merancang dan merencanakan fasilitas sekolah, barista harus mengikuti standar fasilitas yang ada untuk mendapatkan sertifikasi nasional dan internasional dari SCA (*Special Coffee Association*), sehingga penggunaan fasilitas, ukuran kelas, *furniture*, warna, serta material harus diperhatikan untuk no. mengganggu pelatihan. Karena kopi bersifat aromatik dan mengandung minyak, maka harus menggunakan bahan dan warna yang tepat agar aroma kopi mudah hilang, dan noda kopi yang sangat kental mudah dibersihkan. Penataan kelas harus disesuaikan dengan ruang dan standar lalu lintas untuk kegiatan seperti kelas penyangraian kopi yang bising dan aroma kopi yang kuat, karena proses penyangraian harus jauh dari kelas uji kopi (*cupping test*) yang membutuhkan ketenangan dan diam, dengan konsentrasi yang tinggi, kita juga membutuhkan tempat dan alat barista yang lengkap dan nyaman, yang dapat menyerap aktivitas mahasiswa barista dari awal perkuliahan hingga menjadi barista profesional dengan jenis kelas yang berbeda sesuai kurikulum belajar untuk memudahkan proses pembelajaran. persiapan kopi, *latte art* dan belajar tentang pengujian kopi (*cupping test*). Penekanan lembaga kursus adalah menggunakan pendekatan konseptual sesuai dengan tujuan masing-masing ruang.

1.2 Masalah Perancangan

Berdasarkan Latar belakang yang telah di paparkan diatas berikut rumusan masalah yang didapatkan :

1. Bagaimana membuat lembaga kursus di bidang kopi dan pemasarannya khususnya di Lampung yang mampu mewisadahi kebutuhan 6 kebutuhan dari standar kurikulum SCA dalam nya?
2. Bagaimana mengatur sirkulasi kendaraan di area bangunan tersebut ?
3. Bagaimana merancang bangunan yang di desain sesuai konsep *From Follow Fun and Fungtion* ?

1.3 Tujuan dan Sasaran

Maksud dan tujuan dari perancangan dan perencanaan Sekolah Tinggi Kopi Lampung yaitu sebagai tujuan pendidikan bagi masyarakat umum yang ingin berfokus dan mendalami bidang di dunia kopi *shop*.

1. Merancang bangunan yang berfungsi sebagai lembaga kursus yang menarik dan dapat memenuhi kebutuhan pendidikan tersebut dengan peralatan dan fasilitas yang sesuai dan lengkap.
2. Merancang bangunan dengan memikirkan sirkulasi kendaraan bangunan di dalam site.
3. Merancang bangunan yang di ambil dari analogi bentuk yang kemudian di seusaikan dengan fungsinya.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup desain dari lembaga kursus ini adalah untuk menjawab pertanyaan tentang perlunya fasilitas pembelajaran kursus yang memenuhi standar nasional dan internasional dari SCA (*Speciality Coffee Association*). Dengan tercapainya desain ini memberikan fasilitas pendidikan dan edukasi dengan peralatan yang lengkap dan fasilitas yang nyaman untuk kegiatan belajar mengajar, baik teori maupun praktek. Kedepannya akan ada fasilitas pendidikan kursus yang fokus utamanya pada perkembangan minuman kopi di Indonesia. Dan dengan perkembangan banyaknya kedai kopi/kedai kopi yang dapat memenuhi kebutuhan sumber daya manusia yang di butuhkan yang bersertifikat dan berpengalaman.

1.5 Sistematika Pembahasan

Adapun sistematika yang akan di bahas, yaitu :

BAB 1 PENDAHULUAN

Berisi penjabaran latar belakang secara umum tentang Perancangan dan perencanaan dari Lampung Coffe Craining Center Berstandar SCA education meliputi tujuan penelitian, rumusan masalah, ruang lingkup, serta sistematika pembahasan.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Berisi kajian yang berkaitan erat dengan pengertian dari judul perancangan yang di ambil, kriteria-kriteria, klasifikasi, tinjauan dari bangunan sejenis, kajian fungsional yang menjelaskan tentang aktivitas pengguna, kebutuhan ruang, organisasi ruang, dan pengelompokan ruang.

BAB 3 METODE DAN PERANCANGAN

Berisi penjabaran tentang metode perancangan yang dipilih untuk di realisasikan *Lampung Coffe Craining Center Berstandar SCA Education* sesuai dengan rumusan masalah yang telah dijabarkan pada bab 1.

BAB 4 ANALISIS PERANCANGAN

Berisi analisa yang dilakukan terhadap lokasi yang dipilih beserta kondisi lingkungan yang ada di sekitarnya. Adapun proses analisa yang di lakukan, yaitu : analisa tapak, analisa spasial, analisa fungsional, analisa kontekstual, serta analisa geometri dan yang menjadi penutup bagaimana penjelasan tentang bentuk gubahan, analisa utilitas, dan analisa struktur.

BAB 5 SINTESIS DAN KONSEP PERANCANGAN

Berisi tentang bahasan lanjutan dari rumusan konsep dasar perancangan yang di peroleh dari bab 4.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pemahaman Proyek

2.1.1 Pengertian *Training Center* dan Kopi Lampung

A. Perbedaan pendidikan dan Training center

1. Pendidikan, artinya pendidikan, adalah proses pendidikan ; Aktivitas atau Pekerjaan (KBBI Nomor 2, Balai Pustaka, 1989). Pelatihan ini mempersiapkan peserta pelatihan untuk mengadopsi cara kerja tertentu yang dijelaskan oleh teknologi dan organisasi tempat kerja serta membantu peserta untuk meningkatkan aktivitas mereka, terutama dalam hal pemahaman dan keterampilan.
2. *Training Center* merupakan tempat mengembangkan pemahaman, pengetahuan dan keterampilan; Kelas ditawarkan baik di dalam maupun di luar ruangan. Sasarannya adalah seseorang atau sekelompok orang, Tujuannya adalah untuk membekali karyawan dengan pemahaman, pengetahuan dan juga keterampilan yang sesuai dengan kebutuhan mereka; Prosesnya adalah belajar dan berlatih mengikuti prosedur sehingga menjadi kebiasaan; Hasilnya terlihat dalam perubahan, peningkatan nyata dalam cara kerja tempat kerja (Rolf P. Lynton dan Udai Pareek-Pelatihan, dan Pengembangan Sumber Daya Manusia, Perpustakaan Pembangunan Jakarta 1998).

B. Kopi Lampung

1. Kopi Lampung merupakan jenis kopi dengan jenis tanaman kopi yang menjadi unggulan utamanya jenis kopi robusta yang dikembangkan di Provinsi Lampung, Indonesia (ahli kopi lampung, 2018).
2. Kopi Robusta Lampung merupakan kopi robusta yang memiliki kualitas unggul Indonesia yang dipasarkan hingga ke mancanegara (Montratama, Ian 2019).

2.1.2 Tinjauan Dasar Perancangan

Perencanaan dan Perancangan Lampung *Coffe Craining Center* Berstandar *SCA education* menggunakan standar yang mengacu pada fokus utamanya pada standar SCA adalah standar yang dikeluarkan organisasi nirlaba yang menungi ribuan profesional kopi, dari produsen hingga barista di seluruh dunia. Untuk *SCA education* berfokus pada pendidikan Diploma Keterampilan Kopi SCA. Menggunakan tenaga pengajar yang terdaftar dalam *Authorised SCA Trainers* (ASTs) di seluruh dunia, *Coffee Skills Program* (CSP) menawarkan pendidikan untuk setiap tahap karir Anda. Untuk mendapatkan gelar Diploma Keterampilan Kopi SCA harus menempuh 6 modul dengan 3 tingkatan agar mendapatkan 1 gelar diploma.



Gambar 1. Kurikulum Profesi Barista dengan standar SCA

Sumber : SCA Education, 2022

Program ini terdiri dari enam modul berbeda, mulai dari materi pengantar Kopi, yang hanya tersedia di satu level. 5 modul spesialis (Keterampilan Barista, Menyeduh, Kopi Hijau, Memanggang, dan Keterampilan Sensorik.) Masing-masing modul spesialis tersedia di tiga level berbeda, dengan poin terlampir di setiap tahap. Anda harus melewati modul sesuai dengan tahapannya. Setelah Anda mencapai 100 poin, Anda akan diberikan Diploma Keterampilan Kopi SCA. Anda juga akan diberikan sertifikat SCA dari modul level yang telah diselesaikan. Gelar Diploma dan Sertifikat yang dikeluarkan merupakan standar internasional. Lembaga kursus ini yang akan menyelenggarakan pendidikan yang

berfokus pada dunia kopi di Indonesia. olah tinggi ini juga menyediakan kelas kursus. Lembaga ini akan menyediakan beberapa program berbagai fokus kursus, diantaranya :

PROGRAM KURSUS YANG DI BUKA (Sumber : Sekolah kopi institute)

2.1.3 Perbedaan Lembaga Kursus dengan Pelatihan

A. LEMBAGA KURSUS

Lembaga Kursus adalah lembaga pendidikan dari satuan pendidikan nonformal. Dan metode pembelajarannya sama seperti kegiatan belajar mengajar pada umumnya. Perbedaannya adalah biasanya berspesialisasi dalam mempelajari suatu keterampilan dalam waktu tertentu.

B. PELATIHAN

Pelatihan ini merupakan kegiatan memberikan kompetensi kepada seorang di mulai dari meracik, membuat, menyiapkan, dan menyajikan kopi dengan baik dan benar. Pelatihan ini merupakan pelatihan dasar yang cocok untuk diikuti berbagai kalangan dari muda hingga tua.

2.1.4 Kesimpulan Pemahaman Proyek

Dapat disimpulkan bahwa *Lampung Coffe Training Center* Berstandar SCA *education* adalah Proses Pendidikan yang diselenggarakan oleh lembaga terkait untuk menjadi barista profesional yang harus menempuh 6 modul standar kurikulum SCA yang nantinya akan menjadi barista yang bergelar diploma keterampilan kopi SCA dan sertifikasi profesi barista. Dan lembaga ini menyediakan program kursus pendukung lainnya yang diselenggarakan dan yang bersertifikat.

2.2 Tinjauan Fungsional

2.2.2 Kelompok Fungsi dan Pengguna

Berikut data pelaku atau pengguna dari *Lampung Coffe Craining Center* Berstandar SCA *education* sesuai dengan aktivitasnya :

- a. Pimpinan Lembaga : merupakan pemilik atau pendiri sekolah.
- b. Staf ahli di *Coffee Shop* dan *Coworking Space*:

1. Manajer, merupakan orang yang bekerja sebagai manajer persediaan stok yang digunakan untuk segala kebutuhan. Dan mengatur Stok dan Jadwal dari pengiriman ketersediaan bahan baku. Dapat bekerja di *Coffee Academy* sebagai tenaga pengajar untuk mata kuliah *Green Coffe*.
2. *Head barista & Trainer*, bekerja sebagai pemimpin barista di kedai kopi. Melayani sebagai pengontrol kualitas untuk setiap produk perubahan *shift*. Dapat bekerja di *Coffee Academy* sebagai tenaga pengajar untuk mata kuliah *Introduction to Coffe, Barista Skill*, dan juga *Brewing*.
3. Barista Senior, bekerja sebagai barista yang memiliki pengalaman selama dua tahun. Sangat pandai dalam proses *manual brewing, sensory skill* dan pandai dalam menggunakan Mesin Espresso.
4. Barista Junior, bekerja sebagai barista yang memiliki pengalaman di bawah dua tahun. Familiar dengan mesin espresso, manual brewing dan basics keterampilan sensorik dasar.
5. Pembuat Konten, bekerja sebagai tim kreatif untuk pola bisnis menarik sesuai dengan tren saat ini.
6. Fotografer, bekerja mendokumentasikan aktivitas dan produk untuk kebutuhan *publishing* pemasaran.

c. Staf ahli di *Roastery* dan Laboratoium.

1. *Green Buyer in Roastery*, kerjanya berfokus mengatur keluar masuknya ketersediaan bahan baku yang dipakai yang Ahli di bidang keuangan, *green coffe*, dan keterampilan sensorik. Mempunyai peringkat *Q grader* yang disertifikasi sebagai lisensi tawar-menawar tentang harga beli dengan penilaian yang objektif.
2. *Head Roaster*, kerjanya dalam memanggang kopi dan mengatur kualitas pengendalian produk yang layak edar. Harus memahami keterampilan *sensory, brewing, dan barista skill*. Pembuatan bir, keterampilan barista, dan kopi hijau. Bisa bekerja sebagai tenaga pengajar untuk mata kuliah *Introduction to Coffee, Green Coffee, Sensory Skill* dan *Roasting*.
3. *Roaster Assistant*, kerjanya untuk membantu *Head roaster*, sesuai keterampilan yang di butuhkan oleh *Head Roaster*.

Data tersebut sudah berdasarkan standar SCA (Arief, 2018).

RUMAH KOPI INSTITUTE
 PT. Rumah Kopi Institute, Jl. Pahlawan No. 170, Lingsar, Kota Bontol
 Telp. 081-1211-9211-9212-9213
 Email: info@rumahkopi.com | info@rumahkopi.com | info@rumahkopi.com
 Website: www.rumahkopi.com | www.rumahkopi.com

ATUR PERHTA APRIKILAH

1. TUGAS/TAJUKAN

NO	MATERI	PERENCANAAN	KELOMPOK
1	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	
2	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	
3	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	

2. ROLES/PERAN/TAJUKAN

NO	MATERI	PERENCANAAN	KELOMPOK
1	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	
2	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	
3	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	

3. METODE PEMBELAJARAN

NO	KELOMPOK	PERENCANAAN	KELOMPOK
1	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	
2	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	
3	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	

4. ALUR/ALIRAN

NO	MATERI	PERENCANAAN	KELOMPOK
1	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	
2	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis	

5. KUALITAS/KELOMPOK

NO	KELOMPOK	PERENCANAAN	KELOMPOK	KELOMPOK
1	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis		
2	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis		
3	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis		
4	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis		
5	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis		
6	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis		
7	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis		
8	Keuntungan	Keuntungan adalah faktor yang sangat penting dalam bisnis		

6. UJI/PEMERIKSAAN

Uji Akademik: Menilai kemampuan dan pemahaman siswa dalam memahami materi yang diajarkan.

Uji Keterampilan: Menilai kemampuan dan keterampilan siswa dalam menerapkan materi yang diajarkan.

Gambar 3. Kegiatan akademik

Sumber : Data Rumah Kopi Institute,2022



Gambar 4. Proses Presentasi hasil

Sumber : Data Rumah Kopi Institute



Gambar 5. Ruang Belajar

Sumber : Data Rumah Kopi Institute



Gambar 6. Ruang lab alat kopi

Sumber : Data Rumah Kopi Institute



Gambar 7. Kelas Tester

Sumber : Data Rumah Kopi Institute



Gambar 8. Kelas Latte Art

Sumber : Data Rumah Kopi Institute

Dari studi banding dari *rumah kopi institute* ini mampu menunjukkan populernya pendidikan barista ini dengan banyaknya peminat dibuktikan dengan kelas yang dibuka setiap tahunnya selalu *full*. Akan tetapi kondisi dari fasilitasnya kurang mendukung karna proses belajar mengajarnya dilakukan di ruang biasa tanpa menggunakan pendekatan desain dari fungsi dan utilitas.

2.3 Tinjauan Konsep Program

Tahapan menentukan tujuan, fakta-fakta yang tersedia yang dianalisis sederhana untuk mempertegas konsep. Konsep harus dapat menjawab tujuan dan berdasarkan fakta-fakta. Dengan merencanakan dan merancang lembaga kursus ini mampu memenuhi kebutuhan di masyarakat akan banyaknya kebutuhan profesi barista seiring berkembangnya dan banyaknya kedai kopi/*coffe shop* di Lampung.

Faktanya kurangnya pendidikan profesional barista di Indonesia terutama di Lampung hal ini mendukung dalam proses perencanaan dan perancangan lembaga kursus ini. Menerapkan material yang tidak membekas noda kopi, dan material yang di ambil dari daerah setempat.

Konsep desain yang di gunakan berawal dari analogi bentuk dari tumbuhan kopi yang kemudian di kembangkan bentuknya menjadi bentuk modern yang kemudian berdampingan dengan fungsinya. Menerapkan material, bukaan, dan interior di setiap ruangan sesuai dengan fungsinya. Pada perancangan ini akan menerapkan konsep arsitektur *From Follow Fun And Function* dimana ini merupakan penggabungan dari konsep analogi dan modern. Secara spesifik mampu mewujudkan bangunan yang tidak lupa juga untuk merancang sitem penyaluran air, aliran udara, dan pencahayaan agar meminimalisir bau kopi yang pekat.

2.3.2 Studi Preseden Konsep Program Sejenis



Gambar 9. Fasilitas *ABCD School of Coffe*

Sumber : <https://images.app.goo.gl/iBdX1bF7b8xA64ru5>

Sejak 2014, sekelompok pedagang kafein telah menawarkan kelas barista. Sekolah barista ini ternyata sudah memiliki banyak siswa baik dari dalam maupun luar negeri, seperti Malaysia dan Singapura. Sekolah barista di Menteng, Jakarta Pusat ini membantu Anda yang ingin menguasai ilmu dan meracik kopi hingga mahir.

Hal ini mendorong berdirinya sekolah-sekolah kopi di kota-kota besar seperti Jakarta. Setidaknya lima sekolah kopi telah didirikan di ibu kota. Namun, hanya ada satu sekolah kopi yang mengklaim memiliki fasilitas terbaik di dunia. Yakni *ABCD School of Coffee* di Jalan RP Soeroso, Menteng, Jakarta Pusat. Dari informasi yang diperoleh dari pengolahan dapat disimpulkan bahwa desain sekolah barista ini sudah dapat memenuhi kebutuhan pembelajaran yang dapat dilihat dari dokumen internal dan dokumentasi wilayah studi.



Gambar 10. Ruang dan Fasilitas di *Caswell's Coffe Lab*

Sumber : caswell coffe academy, 2022

Caswell's Coffee Lab adalah sekolah barista yang berlokasi di Jalan Ampera, Jakarta Selatan. Sekolah barista ini bermitra dengan *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), sehingga kualitas pembelajaran di sekolah ini tidak perlu diragukan lagi. *Caswell's Coffee Lab* menawarkan program kursus yang menarik. Anda tidak hanya akan belajar cara membuat kopi, tetapi Anda juga berkesempatan untuk mencicipi cita rasa kopi dari berbagai negara. *Caswell's Coffee Lab* adalah barista yang tepat untuk pemula dan profesional. Dari informasi yang terkumpul dapat disimpulkan bahwa desain sekolah barista ini sudah dapat memenuhi kebutuhan belajar mereka yang dapat dilihat dari dokumen internal dan dokumentasi wilayah studi.

2.4 Tinjauan Lokasi

2.4.2 Kriteria pemilihan lokasi

Untuk kriteria lokasi yang dibutuhkan untuk berdirinya bangunan unit fasilitas pendukung tempat tinggal seperti kos-kosan, fasilitas kesehatan, fasilitas perbelanjaan *superstore* dan supermarket, serta dilalui area fasilitas umum seperti kendaraan umum.



Gambar 11. Pemilihan Daerah Lokasi

Sumber : data peta lampung, 2019.



Gambar 12. Alternatif Lokasi

Sumber : data pribadi, googlemaps.com

Dari pemilihan lokasi tersebut kemudian dilakukan pembobotan point dengan penilaian lokasi berdasarkan fasilitas kesehatan, pendukung/tempat tinggal pusat perbelanjaan, dan transportasi umum. Adapun pembobotannya sebagai berikut.

Tabel 1 Pembobotan lokasi

LOKASI	FASILITAS KESEHATAN	FASILITAS PENDUKUNG (DOKUMEN/FASILITAS)	FASILITAS PERBELANJAAN	AKSESIBILITAS	total
PEHOMAY	2 Tidak ada fasilitas kesehatan	4 Terdapat di sekitar area penelitian	4 Terdapat di dalam area penelitian	4 Tidak ada akses ke fasilitas kesehatan, transportasi umum, dan perbelanjaan	14
KAJA BASA	4 Terdapat di sekitar area penelitian	2 Terdapat di area penelitian	4 Terdapat di dalam area penelitian	4 Tidak ada akses ke fasilitas kesehatan, transportasi umum, dan perbelanjaan	14
KEMUNING	2	4	3	4	13

Ket. Nilai: 5 = sangat baik, 4 = baik, 3 = cukup, 2 = buruk, 1 = Sangat buruk

2.4.3 Lokasi terpilih



Gambar 13 Peta lokasi terpilih
(Sumber: diolah dari google map)

Alamat *website* ini terletak di Jl. ZA. Pagar Alam No.18, Gedong Meneng, Kec. Rajabasa, Kota Bandar Lampung, Lampung 35148 Alasan dipilihnya tempat ini adalah selain lokasinya yang strategis yaitu di pinggir jalan raya diantara pusat pendidikan lainnya, tempat ini memiliki daya tarik dan banyak terdapat kawasan

pendukung seperti penginapan, sewa. apartemen, restoran, supermarket dan transportasi umum. Selain itu, tempat ini juga dekat dengan terminal Raja Basa dan stasiun kereta api Labuan Ratu. Dan kondisi kawasan ini masih tergolong ruang hijau. Berdasarkan Peraturan Daerah Tata Kota Bandar Lampung disebutkan bahwa:

1. Batas bangunan (GSB) di sisi jalan paling sedikit 25 meter dari sumbu jalan dan garis batas dari jalan ke pagar paling sedikit 11 meter dari sumbu jalan. Menurut peraturan zonasi ini juga dinyatakan bahwa kepadatannya rendah dan tidak melebihi 40% (empat puluh persen)”.
KDB = 60% x 25000 = 15000 m²
Dengan Besaran KDB maksimal adalah 60% dari luas 14922 m², sehingga 40% lahan digunakan untuk lalu lintas jalan raya, area hijau dan tempat parkir.
3. Koefisien Dasar Hijau (KDH)
RTH kerapatan rendah, minimal 30 D44 KDH = 30% x luas petak = 30/100 x 25.000 = 7.500 m².
4. Penyediaan fasilitas dan akses vertikal penuh bagi semua orang yang berkebutuhan khusus melalui ramp, standar internal maksimum 7° (tujuh derajat) dan standar eksternal untuk bangunan dengan ketinggian maksimum 6° (enam derajat), elevator, eskalator dan/atau eskalator tergantung fungsi dan kebutuhan bangunan.

BAB 3 METODE PERANCANGAN

3.1 Pencarian Masalah Perancangan

3.1.2 Pengumpulan Data

Pada grafik yang terlihat bahwa jumlah *coffee shop* di Lampung setiap tahunnya mengalami peningkatan.



Gambar 14 data perkembangan kedai kopi

Sumber : Observasi Lapangan IBI Darmajaya, 2019

Banyak kafe yang kini bermunculan di Bandar Lampung sendiri, mulai dari kafe lokal Bandar Lampung asli hingga kafe terkenal dunia. Di bawah ini adalah beberapa kedai kopi yang ada di Bandar Lampung diantaranya :

Daftar kafe di Bandar Lampung tahun 2021 dan rincian nama kafe, total ada 52 kafe atau kedai kopi. Diantaranya adalah dr. Koffie, Kopi dari Hati, Starbucks, Kopi Sinia, Kopi Hati Lainnya, Kopi Corner, Kopi Kubo, Kopi Nyala, Kopi Wolu, Kopi Kenangan, Kopi La Gade, Kopi Kota Baru, Kopi Asli, Janji Jiwa, Kopi Depan, Intoku - Kopi, Kopi El, Nuju, Kopi Dijou, Kopi Ketje, Kopi Kanara, Rumah Daja, Spaco Barro, Kaldi, Kopi Kini, Kopi Aditya, Kopi Angle, Kopi DamaiCoffee Conversation, Coffee and Cold, Maika, Doesoen Coffee, Kyafe, Alam Coffee, Qalu, Dependent Coffee, Majoo Coffee, Diwa Coffee, Dotuku Coffee, Matsue, Tuan Jana Coffee, Dilom, Bun Coffee, Sheo Coffee, Sharinglip Coffee, , Journey Kopi, Kopi Maheera, Kopi Pai, Kopi Eighties, Kopi Oey Lampung. Informasi kafe yang ada berasal dari informasi ini dari Visionist Journal Vol. 10, Edisi 1 Maret 2021, Universitas Bandar Lampung.

3.1.3 Perumusan Masalah

Pada tahap ini membuat sebuah fasilitas pendidikan kursus terutama di bidang dunia kopi khususnya berfokus utama pada kebutuhan para barista dan pecinta kopi, yang tidak hanya menyediakan fasilitas, tetapi juga menyediakan program pendidikan. Perumusan masalah memperhatikan fakta-fakta lapangan tidak ada fasilitas pendidikan di bidang kopi terutama di daerah lampung yang berstandar *SCA education*, dan juga membutuhkan fasilitas pendukung *cafe* dan *coworking space* 24 jam.

3.1.4 Pendekatan Perancangan



Gambar 15 Bagan Pemikiran
(Sumber: analisis pribadi)

Pada bagan pemiikiran tersebut dapat menjadi acuan untuk menjadi salah satu dasar keterekaitan dengan konsep dan pendekatan perancangan. maka pendekatan yang dipilih sesuai dengan tujuan dan fungsi bangunan adalah Pendekatan ruang sebagai program dengan alasan bangunan sekolah barista ini perlu mengutamakan pendekatan yang berhubungan langsung dengan fungsi khusus ruang, lokasi ruangan,dan susunan ruang. Dengan tujuan yang akan di capai dapat mencapai bangunan yang fungsional bagi profesi barista.

3.1.5 Analisis

3.1.6 Fungsional dan Spasial

Proses perencanaan dan perancangan akan berpacu pada analisis fungsional yang berfokus pada aktivitas dari Sekolah Barista ini terbagi dalam berapa fungsi, yaitu :

3.1.6.1 Fungsi Utama

Tujuan utamanya sebagai tempat berlangsungnya proses pendidikan dan pengajaran di bidang kopi mulai dari barista sampai pengelola keuangan di *coffee shop*.

3.1.6.2. Fungsi Pendukung

Dengan berdampingan dengan fungsi utamanya nantinya dapat dijadikan tempat untuk menjual hasil karya yang di rancang dari hasil pendidikan, dan juga menjadi area *coworking space* yang bisa di nikmati oleh masyarakat umum.

Berdasarkan fungsi tersebut dapat di jabarkan jenis kegiatan, pelakunya, fasilitas, dan zonsi ruangnya pada tabel berikut.

Tabel 2 analisa pelaku kegiatan

JENIS KEGIATAN	AKTIFITAS	FASITITAS	ZONA RUANG
ADMINISTRASI DAN STRUKTUR KEPENGURUSAN	Pimpinan	Ruang Pimpinan dan Jajarannya, Ruang kerja, Ruang Rapat,	<i>Zona private</i>
	Wakil		
	Pimpinan		
	Sekretaris		
	Bendahara		
	Divisi kursus		
	Divisi Kewirausahaan		
	Divisi kreatif		
PENDIDIKAN KURSUS	Tenaga Pengajar	Ruang Kelas Pengajaran, Ruang Pertemuan, Ruang Seminar	<i>Zona Semi Private</i>
	peserta		

	Penjaga dan Teknisi Lab	<i>Lab Introduction to Coffe, Lab Barista Skill, Lab Brewing Skill, Lab Sensory Skill, Lab roasting skill, Lab green coffee.</i>	<i>Zona Intimate</i>
PENJUALAN	Barista dan pelayan	Area Bar Kopi, Dapur, Toilet, Area <i>coworking</i> . <i>Display</i> lukisan kopi	Zona Umum atau Publik
	Petugas kebersihan, dan Teknisi		
KEAMANAN	Satpam	Pos Satpam	

3.1.7 Konteksual



Gambar16 Anlisis Tapak
(Sumber: analisis pribadi)



Gambar 17 Detail Lokasi
(Sumber: analisis pribadi)

Pada hasil analisa ini data yang dapat di pertimbangkan., yaitu:

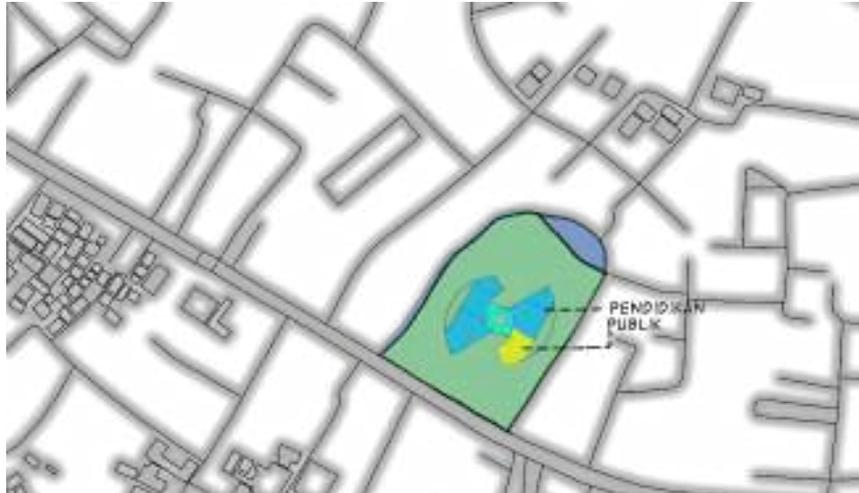
- a. Keseimbangan jalur pejalan kaki, jalur kendaraan, dan juga aktifitas bangunan yang akan dibangun. Keseimbangan itu akan mendukung bangunan yang akan dirancang memiliki daya tarik dan terkesan hidup. serta memungkinkan kegiatan pencapaian, pelayanan dan fungsi pribadi tanpa mengganggu aktifitas di Jl. Z.A Pagar Alam.
- b. Keseimbangan Pengguna dan Masyarakat Luar, agar pengguna tidak merasa terganggu dengan aktifitas tersebut.
- c. Keseimbangan Zonasi, seperti zona publik dan zona privat maka harus diberi pengarah untuk menuju masing-masing zona dan juga diberikan ruang perantara sebagai penghubung antara ruang publik dan ruang privat.

3.1.8 Selubung

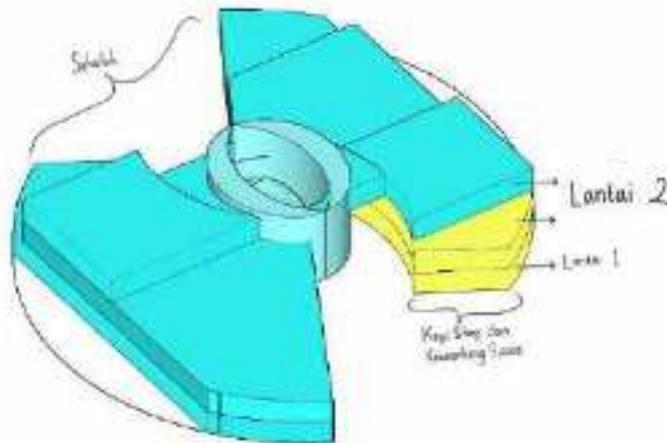
Selubung bangunan yang akan digunakan pada bangunan ini selain berfungsi sebagai pemanis fasad tetapi juga berfungsi sebagai pembatas akses visual dari ruangan publik yang bersifat umum ke bagian ruang dalam yang berfungsi sebagai berlangsungnya pembelajaran. Maka dari itu selubung yang digunakan mampu memberi batasan antara dua kegiatan tersebut. Nantinya selubung yang akan di

gunakan pada bangunan ini memanfaatkan material dari asli yang di hasilkan dari daerah setempat, seperti bambu, bata, dan batu alam.

3.2 Sintesis dan Perumusan Konsep



Gambar 18 Zonasi Tapak
(Sumber: analisis pribadi)



Gambar 19 Zonasi massa
(Sumber: analisis pribadi)

Tipologi yang digunakan untuk perancangan kawasan ini pada analisis tapak, analisis program ruang, dan analisis kebutuhan ruang.

Berdasarkan analisis tersebut muncullah beberapa opsi disain, yaitu zoning masa, zoning RTH, zonasi fasilitas atau ruang-ruang yang dibutuhkan, serta material-material dan vegetasi yang sesuai dengan konsep arsitektur ekologis. Untuk menyelesaikan permasalahan aksesibilitas pada *site*, respon yang dijelaskan berupa pembukaan sirkulasi dari dan ke *site* yang memudahkan aksesibilitas bagi pengguna ke fasilitas-fasilitas yang diberikan.

BAB 4 ANALISIS PERANCANGAN

4.1 Analisis Fungsional dan Spasial

4.1.1 Analisis Kegiatan

Tabel 3 fungsi dan kegiatan Sekolah Tinggi Kopi Lampung

Fungsi		Kegiatan
Fungsi Utama	Program kursus	Belajar/mengajar pendidikan diploma 1 dengan jurusan barista, <i>cupping tester</i> , kewirausahaan, <i>food and beverage</i>
		Melakukan kegiatan praktik di laboratorium
	Kursus	Pengenalan program/pendaftaran
		Mengganti baju dengan baju yang akan di gunakan saat kursus
		Berdiskusi
		Proses belajar mengajar sesuai program yang diambil
	Jajaran Pengurus dan Pengelola	Mengurus sistem akademik dan kegiatannya
		Mengurus tenaga pengajar
		Mengurus kegiatan kursus
	Fungsi Penunjang	Cafe dan <i>Coworking Space</i>
Kebersihan dan kenyamanan pelanggan		

		Pengunjung yang nongkrong, mengerjakan tugas, hingga menyewa ruang rapat
		Manajemen sistem jual beli
Fungsi pelengkap	Servis	Parkir
		Kegiatan kebersihan
		Kegiatan keamanan
	Fasilitas WC/toilet	

4.1.2 Analisis Kebutuhan ruang

Tabel 4 Kebutuhan ruang

No	Kegiatan dan Pelaku		Analisis ruang		Kebutuhan Ruang
	Kegiatan	Pelaku	Rincian kegiatan	Karakter / Suasana	
FUNGSI UTAMA					
Area Pendidikan dan Kursus					
1.	belajar, dan mengajar	Peserta umum	<ul style="list-style-type: none"> • Berdiri • Duduk • Menulis • Belajar 	Formal Tenang Semi privat Nyaman	Ruang pengajaran
		Tenaga pengajar	<ul style="list-style-type: none"> • Berdiri • Duduk • Menulis • Mengajar 	Formal Tenang Semi privat Nyaman	

2.	Kursus Program Profesional	Anggota kursus	<ul style="list-style-type: none"> • Berdiri • Duduk • praktikum • Berdiskusi • Memperhatikan 	Formal Tenang Semi privat Nyaman	Lab Introduction to Coffe, Lab Barista Skill, Lab Brewing Skill, Lab Sensory Skil, Lab roasting skill, dan Lab green coffe
		Dosen/ tenaga pengajar	<ul style="list-style-type: none"> • Berdiri • Duduk • Menulis • Mengajar 	Formal Tenang Semi privat Nyaman	
3.	Praktikum Lab	Mahasiswa/mahasiswi	<ul style="list-style-type: none"> • Berdiri • Duduk • Menulis • Berdiskusi • Memperhatikan 	Formal Tenang Semi privat Steril	Laboratorium
		Dosen/ tenaga pengajar	<ul style="list-style-type: none"> • Berdiri • Duduk • Menulis • Mengajar 	Formal Tenang Semi privat Steril	
		Penjaga Laboratorium	<ul style="list-style-type: none"> • Berdiri • Duduk • Mengecek peralatan • Membersihkan laboratorium 	Formal Tenang Semi privat Steril	
Area aminietas					
1.	Ibadah	Seluruh pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> • Berdiri • Duduk • Berdoa • Mengaji 	Publik dan Tenang Nyaman	Mushola
2.	Membersihkan Masjid	Staf Office Boy	Membersihkan Masjid	Service dan Tenang	
3.	Berwudhu	Seluruh pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> • Berdiri • Duduk • Berjalan 	Publik dan Tenang	Area Wudhu

			<ul style="list-style-type: none"> • Wudhu 		
4.	Buang Air	Seluruh Pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> • Buang Air 	Publik dan Tenang	Toilet Mushola
Area Akademik					
1.	Pengurus dan Akademik	Pimpinan dan jajarannya	<ul style="list-style-type: none"> • Duduk • Mengurus Kegiatan Akademik • MCK • Ibadah 	Formal Santai	Rumah Kyai/Guru/Ustadz/Ustadzah
		Karyawan, staff dan staff Kebersihan	<ul style="list-style-type: none"> • MCK • Mengganti pakaian • Istirahat/tidur • Buang Air • Cuci Jemur Pakaian 	Privat Tenang Nyaman	Asrama
2.	Makan dan minum	Staff OB	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat makanan • Menyiapkan minuman 	Semi privat Higienis Bersih Efisien	Ruang Pantry
FUNGSI PENUNJANG					
Area Coffe Shop dan Coworking Space					
1.	Berkunjung, dan Coworking, food court	Karyawan kopi shop	<ul style="list-style-type: none"> • Menerima order dan menyiapkan orderan 	Tenang Nyaman Semi Publik	Perpustakaan
		Pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> • Berdiri • Order • duduk 		
		Pelayan	<ul style="list-style-type: none"> • Mengantar makanan dan membersihkan area bekas pengunjung 		

FUNGSI PELENGKAP					
Area Servis dan Keamanan					
1.	Parkir	Pengunjung	Parkir kendaraan mobil dan motor	Publik	Lapangan parkir
		Karyawan/Mahasiswa/Dosen			
2.	Keamanan	Satpam	Keamanan lingkungan kampus, mengarahkan kendaraan mobil dan motor	Publik	Pos satpam. Gerbang
Area Loading Dock					
3.	Perawatan kesehatan	Supir Truk	<ul style="list-style-type: none"> • Mengantar Stok barang • Membongkar barang 	Semi Publik	Gudang, dan area loading dock
		Staff loading dock	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pembongkaran • Menyusun stok sesuai zonasi 		

4.1.3 Analisis Luasan Ruang

Tabel 5 Analisis luasan ruang

No	Nama Ruang	Kapasitas Tampung Ruang	Fasilitas	Perkiraan kebutuhan luasan (m ²) (sumber)	Total (m ²)
Area Pendidikan					
PENDIDIKAN KURSUS					
1.	Ruang pengajaran, dan ruang kuliah umum	26 Orang	Lemari Meja Kursi Papan Tulis, Tv dan proyektor	(2 m ² /orang × 26 orang × 4 ruang) + sirkulasi 20% (PerMen No.24 Tahun 2007)	374,4 m ²

2.	R. Rapat	26 Orang	Lemari Meja Kursi Papan Tulis, Tv dan proyektor	(2 m ² /orang × 26 orang × 1 ruang) + sirkulasi 20% (PerMen No.24 Tahun 2007)	96 m ²
3.	Kelas Praktikum		Lemari Meja Kursi Papan Tulis, Tv dan proyektor	(2 m ² /orang × 26 orang × 4 ruang) + sirkulasi 20% (PerMen No.24 Tahun 2007)	62 m ²
4.	Rapat vip		- Perabot kerja 1 set/ruang - Peralatan media informasi dan komunikasi 1 set/ruang	24 m ² dan lebar minimum 4 m (Kemenristekdik ti, UPM 2018)	45,5 m ²
5.	Ruang direksi dan jajaran (Ruang dosen dan tenaga pengajar)		<ul style="list-style-type: none"> • R. Pimpinan • R. Wakil Pimpinan • R. Staff • R. Karyawan • R. Dosen • Pantry • Gudang • Mushola • Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> • 12 m² (PerMen No.24 Tahun 2007) • 2 m²/orang + sirkulasi 20 % (Data Arsitek) • 2 m²/orang + sirkulasi 20 % (Data Arsitek) • 16 m² (Analisa) • (2 m²/orang × 3 orang) + sirkulasi 20 % (Data Arsitek) • (1,4 m²/orang × 2 ruang) + sirkulasi 20% (Data Arsitek) 	176 m ²
6.	Ruang display sample		• Merchandise,	Asumsi	menyesuaikan

			• Karya dan Prestasi mahasiswa		
7.	Toilet	10 Orang	Kloset, Wastafel	(1,4 m ² /orang × 10 orang × 2 lantai) + sirkulasi 20% (Data Arsitek)	89,6 m ²
UTAMA (LABORATORIUM)					
1.	Lab Introduction/kursus	+25 Orang	Lemari Meja Kursi Papan Tulis, Tv dan proyektor	(2 m ² /orang × 26 orang × 4 ruang) + sirkulasi 20% (PerMen No.24 Tahun 2007)	374,4 m ²
2.	Lab Barista Skills	+25 Orang	Di sesuaikan kurikulum SCA	SCA education.	578 m ²
3.	Lab Brewing	+25 Orang	Di sesuaikan kurikulum SCA	SCA education.	578 m ²
4.	Lab Green Coffe	+25 Orang	Di sesuaikan kurikulum SCA	SCA education.	578 m ²
5.	Lab Roasting	+25 Orang	Di sesuaikan kurikulum SCA	SCA education.	578 m ²
6.	Lab Sensory Skills	+25 Orang	Di sesuaikan kurikulum SCA	SCA education.	578 m ²
7.	Function room	+25 Orang	Loker, dan ruang ganti	2,5 per orang	-
Area Penunjang					
1.	Pantry dan Ruang Stok		Set kompor, lemari penyimpanan	2 x 50 + (30%) NAD	35,62 m ²
2.	Cafe and Coworking Space	100 org	Ruang rapat, coworking indoor, dan smoking room Toilet, dapur dan bar	2 lantai	218 m ²

3.	Mushola	400 Orang	Lemari, Rak Al-Qur'an, rak kitab, Mimbar	$(1,2 \text{ m}^2/\text{orang} \times 400 \text{ orang}) +$ sirkulasi 30 % (Data Arsitek)	624 m ²
5.	Innercourt	-	Tangga, instalasi vertical garden	menyesuaikan	-
6.	Information Center	2 orang	Meja reseptionis	menyesuaikan	-
8.	Tempat Wudhu	20 Orang	kran	$(0,8 \text{ m}^2/\text{orang} \times 20 \text{ orang} \times 2$ ruang) + sirkulasi 30 % (Data Arsitek)	104 m ²
9.	Gudang	-	Lemari	32 m ² (Analisa)	32 m ²
10.	Toilet	10 Orang	Kloset, Bak	$(1,4 \text{ m}^2/\text{orang} \times 10 \text{ orang} \times 1$ ruang) + sirkulasi 20% (Data Arsitek)	16,8 m ²
Area pengelola dan pendukung pendidikan					
1.	Ruang kelas pengajaran	26 Orang	Lemari Meja Kursi Papan Tulis, Tv dan proyektor	$(2 \text{ m}^2/\text{orang} \times 26$ orang $\times 4$ ruang) + sirkulasi 20% (PerMen No.24 Tahun 2007)	374,4 m ²
2.	Ruang rapat dan seminar	28 orang	Meja, papan tulis, dan proyektor	28 x 2,5 + (30%)	90 m ²
3.	Ruang arsip	2 orang	Meja kursi, lemari buku	2 x 6+ (30%)	15,6 m ²
4.	Ruang tamu	15 orang	Sofa dan meja	15 x 2 + (30%)	39 m ²
5.	Ruang Karyawan	30 orang	Meja komputer papan tulis dan lemari	6 m ² /org	180 m ²

6.	Ruang Janitor	1 orang	Alat kebersihan	8 x 1+ (30%) 1	10,4 m ²
Area Service dan Utilitas					
1.	Gudang Stok Praktikum	-	Lemari penyimpanan, ruang penyimpanan dingin	Asumsi	80 m ²
2.	Loading dock	1 mobil truck	-	2 x 2,4 x 8,6 + (30%).	53,66
3.	Lavatory pria dan wanita	-	-	9 Qubikal	32 cm
4.	Lavatory difabel	-	2 kubikal	1 x 2,85 + (30%). (neufert architect data)	8 m ²
5.	Dapur			2 x 50 + (30%) NAD	35,62
6.	Gudang	-	-	-	16
7.	Pos Satpam dan Ruang CCTV	2 orang	Wifi, monitor dan meja	2 x 6+ (30%)	15,6
8.	Ruang genset		-	1 x 60 + (30%). (Mechanical Electrical Equipmen)	78 m ²
9.	Rang panel		-	1 x 25 + (30%) (Mechanical Electrical Equipmen)	32,5 m ²
10.	Ruang pompa		-	1 x 25 + (30%)	32,5 m ²

				(neufert architect data)	
11.	Water tank dan reservoir	-	-	1 unit 1 x 50 + (30%) NAD	65
12.	Bak Sampah	-	-	1 x 8 + (30%). (neufert architect data)	10,4
13.	Perpustakaan	50 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Rak buku • Meja dan kursi baca • Loker • Meja peminjaman buku 	(0,4 m ² × 150 orang) + sirkulasi 20 % (Peraturan Kepala Perpustakaan Nasional Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2017)	418 m ²
14.	Ruang Seminar	350 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang utama (panggung dan tempat penonton) • Lavatory 	<ul style="list-style-type: none"> • (0,65 m²/orang × 350 orang) + sirkulasi 20 % (Data Arsitek) • (2 m²/orang × 4 orang × 2 ruang) + sirkulasi 20 % 	392 m ²
15.	Kantor Pengelola		<ul style="list-style-type: none"> • R. Pimpinan • R. Wakil Pimpinan Sekolah • R. Tamu • R. TU • R. Guru • R. Bimbingan Konseling 	<ul style="list-style-type: none"> • 12 m² (PerMen No.24 Tahun 2007) • 12 m² (PerMen No.24 Tahun 2007) • 16 m² 	216 m ²

			<ul style="list-style-type: none"> • Pantry • Gudang • R. Rapat • Toilet 	(PerMen No.24 Tahun 2007) <ul style="list-style-type: none"> • 4 m²/guru × 40 orang (PerMen No.24 Tahun 2007) • 16 m² (PerMen No.24 Tahun 2007) • (0,8 m²/orang × 4 orang) + sirkulasi 20 % • 21 m² (Analisa) • 	
Area Servis					
1.	Tempat Parkir	200	<ul style="list-style-type: none"> • Mobil • Motor 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 tempat parkir kendaraan siswa dan 1 tempat parkir kendaraan roda dua untuk guru atau staf - Terdapat minimal 1 tempat parkir kendaraan 4x4 untuk 40 siswa dan 1 tempat parkir kendaraan 4x4 untuk 10 orang guru atau staf 	<ul style="list-style-type: none"> • 1000 m² • 900 m²

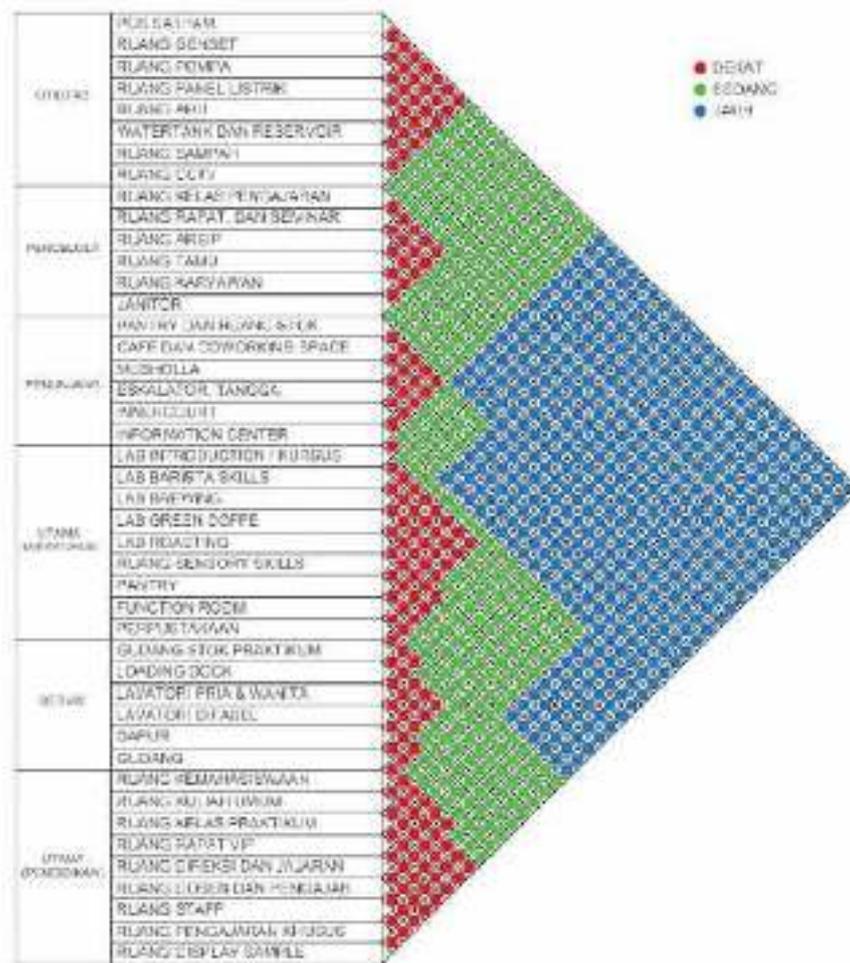
				<p>- Minimal ukuran tempat parkir kendaraan roda dua adalah 1,5 m x 1 m, Luas lantai per ruang parkir (SRP) 3 m termasuk sirkulasi -</p> <p>Ukuran tempat parkir kendaraan roda empat adalah 5 m x 2,5 m dengan luas minimal 25 m²</p>	
--	--	--	--	---	--

Analisis area luasan parkir

Tempat parkir dihitung secara terpisah dengan asumsi kebutuhan penulis. Beberapa destinasi sudah memiliki standar persyaratan parkir, misalnya di hotel, apartemen, dan gedung pertemuan. Untuk proyek yang belum memiliki standar minimum parkir, gunakan asumsi dengan mereferensikan properti bangunan yang memiliki karakteristik serupa. Siklus parkir khusus dihitung dengan 50% dari total area yang dibutuhkan. Luas total alun-alun dan tempat parkir menunjukkan luas minimum yang dibutuhkan. Aturan KLB, GSB dan KDB membatasi area plot untuk perencanaan. Dibandingkan dengan area yang dapat dibangun, ini menunjukkan jumlah minimum lantai yang harus dirancang.

4.1.4 Analisis Hubungan Antar Ruang

Berdasarkan analisa hitungan besaran ruang, maka hubungan matriks antar ruang dapat di jelaskan pada gambar berikut

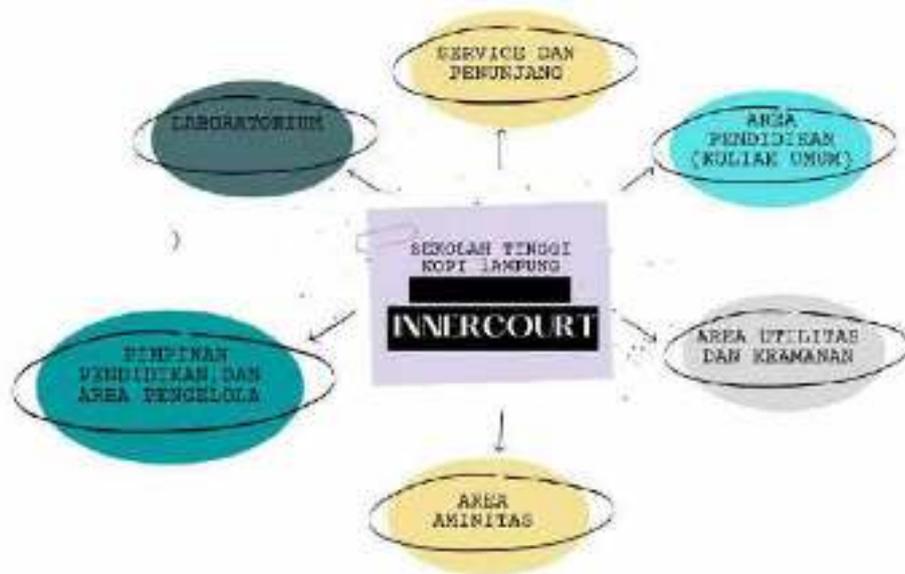


Gambar 20 Matriks antar ruang
(Sumber: Data Pribadi,2022)

Jika fungsi dibagi di antara beberapa bangunan, matriks dapat diekstraksi dan dianalisis untuk setiap ruangan yang termasuk dalam kelompok bangunan yang sama. Langkah selanjutnya adalah membuat matriks antar bangunan.

4.1.5 Analisis Spasial

Bubble Diagram Makro



Gambar 21 Bubble Diagram Makro

(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)

Pada perancangan Lampung coffee training center ini, akan dibagi menjadi beberapa zonasi berdasarkan fungsi ruang :

1. Warna Kuning, area yang dapat di kunjungi masyarakat umum yang bersifat Publik dan Terbuka.
2. Warna hijau merupakan area khusus pemdidikan, dan semakin pekat warna maka membutuhkan fungsi bangunan khusus dan membutuhkan kondisi yang tenang dan nyaman.
3. Warna Abu-Abu, merupakan area yang hanya bisa di akses oleh satpam dan teknisi

- **Bubble Diagram Area Pimpinan, Pendidikan kursus dan pengelola.**



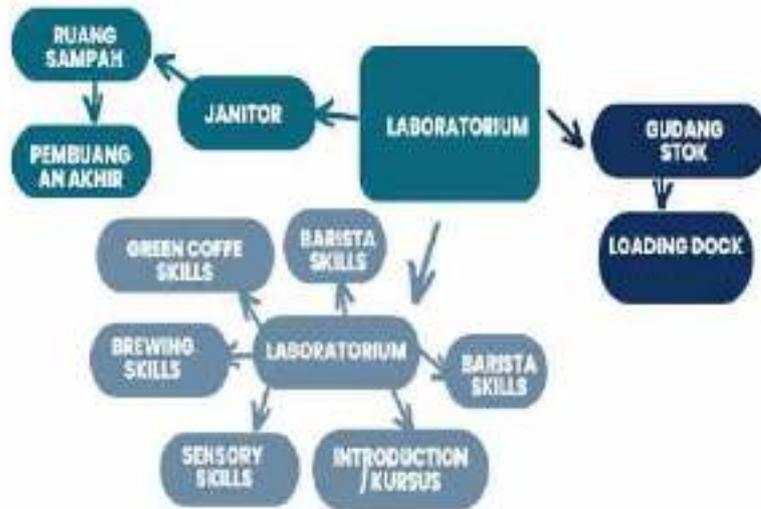
Gambar 22 Bubble Diagram Mikro Bangunan Pendidikan
(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)

- **Bubble Diagram Area Service dan Penunjang**



Gambar 23 Bubble Diagram Mikro Bangunan Penunjang
(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)

- **Bubble Diagram Laboratorium**



Gambar 24 Bubble Diagram Mikro Bangunan Penunjang
(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)

- **Bubble Diagram Area Utilitas dan Keamanan**



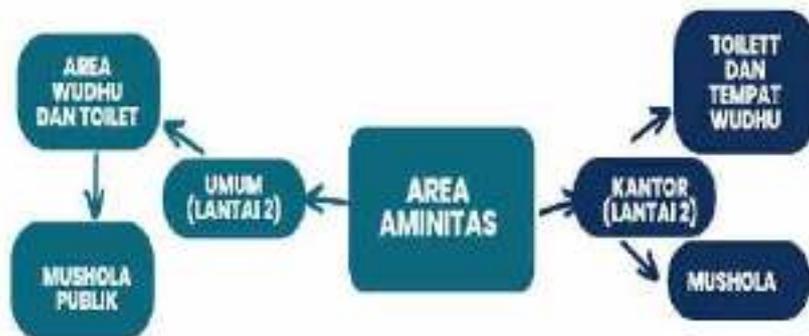
Gambar 25 Bubble Diagram Mikro Bangunan Penunjang
(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)

- **Bubble Diagram Area Pendidikan (Kuliah Umum)**



Gambar 26 Bubble Diagram Mikro Bangunan Penunjang
(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)

- **Bubble Diagram Area Aminitas**



Gambar 27 Bubble Diagram Mikro Bangunan Ibadah
(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)

4.2 Analisis Kontekstual

4.2.1 Konteks Lingkungan Sekitar



Gambar 28 Peta Indonesia
(Sumber : Google Earth, 2022)



Gambar 29 Peta Lokasi Perencanaan
(Sumber : Data Provinsi Lampung, 2022)

Jl. ZA. Pagar Alam No.18, Gedong Meneng, Kec. Rajabasa, Kota Bandar Lampung,
Lampung, Indonesia



Gambar 30 Dimensi Tapak
(Sumber : Pribadi 2022)

Luas area tapak 3,628 m², Keadaan topografi tanah pada sedikit berkontur di bagian kiri tapak berbatasan dengan sungai irigasi kecil. Dan pada bagian belakang terdapat danau retensi

- Fasilitas Kawasan Sekitar Tapak



Gambar 31 1 Kawasan Sekitar Tapak
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022)

- Tautan Lingkungan pada Tapak



Gambar 32 Tautan Lingkungan pada Tapak
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022)

Analisa :

- Tapak merupakan lahan kosong yang belum terbangun
- Tapak berada di daerah permukiman padat penduduk sehingga terdapat banyak rumah sewa, kos-kosan, dan juga hotel
- untuk fasilitas kesehatan terdapat rumah sakit, puskesmas dan klinik yang dapat di tempuh +5-20 menit.
- beerada di kawasan pendidikan.
- + 5 menit dari stasiun,
- + 10 menit dari terminal
- berada di dekat pusat perbelanjaan, seperti pasar, mall, dan swalayan.
- jalan tersebut di lalui jalur bis trans lampung.

Potensi :

- Mudah di akses dari angkutan umu hingga angkutan perkotaan
- Tempat nya strategis dan akses nya mudah

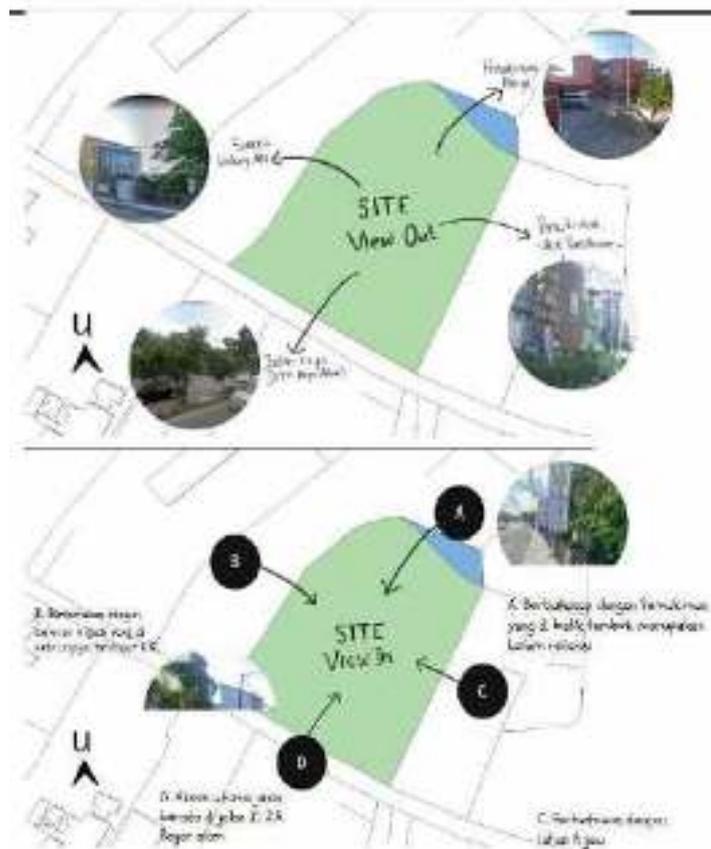
Kendala :

- Pada ujung lahan terdapat area retensi dan pada bagian kanan tapak terdapat irigasi saluran realkota

Respon :

- Merancang Gedung sebagai Lembaga Kursus Berdasarkan Standar SCA Education.
- Menggabungkan Fungsi Bangunan lembaga kursus dengan area komersil coworking space.

4.2.2 Analisis Orientasi dan View



Gambar 33 View In, View Out
(Sumber Data Pribadi, 2022)

Analisa :

- Tapak merupakan lahan yang belum terbangun
- Tapak mempunyai bangunan rumah yang kurang lebih memiliki ukuran type 46

- Selain berada di Area Wilayah Pendidikan berada juga di Area Ruko dan Area Perbelanjaan.
- Berada di jalan utama jalur dua lintas kota.
- Di Setiap Sisi Site Sudah di Pagar

Potensi :

- Bisa di jadikan bangunan yang nantinya bisa di fungsikan sebagai bangunan Sekolah Tinggi Kopi Lampung.
- Bangunan yang terbangun nantinya bisa menjadi daya tarik bagi pengendara karna berada di tempat strategis.

Kendala :

- Orientasi atau View hanya bisa pada bagian selatan dan barat daya.

Respon :

- Memanfaat kan kondisi yang strategis ini tadi untuk memunculkan bangunan sebagai icon dan daya tarik

4.2.3 Fitur Fisik Alam

- Kondisi Lahan dan Struktur Tanah



Gambar 34 Daerah Kontur Wilayah Bandar Lampung

(Sumber : Archgis, 2022)



Gambar 35 Kontur Pada Lahan.
(Sumber : Google Earth, 2022)



Gambar 36 Kondisi Fisik Lahan
(Sumber : Data Pribadi, 2022)



Gambar 37 Jenis Tanah dan Tanaman yang berada di Tapak
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022)

Analisa :

- Site berada di daerah dataran rendah
- Lahan tidak berkontur
- Terdapat Kolam
- Terdapat Saluran irigasi kecil pada bagian barat tapak. Sumber Air bersih pada tapak saat ini menggunakan sumber air bersih PDAM.
- Ketinggian wilayah Raja Basa, Kedaton, Tanjung Karang Barat dan Kemiling yang berada pada ketinggian antara 500 hingga 700 meter di atas permukaan laut.
- Jenis tanah pada Tapak merupakan subur dimana terdapat banyak tanaman pertanian yang tumbuh di sana seperti pohon cacao dan pepaya, dan pada bagian kiri Arah drainase dan genangan air

Potensi :

- Memungkinkan untuk di bangun dengan struktur standar karna tanah datar.
- hal ini memungkinkan untuk tapak di tanami tanaman kopi berjenis liberika yang dapat di tanam pada ketinggian 0 – 900 m dpl.

Respon :

- Kondisi Pada Site memungkinkan untuk menggunakan struktur kolom struktur standar, pondasi menerus dan setempat.
- Nantinya memungkinkan untuk membuat kebun Kopi berjenis Liberika di Tapak Tersebut sebagai kebun percontohan.
- Penambahan sumber air bersih akan memanfaatkan jalur PDAM
- Memperbaiki dan memperbesar sumur yang sudah ada pada tapak yang nantinya dimanfaatkan untuk kebutuhan air di masjid dan fasilitas pendidikan.

- Membuat beberapa filter air yang di teruskan di area reservoir sebagai sumber penampungan di gedung ini
- Danau rentensi nantinya masih bisa di manfaatkan sebagai saluran irigasi untuk mengantisipasi terjadinya banjir.
- Seluruh saluran pembuangan limbah manusia tertuju pada area septitank yang dibuat di area belakang tapak, oleh karena itu ukurannya dibuat lebih besar dengan pertimbangan jumlah pengguna yang sangat banyak

4.2.4 Analisis Vegetasi



Gambar 38 Jenis-Jenis Vegetasi Lahan Setempat.

(Sumber : Dokumentasi Pesantren, 2021)

Analisa :

- Banyak Terdapat Tanaman pertanian yang tergolong buah-buahan seperti coklat, pepaya, dan singkong
- Pada bagian depan sisi jalan terdapat pohon-pohon besar yang sudah menahun seperti pohon kelapa dan mangga yang ada pada gambar di ats
- Dahulunya merupakan area outbond

Potensi :

- Pohon besar ada yang bisa di pertahankan.

Kendala :

- Banyak Tanaman yang harus di gali dan di ratakan

Respon :

- Untuk bagian pohon yang sudah besar dan masih bisa di pertahankan sebagai pendukung area hijau.

4.2.5 Analisis iklim Sirkulasi dan Angin



Gambar 39 Analisa Sirkulasi
(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)



Gambar 40 Matahari
(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)



Gambar 41 Akses Jalan
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022)

Analisa :

- Tapak menghadap barat daya
- Tapak hanya mempunyai 1 akses jalan keluar masuk
- Tapak mendapat sirkulasi dari berbagai arah di karenakan kondisi site lebih tinggi dari site sekitarnya

Potensi :

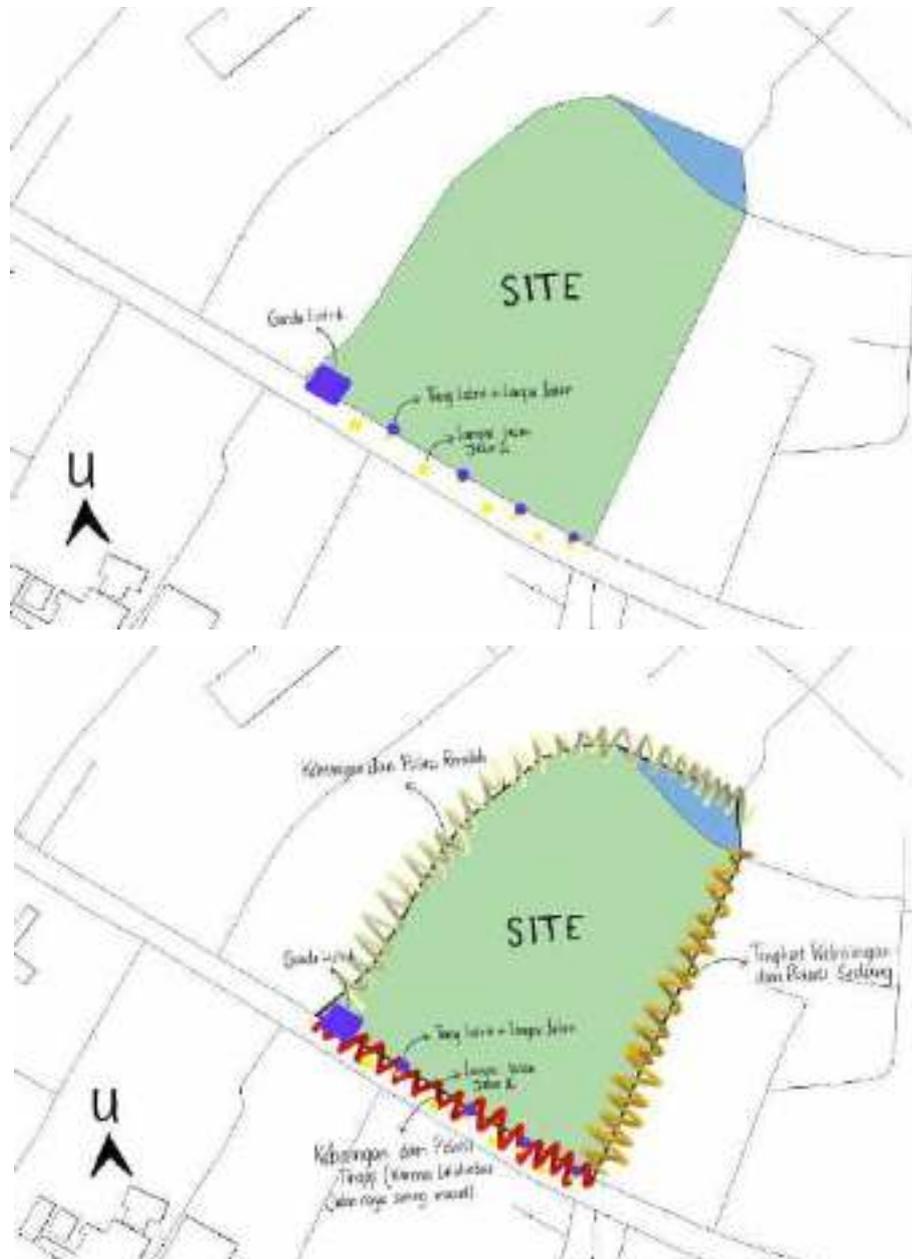
- Mempunyai kondisi Lingkungan yang sehat dan bersih

Respon :

- Mempertahankan kondissi hijau tersebut untuk menciptakan kondisi

- Membuat alur sirkulasi supaya tidak membuat kondisi di jl z.a pagar alam macet

4.2.6 Infrastruktur dan Sensory



Gambar 42 infrastruktur dan sensory
(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)

Analisa :

- Site terdapat gardu listrik, Tiang listrik, dan lampu jalan

- Sumber kebisingan terparah bersumber pada jalan yang sering kali macet sehingga menimbulkan kebisingan dan Polusi

Potensi :

- Kebisingan dapat di redasi dengan mempertahankan vegetasi yang ada

Kendala :

- Sering terjadi kemacetan di jalur tersebut

Respon :

- Membuat akses jalur yang nantinya tidak menimbulkan kemacetan[, menyediakan jalur sirkulasi kendaraan yang tidak mengganggu,
- Membuat pencahayaan pada dalam area site

4.3 Analisis Selubung Bangunan

4.3.1 Analisis Sistem Struktur

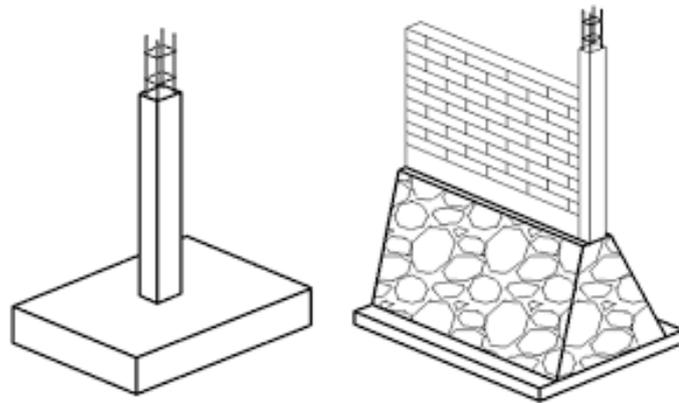
Sistem struktur melalui beberapa pertimbangan :

1. Lahan yang tidak berkontur dan terdapat di daerah dataran rendah
2. Karakteristik tanah gembur dan cocok untuk tanaman pertanian
3. Bentuk serta karakter ruang
4. Keterkaitan dengan pengaruh budaya setempat
5. Efisiensi kekuatan jenis material dari daerah setempat

Dalam pernyataan tersebut dapat di simpulkan struktur yang di gunakan pada bagian atas, badan, dan bawah sebagai berikut :

1. Struktur Bawah

Pada bagian struktur bawah di rencanakan menggunakan struktur menggunakan kolom beton dan pondasi batu kali setempat dan menerus. Hal tersebut Berdasarkan pertimbangan kondisi lingkungan yang merupakan area dataran rendah karena berada diketinggian 500 mdpl.



Gambar 43 Pondasi

Sumber : www.googleimage.com, 2022.

2. Struktur Badan

Bangunan ini mempunyai massa yang besar dengan desain selubung yang menerus. Direncanakan menggunakan modul drngan bentang 8x8 m nantinya akan menggunakan kolom dengan besar 60cm x 40 cm.



Gambar 44 Kolom

Sumber : www.googleimage.com, 2022.

3. Struktur Atas (Atap)

Pada saat yang sama, bentuk datar dan rata memastikan atap yang rata, mengurangi risiko terlepas saat angin kencang. Pemeliharaan Permukaan tanah yang landai membuat tukang bangunan tidak perlu rutin membersihkan atap karena kotoran atau air otomatis akan jatuh setelah mengenai permukaan atap akibat bentuk miring dan gaya gravitasi. Namun, jika terjadi kebocoran pada

atap, perbaikannya harus dilakukan dengan hati-hati. Alasannya adalah permukaannya yang miring. Karena permukaannya yang halus, atap datar tidak dapat menghilangkan kotoran atau genangan air, sehingga pembangun harus membersihkannya secara rutin untuk mencegah kebocoran. Namun, jika memang terjadi kebocoran, permukaan atap yang rata membuat proses perbaikan menjadi lebih mudah.



Gambar 45 Atap

Sumber : www.googleimage.com, 2022.

4.3.2 Analisis Sistem Utilitas

- Penghawaan Bangunan

Penghawaan menciptakan suasana yang nyaman dan hangat aroma kopi menenangkan suasana. pendingin ruangan Ventilasi alami digunakan, berasal dari bukaan dan Ventilasi digunakan di beberapa kamar ventilasi buatan membutuhkan pengkondisian terus menerus. lobi, Kantin, ruang belajar, ruang kelas dan ruang lain yang mendukung pembelajaran, Jenis ventilasi buatan adalah air conditioning (AC).



Gambar 46 Ac Central

Sumber : www.googleimage.com, 2022.

AC sentral.

AC tipe sentral digunakan pada ruangan dengan sedikit cahaya, galeri, kafe, ke ruang pengajaran dan perpustakaan, yang lebih umum. Di kelas AC berfungsi sebagai pendingin sekaligus pengatur menghilangkan aroma kopi yang menumpuk selama jam sensorik. 92 Suhu ruang kelas yang sesuai dan nyaman antara 64°F dan 79°F (18°C - 26°C) Juga di seluruh kelas. Tempat penyimpanan atau tempat penyimpanan kacang hijau harus dalam keadaan kering karena tidak disarankan untuk ruangan dengan kelembaban tinggi Penyimpanan benih hijau karena ini mempengaruhi kualitasnya. Cetakan dan bakteri dapat menginfeksi kacang hijau. Suhu terbaik Penyimpanan benih hijau adalah suhu yang tidak terlalu panas dan juga tidak terlalu panas dingin Estimasi suhu sekitar 19°C - 27°C. suhu ini dipertahankan juga kualitas green beans yang maksimal sesaat sebelum disangrai itu harus dilindungi dari sinar matahari langsung, karena ini akan merusak kualitas simpan kopi panggang dalam wadah kedap udara udara dan jauhkan dari sinar matahari untuk menjaga kualitas kopi

- Service dan Loading Dock

Akses layanan service ke gedung ini ada di bagian kanan tapak. Dimana tempat tersebut untuk akses bongkar stok barang dan produk gedung. Pintu masuk untuk area service dia rea kormersil tersebut memalui jalur yang sama dengan loading dock. Selain itu, juga pintu berfungsi sebagai jalan keluar jika terjadi bencana alam atau kebakaran.



Gambar 47 Loading dock

Sumber : www.googleimage.com

- **Pencahayaan Bangunan**

Pada perancangan bangunan ini memaksimalkan pencahayaan alami seperti memperbesar bukaan cahaya guna menekan minimnya baya operasional dalam penggunaan lampu.



Gambar 48 Pencahayaan bangunan

Sumber : www.googleimage.com

- **Plumbing**



Gambar 49 Skema Plumbing

Sumber : google.com

Sistem air murni dibagi menjadi dua bagian, yaitu air PAM/air tanah untuk keperluan service dan penyaringan air untuk kebutuhan operasional kopi. Ruang filter air murni terdiri dari 6x3 ruang dan fungsi seperti stok produk. Berdasarkan kelebihan dan kekurangan 2 jenis sistem air tersebut, Pembuangan limbah padat di gedung ini mengarah langsung ke pipa yang mengarah ke tangki septik. Pembuangan limbah cair di gedung ini mengarah ke penampungan dan baru di alirkan ke saluran realkota. kapasitas penyerapan.

- Transportasi dalam bangunan

Tangga konstruksi rendah, transportasi konstruksi yang dapat digunakan adalah tangga yang memaksimalkan sirkulasi vertikal, dan menyediakan lift agar bisa memudahkan pengguna disabilitas.

- Pembuangan Sampah

Sistem Bak sampah, sistem ini merupakan sistem manual yang biasanya digunakan pada bangunan bertingkat rendah. Dimana, disetiap ruang disediakan kotak-kotak sampah. Kemudian sampah tersebut akan diangkut oleh truk sampah.

- Proteksi Kebakaran

Sistem proteksi kebakaran terdiri dari beberapa elemen, antara lain:

1. *Smoke Detektor*

Sistem deteksi yang digunakan untuk pemadaman kebakaran terbagi menjadi dua jenis, yaitu detektor api dan detektor asap. Di setiap ruangan, detektor yang dipasang di langit-langit dihubungkan ke panel kontrol. Pusat kendali ini terhubung ke sensor elektronik.

2. keran kebakaran

Fire hydrant terbagi menjadi dua jenis elemen yang digunakan pada bangunan, yaitu *Outdoor Fire Hydrant Box (OHB)* dan *Indoor Fire Hydrant Box (IHB)*.

3. Penyiram

Sprinkler terbagi menjadi dua jenis yaitu Dry Riser System dan Wet Riser System. Sistem dry mount adalah instalasi pipa sprinkler yang tidak mengandung air bertekanan tinggi. Dispenser air akan mengalirkan air secara otomatis ketika detektor mendeteksi adanya api. Sistem pemasangan basah tidak terlebih dahulu melewati air yang mengalir karena pipa sudah berisi air bertekanan. Berdasarkan definisi kedua jenis sprinkler tersebut, Dry Riser System merupakan sistem yang lebih baik dipilih untuk digunakan di pesantren

ini. Alat penyiram ditempatkan di langit-langit setiap 2-3 meter.

- Listrik



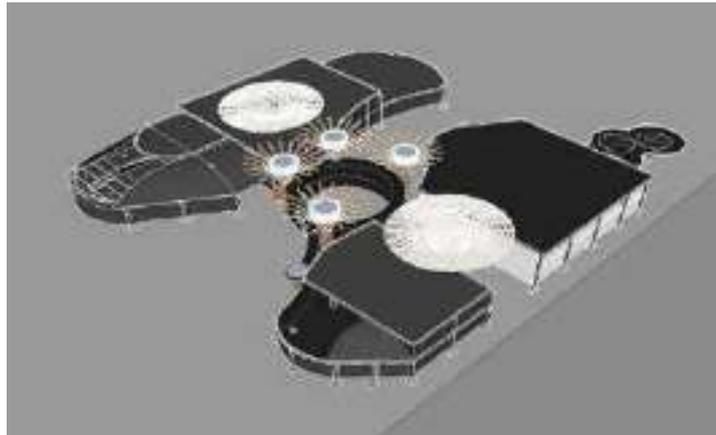
Gambar 50 listrik

Sumber : google.com

Nantinya untuk sumber listrik akan memanfaatkan listrik yang bersumber dari PLN. Pemasok listrik, PLN. Pada bangunan bertingkat rendah, arus listrik ini dialirkan ke dalam bangunan melalui kabel antena pada tiang listrik, sedangkan pada bangunan bertingkat tinggi dialirkan melalui kabel bawah tanah. Jenis listrik ini dapat digunakan dalam jumlah banyak, namun biaya yang dikeluarkan lebih tinggi karena adanya tambahan biaya konstruksi.

sebagai sumber pendukung sumber listrik juga menggunakan dari panel surya. Sumber energi dari energi surya dengan sistem panel surya atau solar energy. Banyak negara telah mengadopsi sistem ini untuk kebutuhan sehari-hari mereka. Sistem panel surya ini memiliki beberapa keunggulan, antara lain hanya menggunakan radiasi matahari yang tentunya lebih murah. Namun, energi matahari ini tidak dapat digunakan dalam jumlah besar

4.3.3 Analisis Tutupan dan Bentukan massa



Gambar 51 Bentukan massa

Sumber : Data Pribadi

1. Pada Selimut bagian atas menggunakan atap datar
Atap datar memiliki pilihan material yang serba guna, sehingga bentuk atap bebas sesuai dengan keinginan pembuatnya. Pada saat yang sama, area atap datar dapat digunakan sebagai area hijau atau untuk proses pembelajaran dalam green beans. Hal ini tidak hanya membuat udara lebih segar, tetapi juga meningkatkan penampilan bangunan. Fleksibilitas Atap datar dengan memiliki sudut pitch yang menghilangkan benda-benda di atas kepala seperti air hujan dan puing-puing, mengurangi kemungkinan kebocoran dari pipa yang tersumbat.
2. Dalam merespon kondisi site dan hembusan angin kencang, bangunan di pilih dengan menggunakan massa banyak

4.3.4 Analisis teknologi keamanan

tempat penyimpanan kopi yang tidak terkena sinar matahari langsung, dan penataan yang dirancang sesuai dengan fungsi ruang seperti kawasan ditatajauh dari pengunjung biasa sehingga tidak berisik dan kegiatan belajar yang mengganggu, pemanggangan kopi dengan take-out. Dan juga menyiapkan fire protection di setiap ruangan tersebut. Gunakan furnitur yang tidak terlalu tajam agar tidak

berbahaya. Jangan gunakan karpet untuk menghindari noda kopi berbekas. Beberapa sistem keamanan digunakan dalam sekolah ini termasuk:

- Perlindungan terhadap bahaya kebakaran.

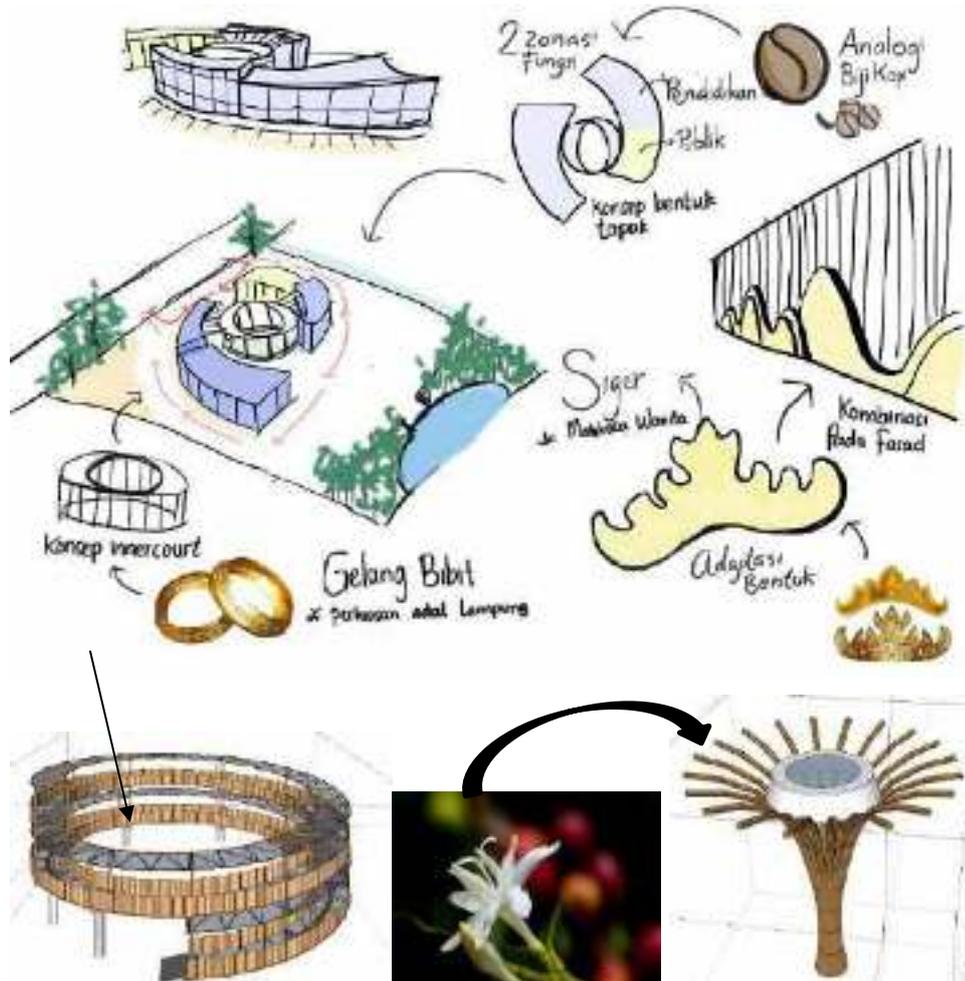
keran sprinkler, hydrant, detektor asap dan alarm kebakaran.(Untuk kelas roaster dibutuhkan 1 alat pemadam api untuk 2 mesin)

- Perlindungan terhadap kejahatan

Sistem pengawasan dengan kamera yang dilengkapi dengan sistem tertutup kamera (pengawasan)

BAB 5 KONSEP PERANCANGAN

5.1 Konsep Perancangan



Gambar 53 konsep perancangan

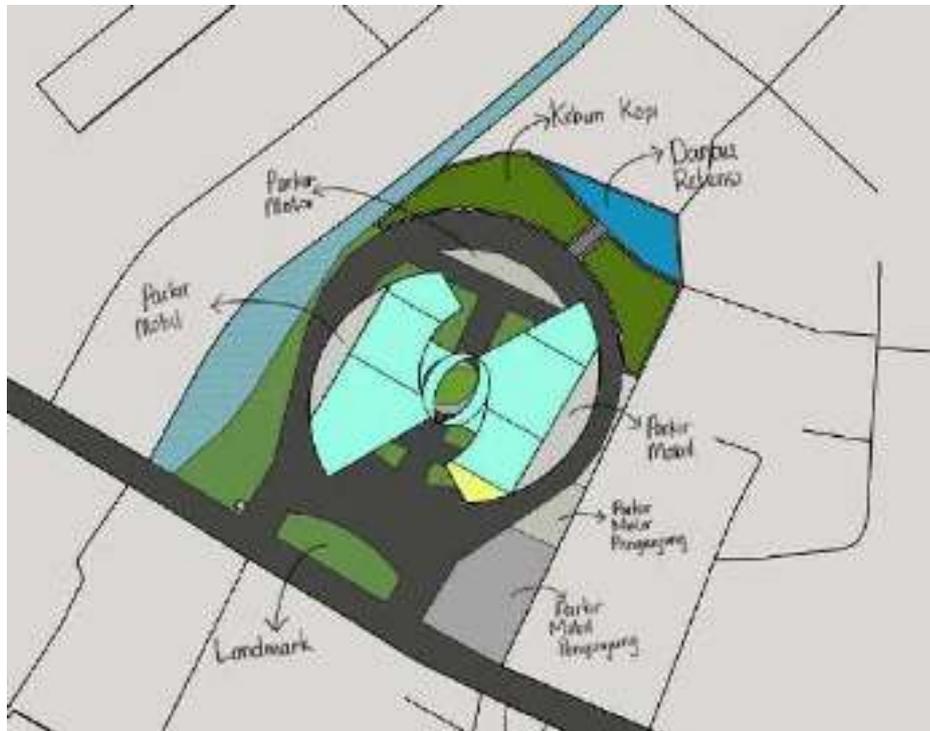
Sumber : data pribadi

Pada analisa selubung ini dapat 3 perumpamaan analogi, yang pertama untuk site sendiri di ambil dari bentuk biji kopi yang di kembangkan dan di jadikan bentuk dinamis nya.

Analogi kedua di ambil dari gelang bibit yang merupakan gelang yang di ambil dari perhiasan adat lampung yang kemudian di kembangkan menjadi bentukan untuk yang berpusat pada poros bangunan berupa ram.

Sedangkan analogi terakhir diambil dari mahkota wanita adat lampung yang kemudian di maksimalkan secara bentuk dan kombinasi dari analogi bunga kopi yang nantinya akan di terapkan di fasad bangunan sebagai secondary skin.

5.2 Konsep Perancangan Tapak



Gambar 54 konsep pembagian tapak

Sumber : data pribadi

Konsep perancangan di bagi menjadi dua kelompok yaitu pada bagian hijau merupakan area khusus pendidikan sekolah tinggi dan pada bagian kuning merupakan area komersil yang di jadikan coffe shop dan juga coworking space.

5.3 Konsep Sirkulasi dan Pencapaian Kendaraan & Manusia

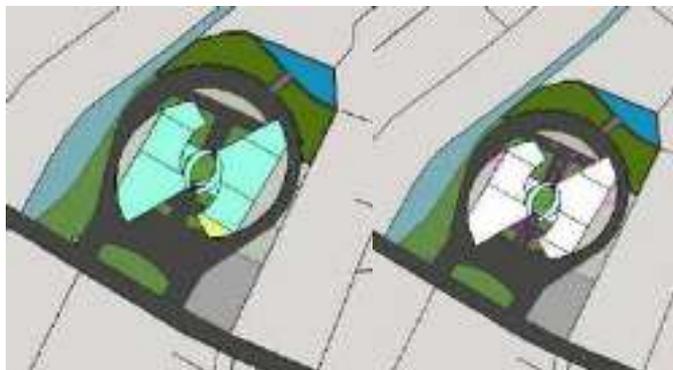


Gambar 55 Alur Sirkulasi.

Sumber : data pribadi

Untuk penataan alur sirkulasi penataan jalur kendaraan di bagi menjadi 2 untuk yang berwarna biru tua untuk pengguna di sekolah tinggi dan untuk yang berwarna toska merupakan sirkulasi kendaraan drop point dan parkir khusus pengunjung komersil.

5.4 Konsep Tata Massa



Gambar 56 zonasi massa dan jalur masuk

Sumber : data pribadi

Penataan massa bangunan menggunakan tata bermasa banyak agar sirkulasi sirkulasi angin dan cahaya yang masuk ke bangunan maksimal. Dan bangunan tersebut di satukan menjadi titik temu dan titik pusat di innercourt sebagai porosnya



Gambar 57 Isometri Konsep Tata Massa

(Sumber : Analisa Pribadi, 2022)

5.5 Konsep Tata Hijau

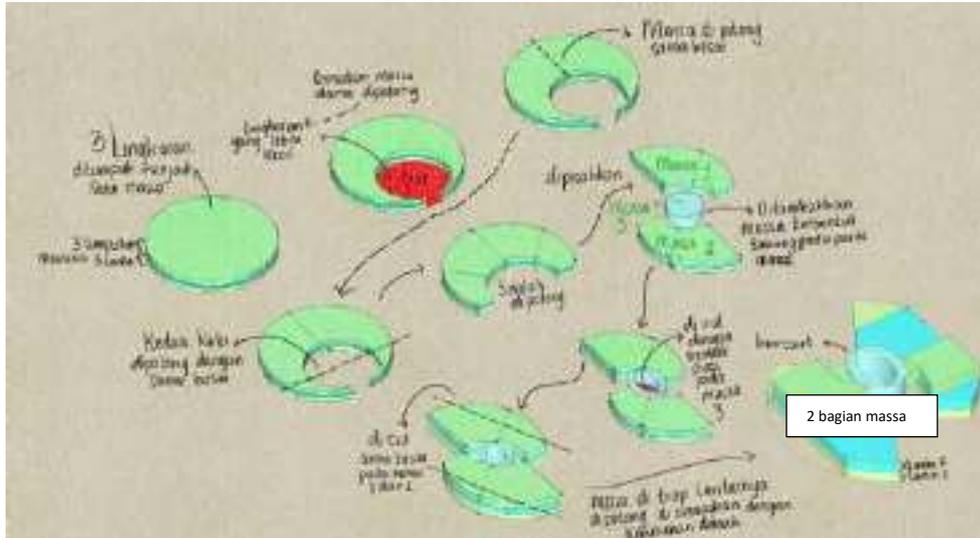


Gambar 58 Konsep Tata Hijau

Sumber : Analisa Pribadi, 2022

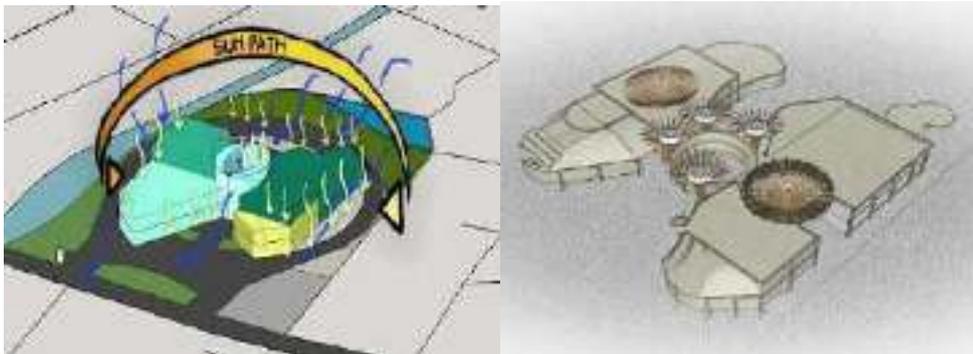
Konsep tata hijau pada tapak mempertahankan vegetasi yang ada dan hanya menambahkan kebun percontohan tanaman kopi liberka, dan mengutamakan vegetasi pembatas dan peredam kebisingan di bagian depan. Untuk vegetasi pengarah dan estetika di pusatkan pada innercourt.

5.6 Perancangan Arsitektur



Gambar 59 Gubahan Massa

Sumber : Analisa Pribadi



Gambar 60 Respon Gunahan Massa

Sumber : Analisa Pribadi

Konsep gubahan di atas merupakan perwujudan dari bentuk kopi yang di jelaskan pada konsep yang di ambil dan mengambil bentuk dasar dari bentuk lingkaran.

Pada bangunan ini akan membawa konsep Arsitektur Neo-vernakular merupakan sebuah konsep dengan konsep yang di terapkan karna mengkritisi konsep arsitektur modern. Arsitektur neo-vernakular juga merupakan arsitektur yang terutama memperhatikan aturan peraturan daerah dan budaya lokal dalam kehidupan masyarakat dan keharmonisan antar bangunan. Jadi selain mengutamakan bentuk modern nya tidak lupa nantinya untuk menerapkan unsur budaya lokal di dalamnya baik dari material maupun fasadnya.

5.7 Konsep material, interior, dan furniture.

konsep material yang diterapin adalah bahan yang bertekstur padat tidak bermotif, bahan yang digunakan pada model bukan material yang dapat menyerap bau, sehingga tidak mengikat aroma kopi yang pekat dan mudah dibersihkan karena kopi mengandung minyak. Material aatau furnitur biasanya berbahan dasar material kayu, multipleks dengan finishing hpl, dan biasanya dikombinasikan dengan konsep kontekstual yang di kombinasikan juga industrial seperti besi, kaca dan bahan industrial lainnya.

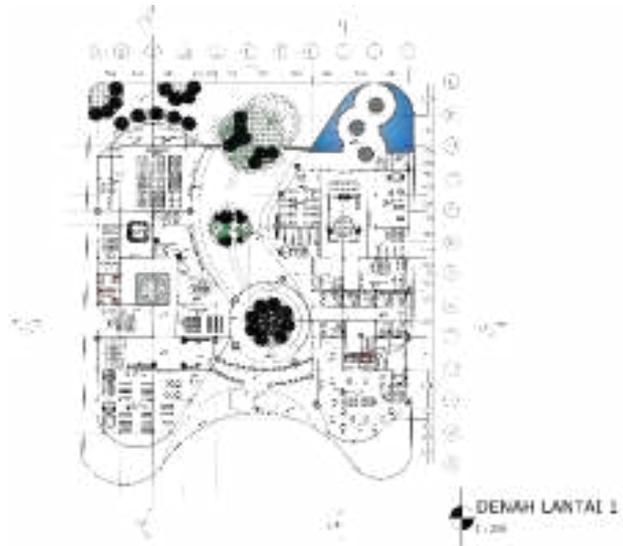
Material lantai yang digunakan adalah lantai semen, lantai keramik dan lantai yang tidak menyerap bau dan mudah dibersihkan, hinari penggunaan lantai yang berwarna cerah.

Bahan dinding dicat dan dinding partisi digunakan Multi-textile dengan finishing HPL dan menggunakan material kayu, Besi Aluminium Composite Panel (ACP). Bahan atap menggunakan semen, gypsum dan juga Menggunakan bahan acp sebagai finishing.

Furnitur di ruang pendidikan harus dapat digunakan untuk waktu yang lama, karena harus memiliki efisiensi, daya tahan, perawatan-ramah dan fungsional dan aman untuk digunakan warna netral. Furnitur berukuran untuk memenuhi standar pelatihan barista Specialty Coffee Association (SCA), furniture yang dibuat dari bahan yang bukan menyerap bau dan mudah dibersihkan pada sebagian besar furnitur Penggunaan multipleks dengan HPL, besi, kayu solid dan finishing dll. Bentuk furnitur mengikuti konsep bentuk interior yaitu bentuk interior

kuat, kokoh dan bentuk geometris yang sesuai dengan tujuan penggunaan Mebel agar lebih teknis dan fungsional.

ZONASI RUANG



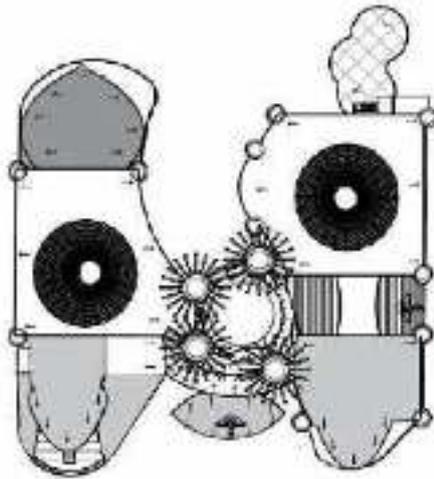
Gambar 61 Denah Lantai 1

Sumber : Analisa Pribadi



Gambar 62 Denah Lantai 2

Sumber : Analisa Pribadi



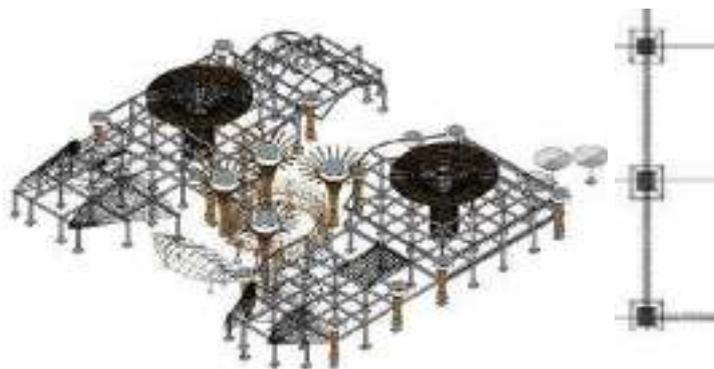
TAMPAK ATAP
1:500

Gambar 63 tampak atap
Sumber : Analisa Pribadi

Pada tahap ini telah menunjukkan bangunan berdasarkan volume ruang yang dibutuhkan. Dengan ketinggian Ruangan 4 m.

5.8 Perancangan Struktur

Rancangan skema struktur menggunakan kolom beton dengan bentang 8x8 meter dengan dimensi 60cm x 40 cm dan pondasi batu kali titik dan menerus.



Gambar 64 Sistem struktur kolom dan pondasi
Sumber: www.googleimage.com



Gambar 67 Analisis Sistem Utilitas dan Vegetasi pada bangunan.

Sumber: Gambar Pribadi

Dengan adanya innercourt di harapkan dapat memaksimalkan cahaya dan sirkulasi udara yang masuk kedalam massa bangunan. Karna lahan sebelumnya terdapat pepohonan jadi pada bangunan ini masih menerapkan bagaimana bangunan menyatu dengan vegetasi agar dampak dari panas tidak terasa

DAFTAR PUSTAKA

Speciality coffe education. (2022). *Standar kurikulum diploma*.

Aviciena, A (2018). *coffe academy berstandar sca*.

Sekolah Kopi institite. (2022). *Standar kurikulum khursus*.

LAMPIRAN I

LAPORAN PERNCANGAN

***Lampung Coffee Training Center berstandar
SCA (Speciality Coffe Asosiation) Education***

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Teknik Arsitektur**



**REGITA PRAMESTI
03061381924086**

**PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

DAFTAR ISI

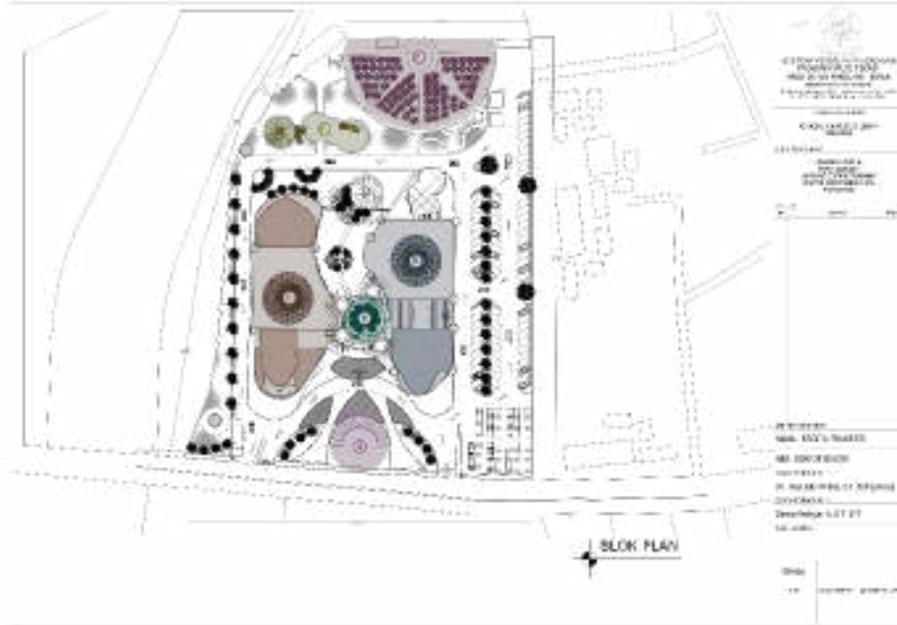
BAB 1	HASIL PERANCANGAN	4
BAB 2	TEMA PERANCANGAN.....	16
BAB 3	KESIMPULAN PERANCANGAN	17

DAFTAR GAMBAR

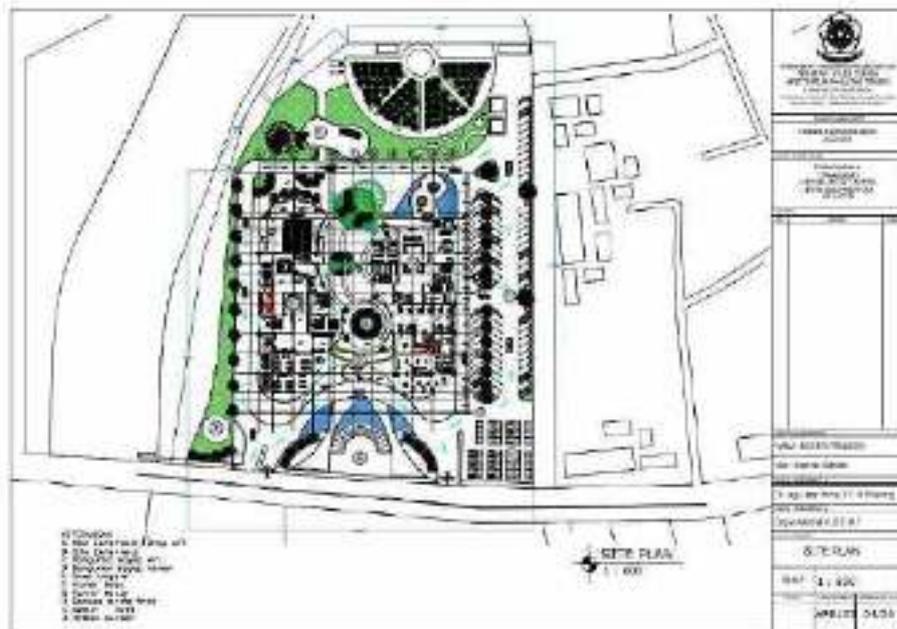
GAMBAR 1 BLOK PLAN.....	4
GAMBAR 2 SITE PLAN	4
GAMBAR 3 TAMPAK KAWASAN 1	5
GAMBAR 4 TAMPAK KAWASAN 2	5
GAMBAR 5 POTONGAN KAWASAN	6
GAMBAR 6 DENAH LANTAI 1.....	6
GAMBAR 7 DENAH LANTAI 2.....	7
GAMBAR 8 TAMPAK ATAP	7
GAMBAR 9 TAMPAK BANGUNAN 1	8
GAMBAR 10 TAMPAK BANGUNAN 2.....	8
GAMBAR 11 POTONGAN BANGUNAN.....	9
GAMBAR 12 DETAIL 1.....	9
GAMBAR 13 DETAIL 2.....	10
GAMBAR 14 DETAIL 3.....	10
GAMBAR 15 DETAIL 4.....	11
GAMBAR 16 ISOMETRI STRUKTUR	11
GAMBAR 17 SISTTEM PENYALURAN AIR UJAN	12
GAMBAR 18 ISOMETRI PLUMBIING.....	12
GAMBAR 19 ISOMETRI PROTEKSI KEBAKARAN.....	13
GAMBAR 20 ISOMETRI ELEKTRICAL	13
GAMBAR 21 ISOMETRI PENGHAWAAN_.....	14
GAMBAR 22 PENANGKAL PETIR_.....	14
GAMBAR 23 EKSTERIOR	15
GAMBAR 24 INTERIOR.....	15

BAB 1 HASIL PERANCANGAN

Lampung coffe training center merupakan lembaga kursus di bidang kopi dan pemasarannya khususnya di Lampung yang mampu mawadahi kebutuhan 6 kebutuhan dari standar kurikulum SCA Education

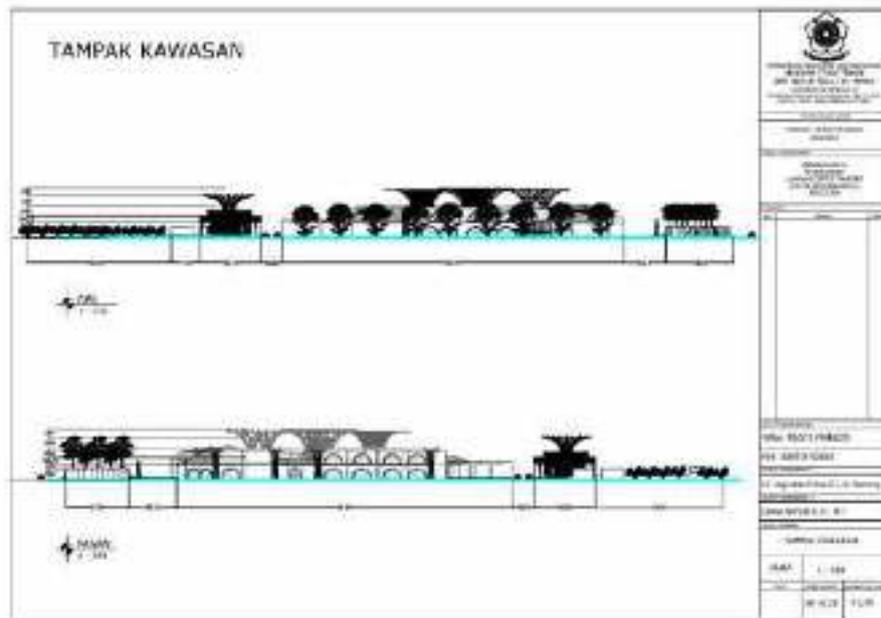


Gambar 1 Blockplan
(Sumber: Data Pribadi)



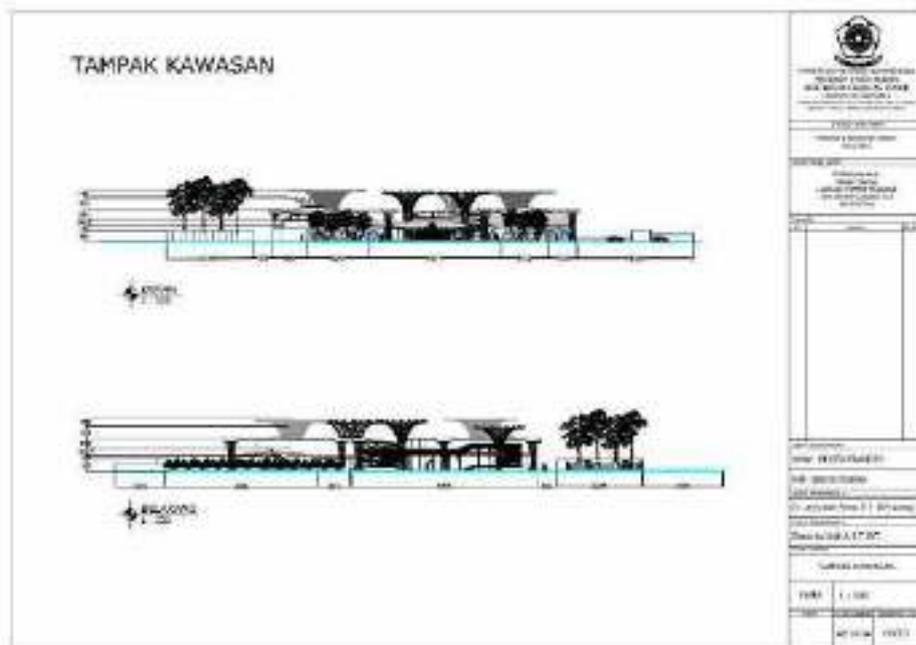
Gambar 2 Site plan

(Sumber: Data Pribadi)



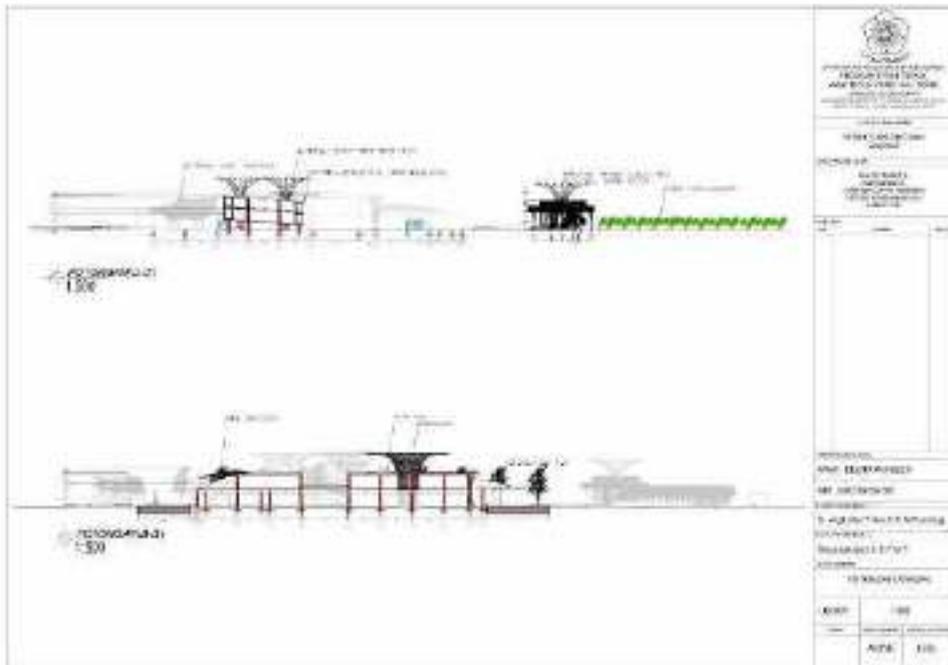
Gambar 3 Tampak Kawasan 1

(Sumber: Data Pribadi)

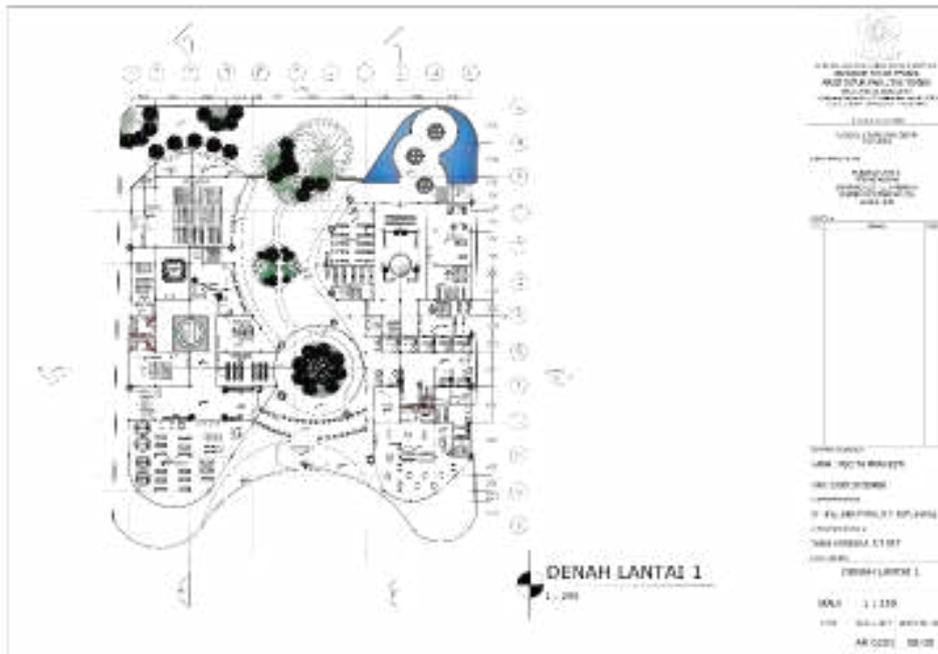


Gambar 4 Tampak Kawasan 2

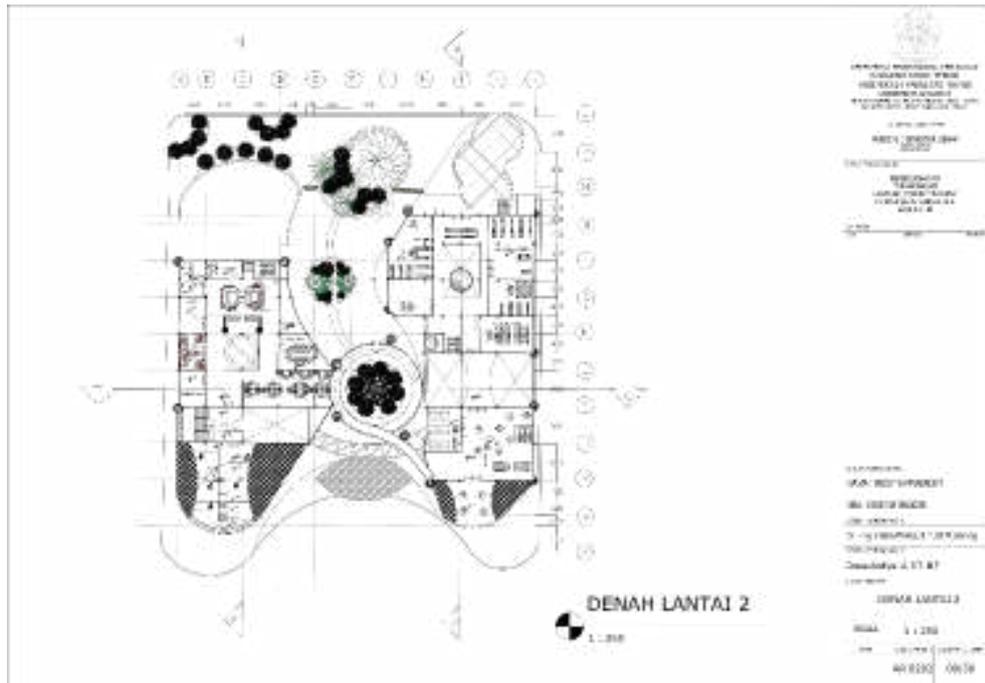
(Sumber: Data Pribadi)



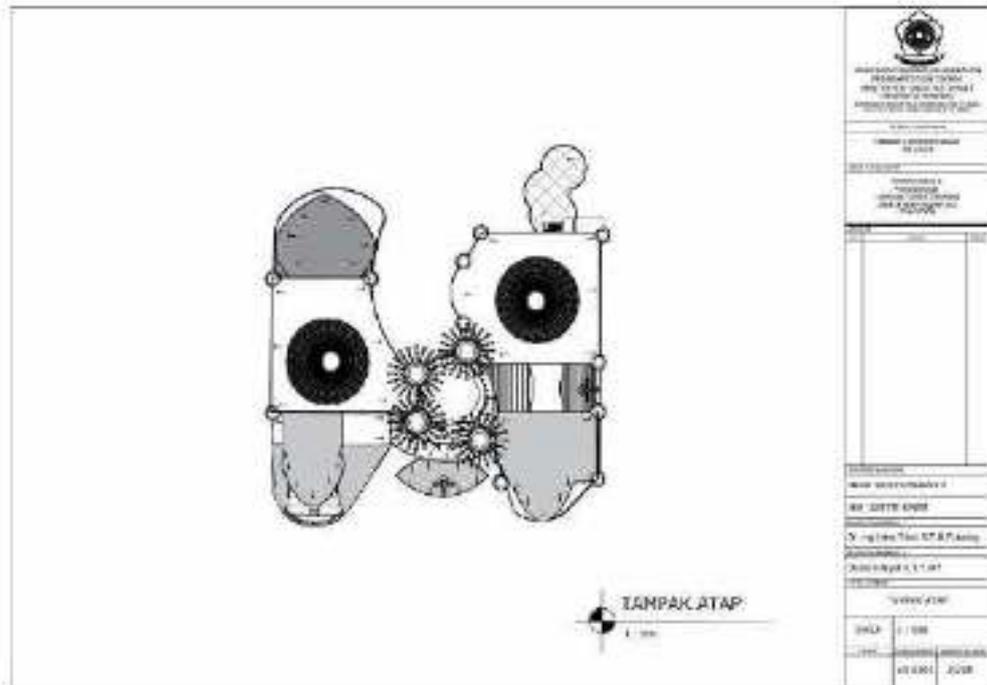
Gambar 5 Potongan Kawasan
(Sumber: Data Pribadi)



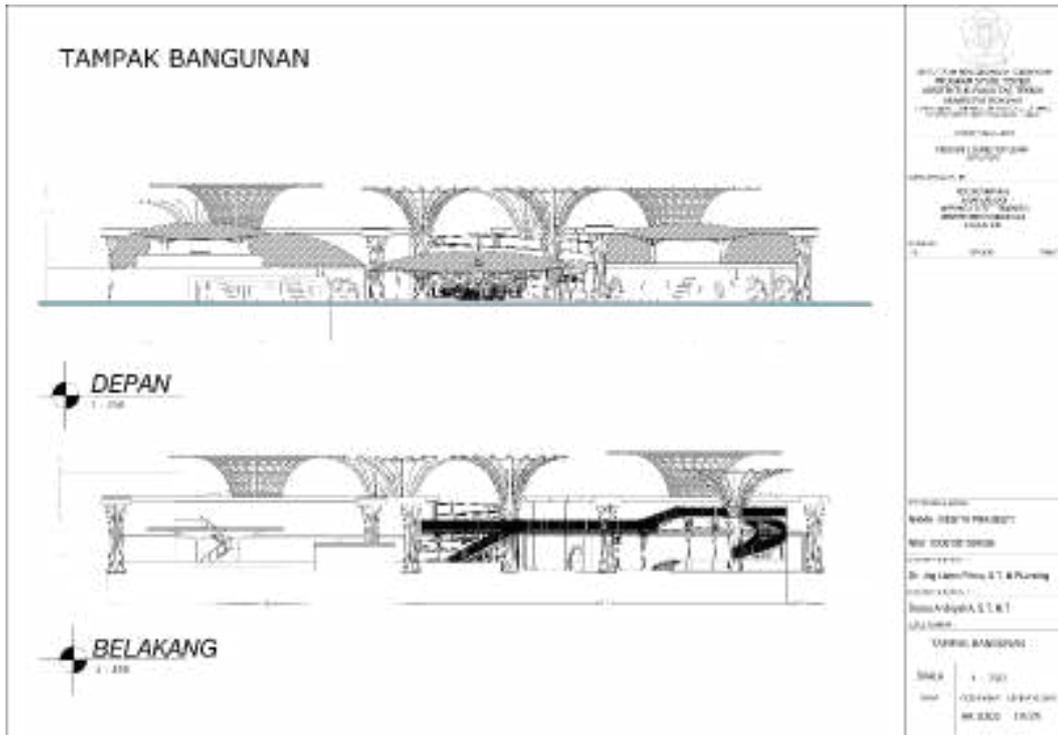
Gambar 6 Denah Lantai 1
(Sumber: Data Pribadi)



Gambar 7 Denah Lantai 2
(Sumber: Data Pribadi)



Gambar 8 Tampak Atap
(Sumber: Data Pribadi)

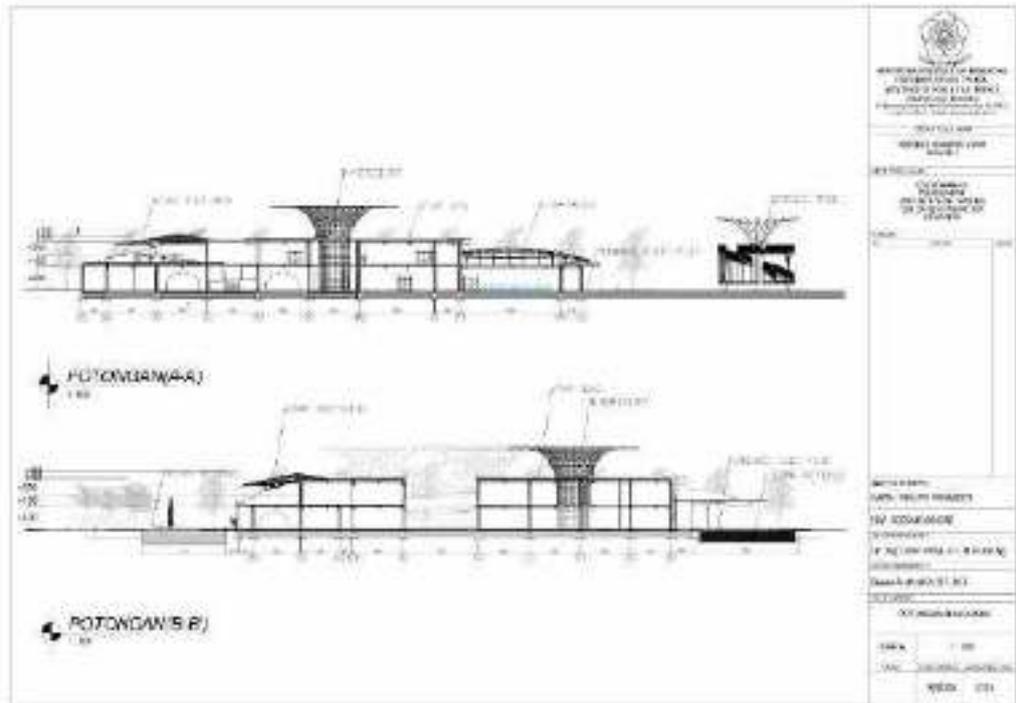


Gambar 9 Tampak Bangunan
(Sumber: Data Pribadi)

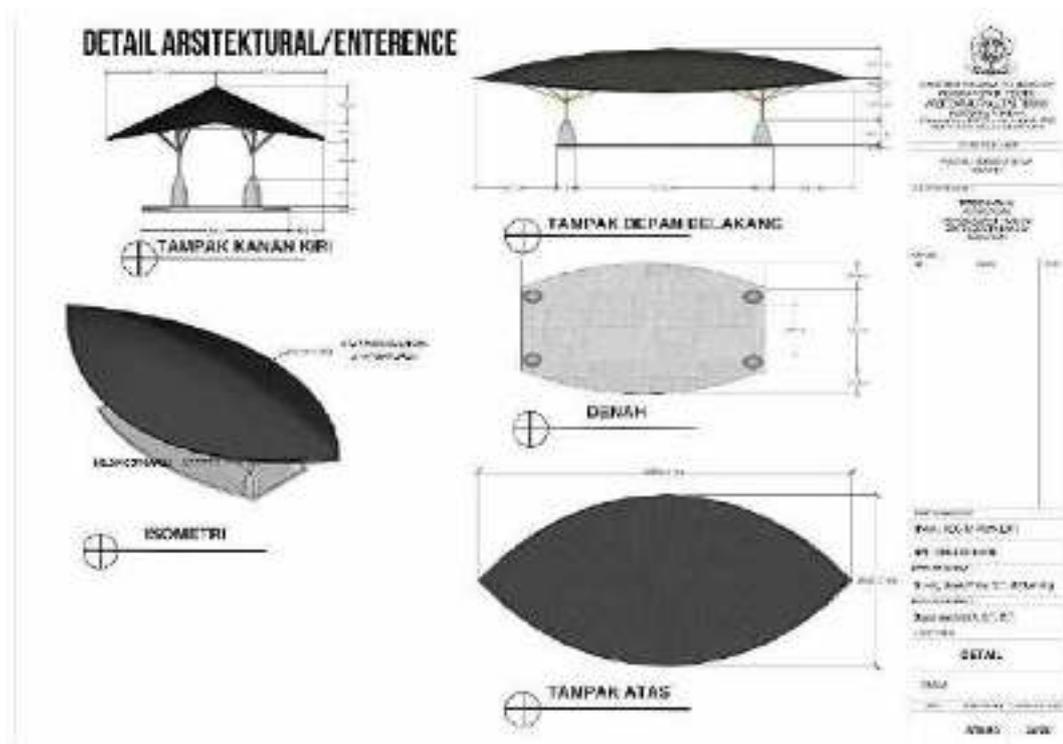


Gambar 10 Tampak Bangunan

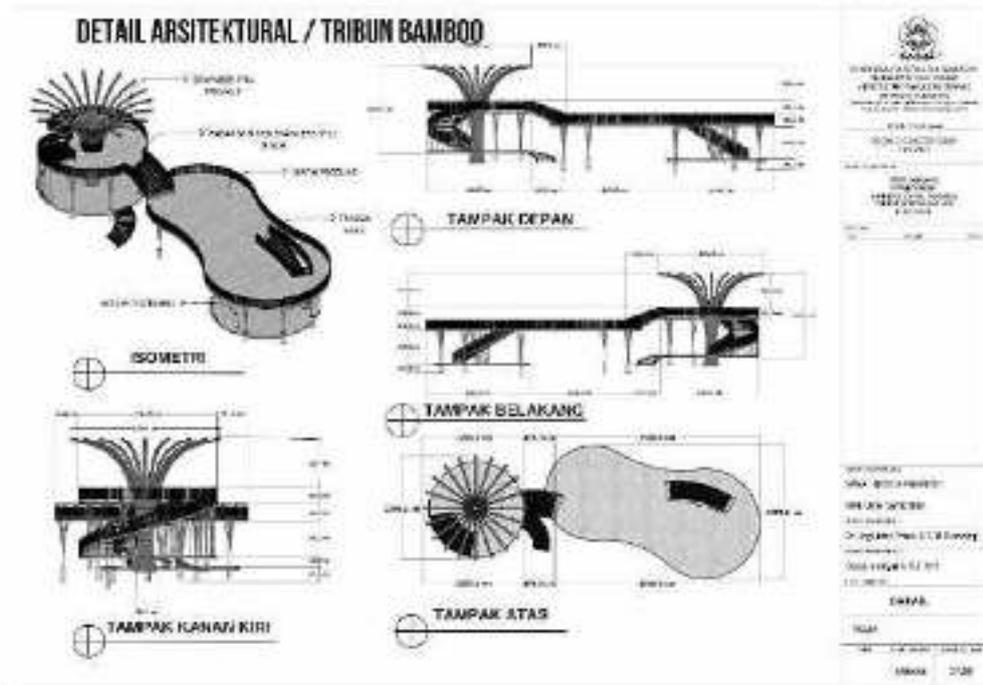
(Sumber: Data Pribadi)



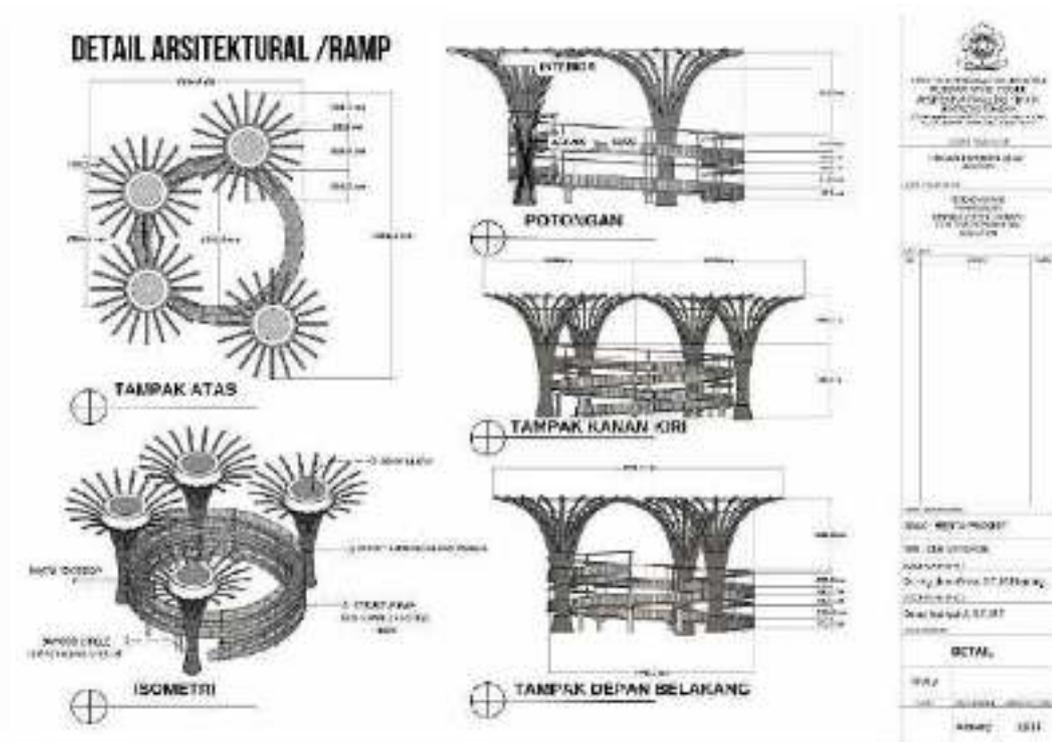
Gambar 11 Potongan Bangunan
(Sumber: Data Pribadi)



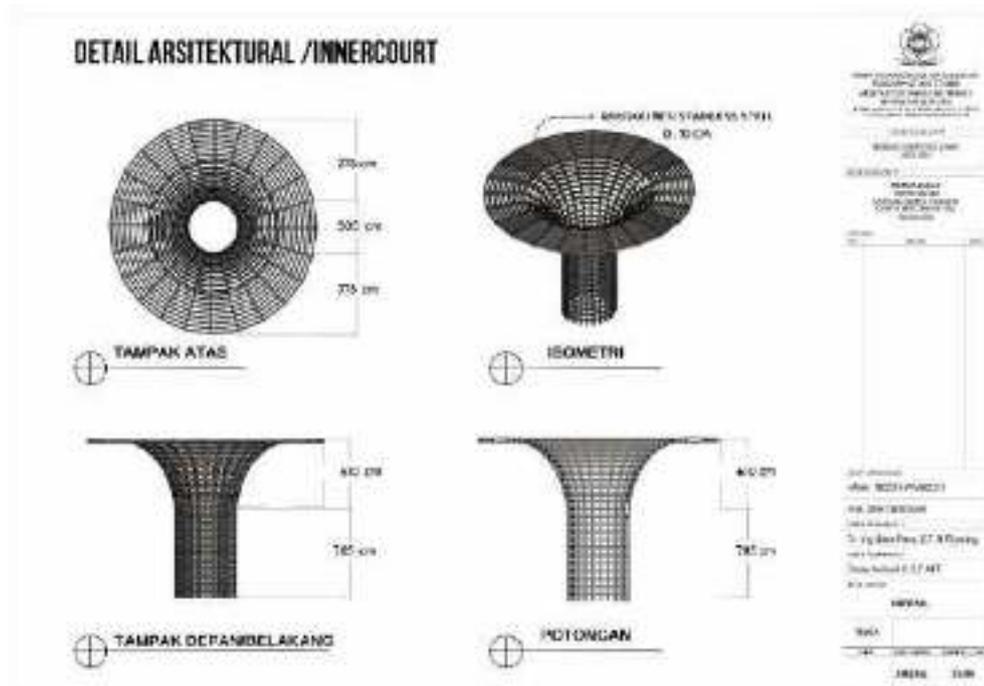
Gambar 12 Detail 1
(Sumber: Data Pribadi)



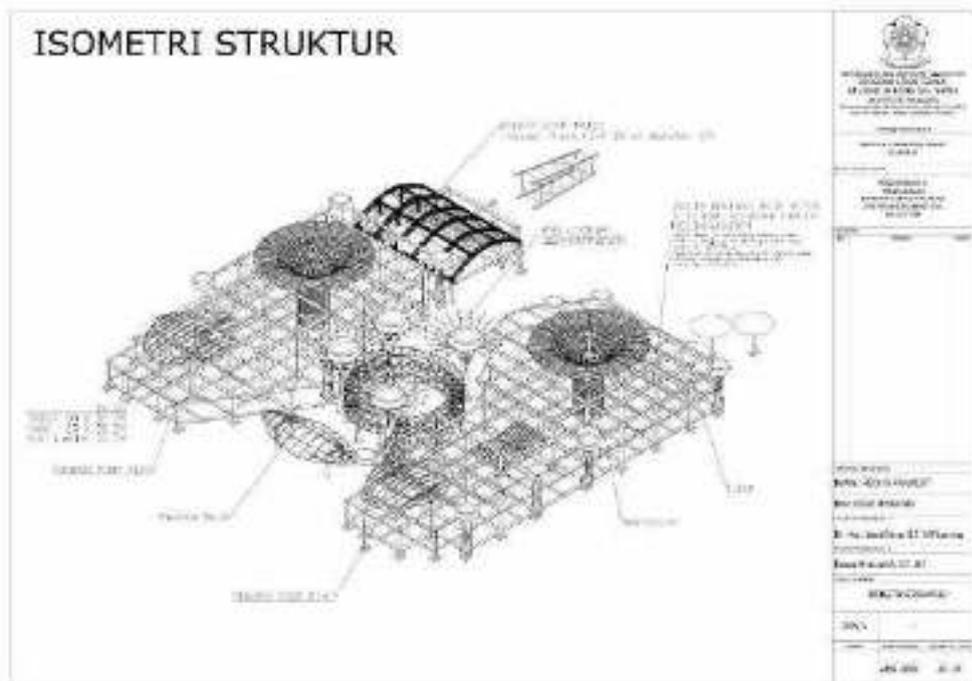
Gambar 13 Detail 2
 (Sumber: Data Pribadi)



Gambar 14 Detail 3
 (Sumber: Data Pribadi)



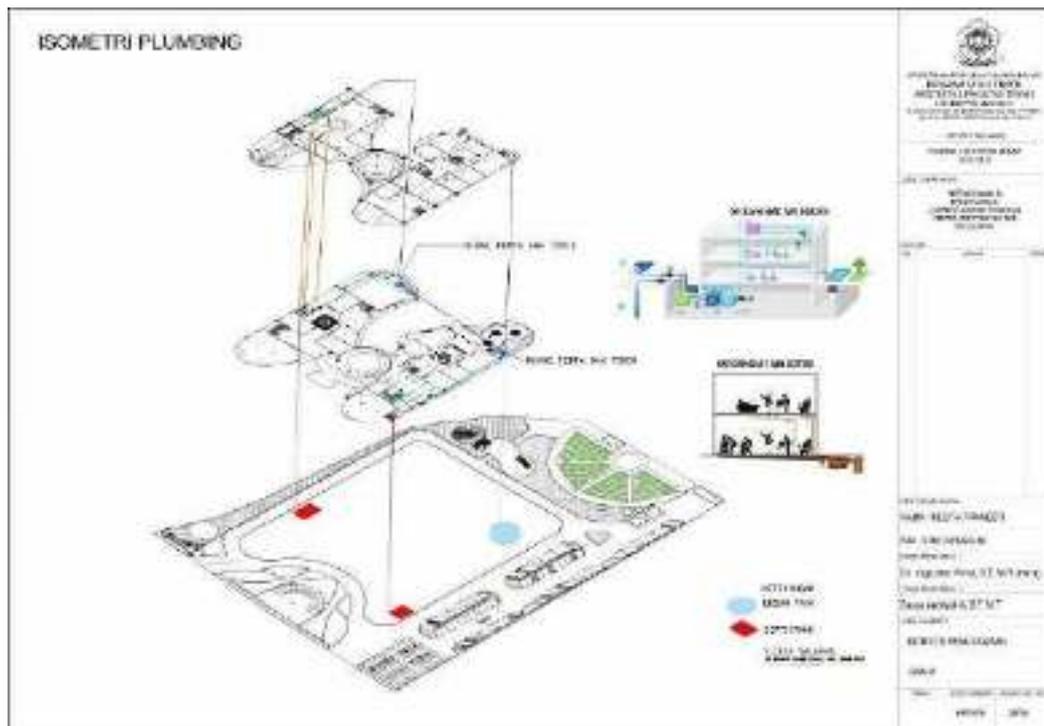
Gambar 15 Detail 4
(Sumber: Data Pribadi)



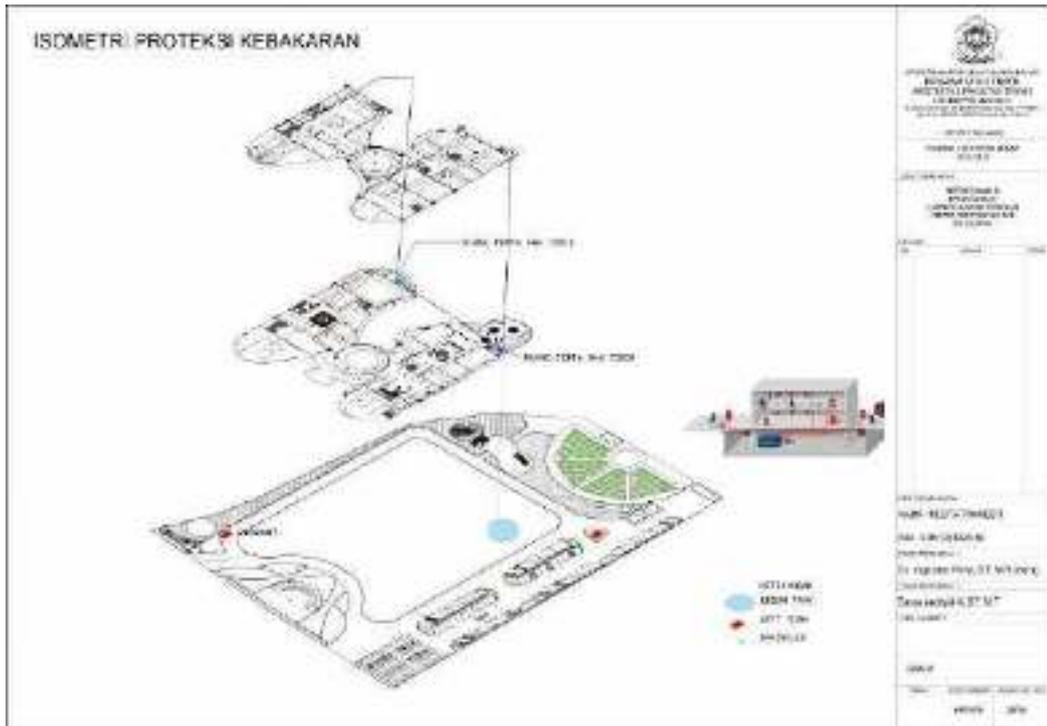
Gambar 16 Isometri Struktur
(Sumber: Data Pribadi)



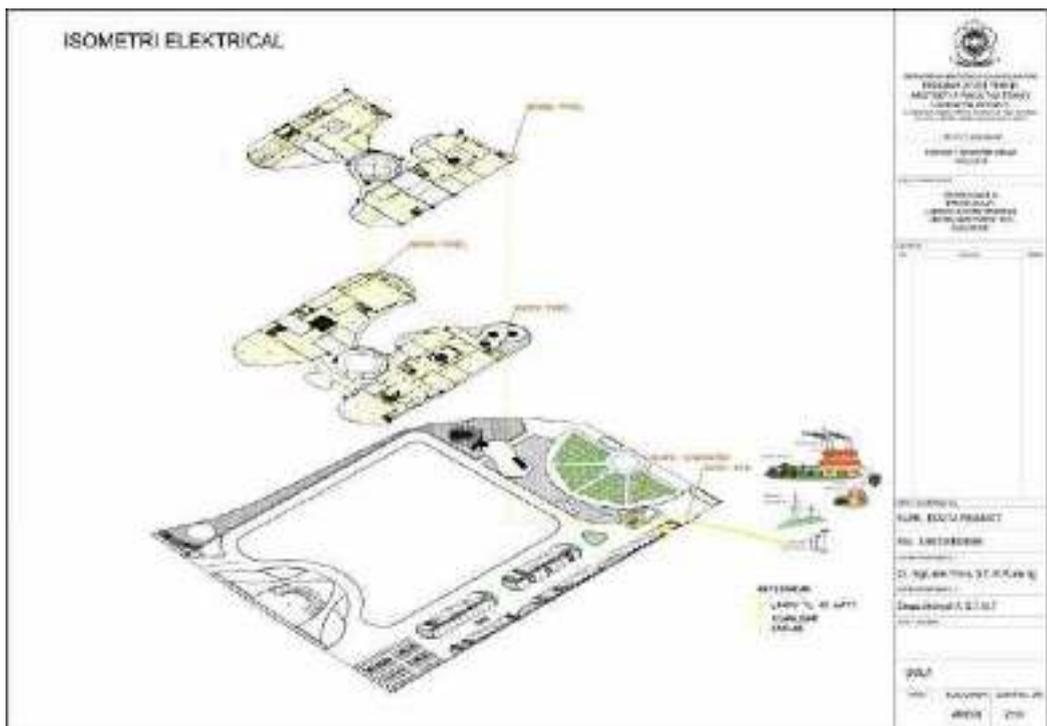
Gambar 17 Sistem Penyalura Air Hujan
(Sumber: Data Pribadi)



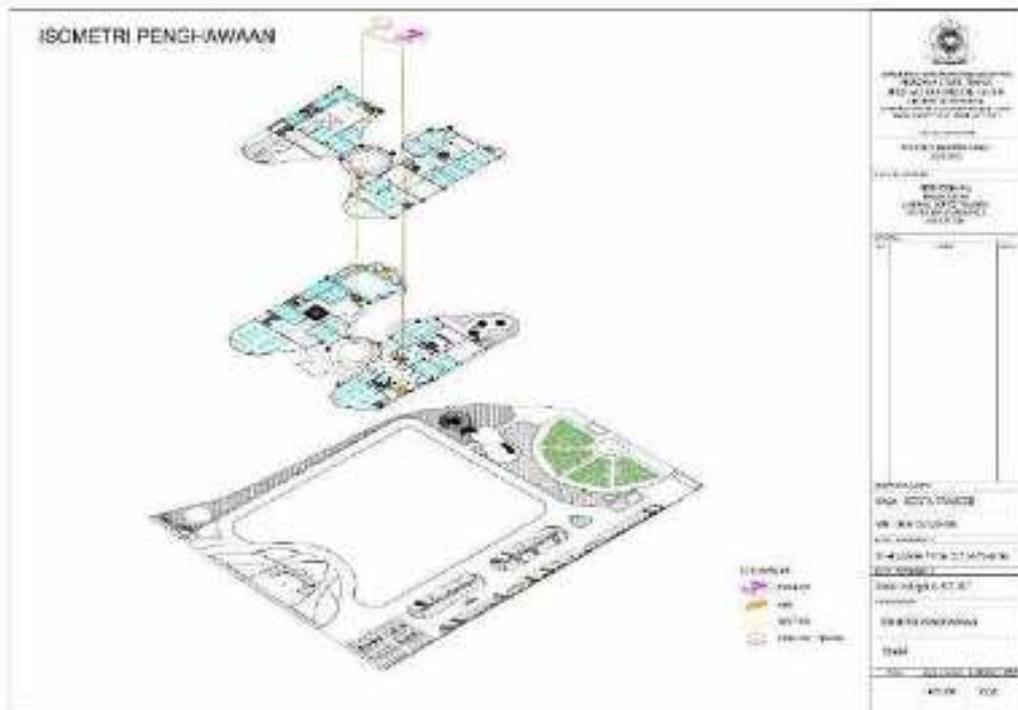
Gambar 18 Isometri Plumbing
(Sumber: Data Pribadi)



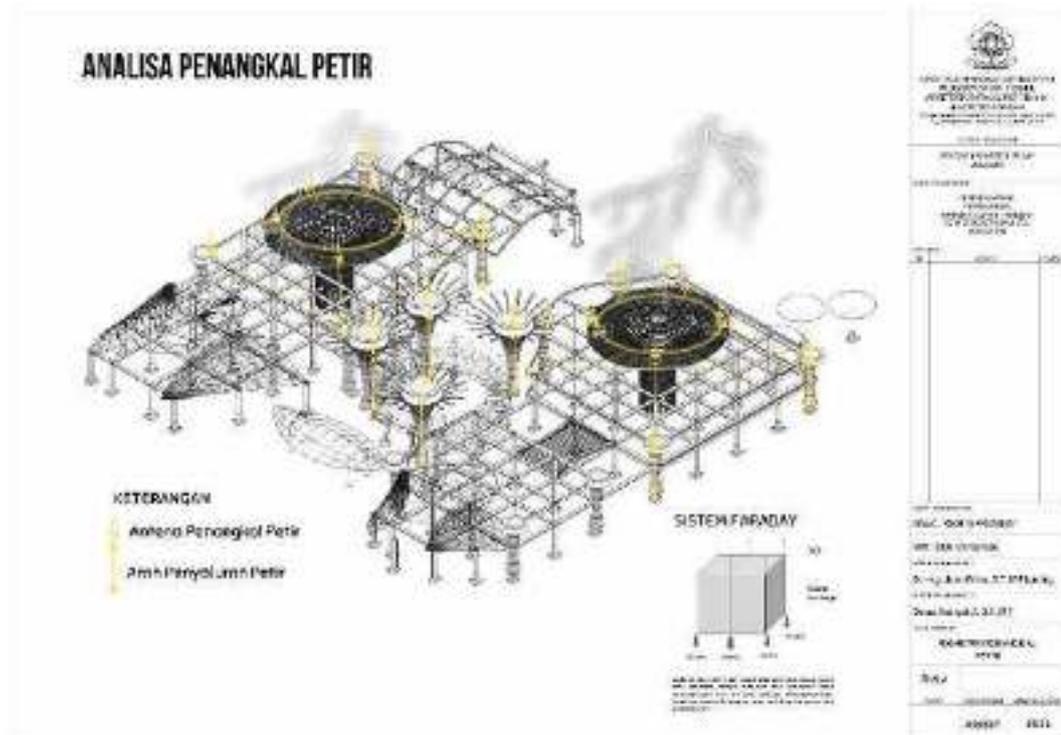
Gambar 19 Isometri Proteksi Kebakaran
(Sumber: Data Pribadi)



Gambar 20 Isometri Elektrical
(Sumber: Data Pribadi)



Gambar 21 Isometri Penghawaan
(Sumber: Data Pribadi)



Gambar 22 Isometri Penangkal Petir
(Sumber: Data Pribadi)

BAB 2 TEMA PERANCANGAN

Lampung coffee training center merupakan lembaga kursus di bidang kopi dan pemasarannya khususnya di daerah Lampung yang mampu mawadahi kebutuhan 6 kebutuhan dari standar kurikulum SCA Education di dalam nya dengan menciptakan bangunan yang dapat mengatur sirkulasi kendaraan di area bangunan tersebut/t tidak menimbulkan kemacetan. Nantinya bangunan yang di desain sesuai fungsi yang di kombinasikan dengan material. Tujuan dan Sasaran Maksud dan Tujuan dari perancangan dan perencanaan Sekolah Tinggi Kopi Lampung yaitu sebagai tujuan pendidikan bagi masyarakat umum yang ingin berfokus dan mendalami bidang di dunia kopi shop. bangunan yang berfungsi sebagai lembaga kursus yang menarik dan dapat memenuhi kebutuhan pendidikan tersebut dengan peralatan dan fasilitas yang sesuai dan lengkap. Merancang fasilitas edukasi bagi para siswa yang sesuai dengan standar dan kebutuhan di setiap jurusan ataupun kelas kursus yang di sediakan. desain dari lembaga kursus ini adalah untuk menjawab pertanyaan tentang perlunya fasilitas pembelajaran kursus yang memenuhi standar nasional dan internasional dari SCA (Speciality Coffee Association). Dengan tercapainya desain ini memberikan fasilitas pendidikan dan edukasi dengan peralatan yang lengkap dan fasilitas yang nyaman untuk kegiatan belajar mengajar, baik teori maupun praktek.

Kedepannya akan ada fasilitas pendidikan kursus yang fokus utamanya pada perkembangan minuman kopi di Indonesia. Dan dengan perkembangan banyaknya kedai kopi/kedai kopi yang dapat memenuhi kebutuhan sumber daya manusia yang di butuhkan yang bersertifikat dan berpengalaman. Dapat disimpulkan bahwa Lampung Coffe Craining Center Berstandar SCA education adalah Proses Pendidikan yang di selenggarakan oleh lembaga terkait untuk menjadi barista profesional yang harus menempuh 6 modul standar kurikulum SCA yang nantinya akan menjadi barista keterampilan kopi SCA dan sertifikasi profesi barista. Dan lembaga ini menyediakan program kursus pendukung lainnya yang di selenggarakan lainnya yang bersertifikat.

Pada tahap ini membuat sebuah fasilitas pendidikan kursus terutama di bidang dunia kopi khususnya berfokus utama pada kebutuhan para barista dan pecinta kopi, yang tidak hanyamenyediakan fasilitas, tetapi juga menyediakan program pendidikan. Perumusan masalah memperhatikan fakta-fakta lapangan tidak ada fasilitas pendidikan di bidang kopi terutama di daerah lampung yang berstandar SCA Education, dan juga membutuhkan fasilitas pendukung cafe dan coworking space 24 jam.

Pada bangunan ini akan membawa konsep Arsitektur *form follow fun and fungtion* yang merupakan sebuah konsep dengan konsep yang di terapkan karna mengkritisi konsep arsitektur analogi bentuk dari bentuk kopi yang di kembangkan menjadi bentuk modern yang dinamis. Arsitektur ini di kembangkan tanpa melupakan peraturan daerah dan budaya lokal dalam kehidupan masyarakat dan keharmonisan antar bangunan. Jadi selain mengutamakan bentuk nya tidak lupa nantinya untuk menerapkan unsur budaya lokal di dalamnya baik dari material maupun fasadnya.

BAB 3 KESIMPULAN DAN SOLUSI DESAIN

Lampung Coffee Training Center merupakan sarana kursus kopi dan pemasaran khususnya di Lampung yang dapat memenuhi persyaratan 6 standar kurikulum pendidikan SCA dengan penerapan konsep *from follow fun and fungtion* yang berdasarkan landasan konsep dari analogi bentuk yang di kembangkan dari bentuk biji kopi dan bunga kopi yang mekar. Berdasarkan kurikulum standar SCA Education Beberapa point pengajaran di kurikulum tersebut dapat di simpulkandengan di buatnya 6 lab Pengajaran, diantaranya lab barista, lab brewing, lab green coffee, lab introduction, lab sensory, dan lab roasting

RENCANA STUDI KURIKULUM DIPLOMA SCA EDUCATION

Program ini dirancang untuk kebutuhan kopi hilir yang dapat dilaksanakan di dunia nyata bekerja di industri kopi atau menjalankan kedai kopi. Program ini bisa Ikuti siapa saja yang ingin mempelajari lebih lanjut tentang kopi atau melangkah lebih jauh pelatihan ke tingkat yang lebih profesional. Berikut penjelasan dari spesifikasi kebutuhan lab bedasarkan standar tersebut :

Lab Introduction to Coffee

Kursus ini dirancang sebagai kursus pengantar untuk pemula karir di dunia kopi. Jenis kelas ini bersifat teoritis dan dapat menampung 10-30 orang tergantung jumlah peserta.

Lab Barista Skill

Kursus ini akan memberi Anda informasi praktis tentang cara menggunakan dan mengelola mesin espresso. Bekerja di belakang bar pengajaran ini memiliki dua materi pengantar, praktek dan teori. Kebutuhan ruang teoretis tidak terbatas pada ruang, tetapi kebutuhan ruang praktis harus menggunakan mesin multi-standar untuk meja dan instalasi

Lab Brewing Skill

Banyak variasi hand brewing yang akan dieksplorasi dan dipelajari dalam kursus ini Sebuah variabel dan pengaruh terhadap hasil. Kami menyelenggarakan pelajaran teori pengantar di level 1 dan level selanjutnya adalah Materi pengantar praktek pembuatan minuman. Persyaratan kapasitas dapat menampung banyak orang karena tidak ada batasan kapasitas dan pemasangan berat sebagai persyaratan kelas barista

Lab Sensory Skill

Pelajari cara berlatih dan mengevaluasi kopi sensorik. Kelas Ini membahas dan menganalisis perspektif tentang bagaimana menguji dan mengevaluasi untuk menemukan rasa alami dalam secangkir kopi dan kemudian menyadarinya dunia usaha

Lab Roasting Skill

Kenali proses roasting secara teori dan praktek. Juga belajar untuk mengidentifikasi Nilai kesalahan dan identifikasi perubahan fisik selama penyangraian dan belajar mengelola bisnis dan produksi.

Lab Green Coffee

Kenali konsep siklus bahan baku kopi dari panen hingga keseluruhan proses pengiriman ke pemanggang. Pelajari juga etika bisnis, seperti kontrak kerja dan administrasi.

Dapat di simpulkan dengan solusi disain yang di terapkan terapkan :

A. Pemisahan dan penguatan di pintu masuk gedung dengan pemisahan Penataan antara pengguna kursus dari mualai kelas pengajaran hingga lab yang di pisahkan dengan fungsi pendukung seperti cafe dan coworking space agar tidak mengganggu privasi dan kebisingan pengguna kursus..

B. Bangunan di buat lega dan menggunakan standar dan fungsi bangunan yang sesuai dengan standar acuan dari kurikulum. Penggunaan 6 lab pengajaran sesuai dengan kurikulum.

C. Menambahkan area terbuka di bagian tengah bangunan dan pada site di buat ramp melingkar selain di gunakan sebagai akomodasi bangunan juga sebagai identitas utama bangunan.

D Ruang kelas menjadi lebih fleksibel untuk mengatur kebutuhan kelas semua untuk meningkatkan kemampuan siswa di kelas. Dan ruang kelas ini di dukung dengan di tambahkannya ruang kelas digital, dan ruang pengajaran umum.

E. Rancangan bangunan menjadi dasar sebagai acuan untuk desain kursus di bidang kopi di bidang Akademisi di daerah lain, karena tata ruang bersifat “kegunaan”. Bisa digunakan di area manapun, tinggal mengadaptasi tipologi bangunan saja sesuai dengan lokasi yang dipilih.