

## **COFFEE SHOP DAN ROASTERY KOTA PONTIANAK**

**Syaiful Anwar**

Mahasiswa, Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Tanjungpura, Indonesia  
syaiful.anwar.architect@gmail.com

### **ABSTRAK**

Aktivitas *ngopi* di warung kopi biasanya diselingi topik pembicaraan seperti berbagai hal yang tengah terjadi di sekitar bahkan hingga isu politik di tanah air pun tak lepas sebagai bahan obrolan hangat adapun urusan bisnis. Namun kurangnya informasi dan sosialisasi mengenai kopi lokal khas Kalimantan ini masih kurang, jadi belum menjadi konsumsi masyarakat di Kota Pontianak. Maka *Coffee shop* juga dapat dikembangkan menjadi sarana edukasi guna mengetahui seluk beluk mengenai kopi, baik bagi pecinta kopi, turis, hingga masyarakat umum. Lokasi yang dipilih adalah lokasi yang menjadi salah satu lokasi kuliner yang terdapat di Kota Pontianak. Lokasi tersebut berada di Jl. Tengku Umar yang banyak terdapat kuliner menjadi ikon di Pontianak. Site memiliki luas  $\pm 1.122$  m<sup>2</sup>. Metode penelitian mengambil dari *coffee shop* atau warung kopi tradisional yang sudah dikenal di Kota Pontianak dan menjadi ikon Kota Pontianak. Data yang diambil dari asumsi rotasi pengunjung yang berada di warung kopi tersebut. Untuk bangunan tersebut menggunakan konsep terpusat didalamnya sebagai area publik dan servis untuk pengunjung memiliki dua fungsi yang berbeda dengan menggunakan 2 massa dan grid yang berbeda. Seluruh konsumen yang datang dapat melihat pembuatan dan roasting kopi dengan nyaman sambil menikmati pesannya. Dengan begitu edukasi dapat sampai ke pengunjung atau konsumen.

Kata kunci: kopi, warung kopi, kota Pontianak

### **ABSTRACT**

Coffee activities in coffee shops are usually interspersed with topics of conversation such as various things that are happening around even to the point where political issues in the country are not released as a warm conversation as well as business matters. However, the lack of information and socialization regarding local Kalimantan coffee is still lacking, so it has not become public consumption in Pontianak City. Then the *Coffee shop* can also be developed as a means of education to find out the ins and outs of coffee, both for coffee lovers, tourists, and the general public. The chosen location is the location which is one of the culinary locations in Pontianak City. The location is on Jl. Tengku Umar, which has a lot of culinary, is an icon in Pontianak. Site has an area of  $\pm 1,122$  m<sup>2</sup>. The method of research is taken from the *coffee shop* or traditional coffee warung that is already known in Pontianak City and becomes the icon of Pontianak City. Data taken from the assumption of visitor rotation in the coffee shop. For the building using a centralized concept in it as a public area and service for visitors has two different functions using 2 different masses and grids. All customers who come can see coffee making and roasting comfortably while enjoying the message. With that education can reach visitors or consumers.

Keywords: coffee, coffee shop, the city of Pontianak

### **1. Pendahuluan**

Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara. Berdasarkan sejarah, kopi pertama kali berada di Ethiopia, yaitu ditanam di dataran tinggi. Pada saat itu, banyak orang di Benua Afrika terutama bangsa Ethiopia yang mengonsumsi biji kopi. Pohon kopi menghasilkan biji kopi yang pada proses berikutnya disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk, sehingga dewasa ini dikenal dengan minuman kopi.

Secara umum terdapat dua jenis pohon kopi, yaitu kopi robusta (*Coffea canephora*) dan kopi arabika (*Coffea arabica*). Dua jenis kopi tersebut juga terdapat di wilayah Indonesia namun memiliki beraneka ragam rasa dan aroma tergantung daerah produksinya. Hal ini terbentuk karena perbedaan

budaya dan kebiasaan masyarakat di berbagai daerah di Indonesia yang mempunyai sifat dan kebiasaan yang berbeda-beda dalam mengolah kopi sehingga menghasilkan beraneka ragam rasa dan aroma kopi.

Tempat untuk menikmati berbagai jenis kopi dinamakan warung kopi. Warung kopi tradisional melakukan pengolahan dan penyajian kopi secara tradisional yang sudah menjadi tradisi turun temurun. Teknik penyangraian (*roast*) pada warung kopi tradisional juga masih menggunakan teknik manual yaitu menggunakan kayu bakar sebagai bahan bakar yang memiliki banyak kekurangan seperti kurang konsistennya kopi yang dihasilkan. Adapun di sebagian warung kopi tradisional, lokasi penyangraian tidak berada di satu tempat dengan warung kopinya. Hal-hal tersebut berdampak pada kualitas biji kopi yang memiliki kadar air dan tingkat keasaman yang tidak standar yang berpengaruh pada aroma dan rasa kopi saat disajikan.

Tradisi penyajian kopi di warung kopi tradisional dilakukan dengan saringan kain sebagai tempat bubuk kopi. Kopi tersebut disiram berulang-ulang dengan air panas untuk disajikan ke beberapa pengunjung yang menikmati kopi pada bubuk kopi yang sama. Pengolahan dan penyajian tersebut sangat berpengaruh pada rasa yang menyebabkan tidak konsistennya rasa kopi yang dihasilkan antara tuangan pertama hingga tuangan terakhir. Rasa yang berbeda dan tidak konsisten pada kopi tersebut merupakan menjadi latar belakang lahirnya penyajian kopi secara *modern*.

*Coffee shop* yang terdapat di Kota Pontianak belum memiliki wadah edukasi guna memberikan informasi mengenai kopi lokal Kalimantan dan tentang kopi itu sendiri. Sarana edukasi tersebut berguna sebagai wadah pelestarian dan pengembangan produk kopi lokal Kalimantan dan sebagai pengetahuan umum masyarakat mengenai kopi dari berbagai aspek. Permasalahan lain yakni *coffee shop* yang terdapat di Pontianak belum memiliki tempat penyangraian yang berada pada satu tempat dengan *coffee shop* sehingga kurang memaksimalkan kualitas kopi yang dihasilkan. Adapun area penyangraian dianalisa berdasarkan peletakan *layout* guna memberikan kenyamanan pelaku internal maupun eksternal.

## 2. Kajian Literatur

*Cafe atau Coffee Shop* (kedai kopi) adalah suatu tempat (kedai) yang menyajikan olahan kopi espresso dan kudapan kecil. Seiring perkembangan jaman *coffee shop* menyediakan makan kecil dan makanan berat (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2008). Fungsi *coffee shop* yaitu sebagai tempat menikmati makanan dan minuman serta sebagai tempat untuk santai yang informal. *Coffee shop* merupakan suatu tempat yang digunakan untuk orang-orang yang ingin menikmati minuman sambil bersantai ria. Sambil mendengarkan musik. Pada umumnya sebuah *coffee shop* sering didatangi oleh anak muda yang ingin bersenang-senang dan bersantai.

Ciri khas *coffee shop* adalah suasana yang tenang. Bersifat tidak formal serta mengutamakan rasa pada makanan yang dihidangkan, maka pengaturan ruang dalam *coffee shop* perlu mendapat perhatian yang lebih agar para konsumen dapat menikmati suasana yang tenang dan formal. *Coffee shop* juga harus menyediakan makanan yang sudah jadi, display makanan berguna untuk menarik perhatian para tamu untuk hadir di *coffee shop* tersebut.

Susunan organisasi di dalam suatu *coffee shop* tergantung dari besar kecilnya *coffee shop*, jumlah tamu yang berkunjung dan servis atau pelayanan yang diterapkan ini akan berpengaruh pada pelayanan secara umum karena dengan sendirinya pelayanan akan berjalan lebih lancar. Pelaku sebuah *coffee shop* yang mengelola di dalamnya antara lain; *Coffee shop Manager* ialah secara langsung mengendalikan kegiatan-kegiatan teknis yang diselenggarakan oleh semua pelaksanaan operasional. Fungsi pengawasan ini juga dapat menunjang kelancaran operasional dalam memberikan pelayanan kepada tamu-tamunya dengan demikian kelangsungan usaha *coffee shop* tersebut dapat berjalan dengan lancar. *Supervisor coffee shop* yang bertugas mengawasi kegiatan di dalam *coffee shop*. *Coffee shop Captain* yang bertugas mengkoordinir kegiatan pelayanan pada seksi-seksi penjualan dan pelayanan. *Head Barista* yang mengkoordinir barista. *Barista* bertugas sebagai pengracik kopi. *Waiter* yang bertugas memberikan pelayanan langsung kepada tamu. *Busboy/Girl* merupakan pembantu para pramusaji atau waiter untuk mempersiapkan pelayanan kepada tamu (Samsura, 2012).

Menurut Mulato (2002) Proses pengolahan bubuk kopi terdiri dari beberapa tahapan proses yaitu sebagai berikut penyangraian (*roaster coffee*), pendinginan kopi, penghalusan/penggilingan biji kopi sangrai dan penyajian kopi. *Roasting* merupakan proses penyangraian biji kopi yang tergantung pada waktu dan suhu yang ditandai dengan perubahan kimiawi yang signifikan. Kebanyakan produk pirolisis ini sangat menentukan citarasa kopi. Kehilangan berat kering terkait erat dengan suhu penyangraian. Berdasarkan suhu penyangraian yang digunakan kopi sangrai dibedakan atas 3 golongan yaitu *light roast* suhu yang digunakan 193 °C sampai 199 °C, *medium roast* suhu yang digunakan 204 °C dan *dark roast* suhu yang digunakan 213 °C sampai 221 °C. *Light roast* menghilangkan 3-5% kadar air, *medium roast* menghilangkan 5-8% dan *dark roast* menghilangkan 8-14% kadar air (Varnam dan Sutherland, 1994).

Peracikan kopi di *coffee shop* pun bukan orang sembarangan. Seorang peracik *coffee shop* tentunya cukup handal dalam mengkombinasikan bahan-bahan untuk menciptakan menu kopi yang

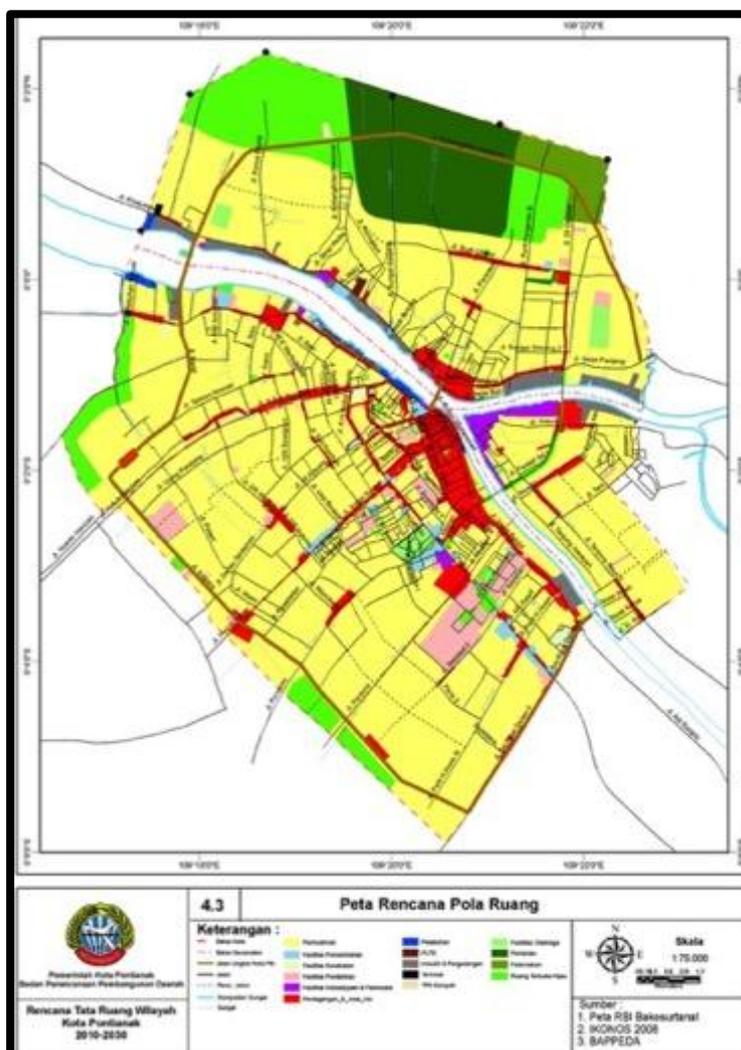
nikmat. Keahlian peracik dalam meracik kopi dalam *coffee bean* (biji kopi) hingga siap minum. Menjadi salah satu modal untuk menarik perhatian pelanggan. Peracik kopi juga harus menguasai teknik penggilingan kopi dengan grinder (alat penghalus kopi) dan proses tamping (pemadatan), sebab tidak semua kopi di *coffee shop* berbahan kopi instant<sup>1</sup>.

Tata ruang *coffee shop* sebaiknya memiliki fasilitas ruangan yang memadai agar dapat memberikan dukungan pengelola maupun pengunjung dalam melakukan aktivitasnya. Tata ruang *coffee shop* dirancang sesuai dengan mempertimbangkan aktivitas atau siklus kegiatan operasional mulai dari penerimaan sampai penyajian (Neufert, 2002).

### 3. Lokasi Perancangan

Lokasi *Coffee shop* dan *Roaster* yang berada di kota Pontianak harus memperhatikan prinsip-prinsip pemilihan *site* dan aturan-aturan yang ditetapkan oleh pemerintah, Neufert (2002), mengemukakan bahwa pemilihan *site* untuk bangunan harus memperhatikan sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang Kota Pontianak 2013-2033 yaitu peruntukan lahan sebagai lokasi bangunan Perdagangan yaitu memiliki/dekat dengan sarana dan prasarana transportasi akomodasi yang memadai untuk sirkulasi kendaraan dan dekat dengan area Perdagangan, Penduduk, dan Industri

Menurut Bappeda Kota Pontianak (2013), kecamatan Pontianak Kota sangat cocok untuk dibuat *Coffee shop* dan *Roaster*. Area ini berada tengah kota dan sangat padat dan tepat pada kawasan pusat perdagangan Kota Pontianak. Letaknya menjadikan kawasan mudah dicapai dan memiliki intensitas kegiatan yang tinggi. Berikut adalah gambar peta tata guna lahan yang menjelaskan lokasi Perencanaan *Coffee shop* dan *Roaster*.



sumber: (Bappeda Kota Pontianak, 2011)

**Gambar 1:** Peta tata guna lahan eksisting *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

<sup>1</sup> <https://majalah.ottencoffee.co.id> berjudul "Majalah Otten Coffee" berisikan tentang peracik kopi, diakses tanggal 19 Desember 2016.

Lokasi sekitar kawasan mempengaruhi kawasan perencanaan. Gambar berikut menunjukkan keberadaan lokasi dalam lingkup lingkungan sekitar serta menunjukkan titik-titik potensial sekitar kawasan. Batas-batas tapak sebelah utara berbatasan dengan Hotel Golden Tulip dan deretan hotel lainnya. Sebelah selatan berbatasan dengan JL. Teuku Umar. Sebelah barat berbatasan dengan Jl. Tanjungpura dan Pontianak Mall. Sebelah timur berbatasan pemukiman warga

Site memiliki luas  $\pm 1.122$  m<sup>2</sup>. Dilihat dalam lingkungan area-area yang berhubungan langsung dengan site adalah kawasan perhotelan berada dekat dengan site, hal ini memiliki potensi maupun kendala di dalam perancangan. Adapun potensi pada tapak adalah dapat menarik pengunjung hotel tersebut. Lokasi yang strategis di area perdagangan dan area bisnis dan dekat dengan Pontianak Mall yang menjadi area bisnis di jalan tersebut. Adapun kendala pada tapak adalah kebisingan dari arah Jalan Teuku Umar. Jalan Teuku Umar yang merupakan jalan satu arah. Berdekatan dengan bangunan tinggi dan terlindung dari sinar dan cahaya matahari langsung dan kurang adanya lahan untuk penghijauan.

Menurut Bappeda Kota Pontianak (2013), peraturan-peraturan yang menyangkut kawasan ini adalah memiliki Koefisien Dasar Bangunan (KDB) 60% dan juga koefisien Lantai Bangunan (KLB) maksimum 1,6. Sedangkan Koefisien Dasar Hijau (KDH) 40%, Garis Sempadan Bangunan (GSB) minimum: 5 m dan GSB Jalan Teuku Umar : 12 m.



sumber: (google maps, dimodifikasi penulis, 2016)

**Gambar 2:** Kondisi eksisting lokasi perancangan *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

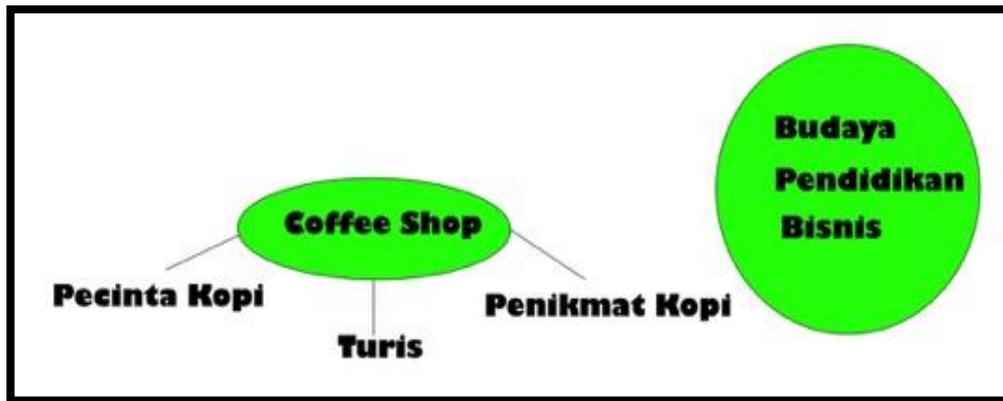
#### 4. Landasan Konseptual

Fungsi *Coffee shop* dan *Roastery* di Kota Pontianak mulai menggantikan ruang-ruang lain yang sering digunakan untuk mengerjakan tugas-tugas kuliah, membaca buku, atau melakukan koneksi internet. Untuk membaca buku, para mahasiswa biasanya menggunakan ruang perpustakaan. Sedangkan untuk melakukan koneksi internet, warung internet (warnet) menjadi pilihan utama. Untuk saat ini, *coffee shop* telah merebut para pengguna perpustakaan dan warnet sehingga mereka lebih memilih *coffee shop* untuk melakukan aktivitas tersebut.

Beberapa faktor pertimbangan dalam menentukan fungsi-fungsi yang berada di *Coffee shop* dan *Roastery* di Kota Pontianak di antaranya sebagai berikut Fungsi jual beli (komersil), adalah fungsi utama pada *Coffee shop* dan *Roastery* dan fungsi pendidikan (edukasi), adalah fungsi pendukung yaitu yang dapat mempublikasikan kopi hasil Kalimantan dan memperkenalkan seluk beluk kopi dalam penyeduhan dan penyajiannya dalam kegiatan yang non formal. Seperti ruang workshop penyeduhan dan penyajian kopi yang dilakukan dengan cara *open bar*.

Fungsi rekreasi, adalah fungsi pendukung yang terdapat di *Coffee shop* dan *Roastery* sebagai kegiatan dan aktivitas menjadi nyaman di dalam *coffee shop* tersebut. Dari analisis permasalahan

yang ada, dapat ditentukan penyediaan fasilitas tambahan yang mendukung fungsi jual beli untuk memudahkan pengunjung melakukan aktivitasnya untuk memecahkan permasalahan yang ada, dapat ditentukan penyediaan fasilitas tambahan untuk memecahkan permasalahan yang ada yaitu fasilitas workshop dan merchandise yang memperkuat fungsi rekreasi dan edukasi pada *Coffee shop* dan *Roastery* dan fasilitas pendukung juga disediakan berupa area service, harus disediakan untuk mendukung aktivitas pada *Coffee shop* dan *Roastery*.



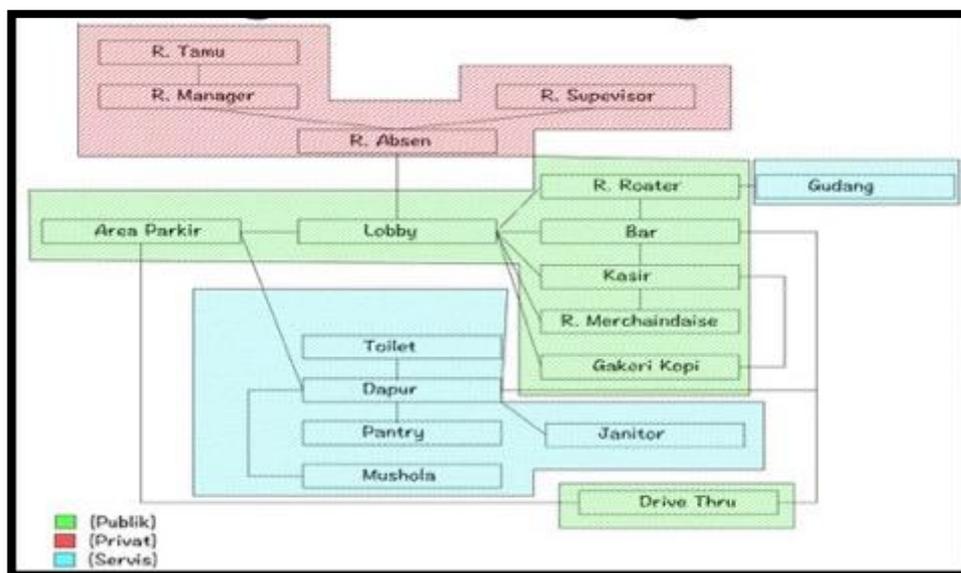
sumber: (Analisis penulis, 2015)

Gambar 3: Skema konsep dan fungsi *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Dari analisis permasalahan yang ada, dapat ditentukan penyediaan fasilitas tambahan yang mendukung fungsi jual beli untuk memudahkan pengunjung melakukan aktivitasnya untuk memecahkan permasalahan yang ada, dapat ditentukan penyediaan fasilitas tambahan untuk memecahkan permasalahan yang ada yaitu Fasilitas workshop dan merchandise yang memperkuat fungsi rekreasi dan edukasi pada *Coffee shop* dan *Roastery* dan Fasilitas pendukung juga disediakan berupa area service, harus disediakan untuk mendukung aktivitas pada *Coffee shop* dan *Roastery*.

Secara garis besar *coffee shop* diperuntukkan untuk jual beli dengan tujuan dibuatnya untuk memberi kenyamanan untuk menikmati kopi di pendekatan perancangan yang memberi kenyamanan bagi pengunjung. Pendekatan konsep yang diambil yaitu "Hommy". Hal-hal tersebut, akan diterapkan pada perencanaan, yang disesuaikan dengan kapasitas *coffee shop* yang biasanya. Adapun fungsi tambahan seperti edukasi dan rekreasi

Analisa pelaku, kegiatan pelaku dan kebutuhan ruang yang berlaku untuk menentukan pelaku kegiatan yang dilakukan oleh setiap pelaku yang berada dalam *Coffee shop* dan *Roastery* hingga menghasilkan ruang. Analisa dibagi menjadi dua pelaku internal dan pelaku eksternal. Pelaku eksternal terbagi menjadi pengguna dan pengunjung sedangkan pelaku internal pengelola dan fasilitas Kebutuhan ruang harus diperhatikan dan sesuai dengan masing-masing aktivitas kegiatan dan disesuaikan dengan masing-masing aktivitas kegiatan yang ada di dalam *Coffee shop* dan *Roastery*, karena kegiatan-kegiatan memiliki ruang yang berbeda

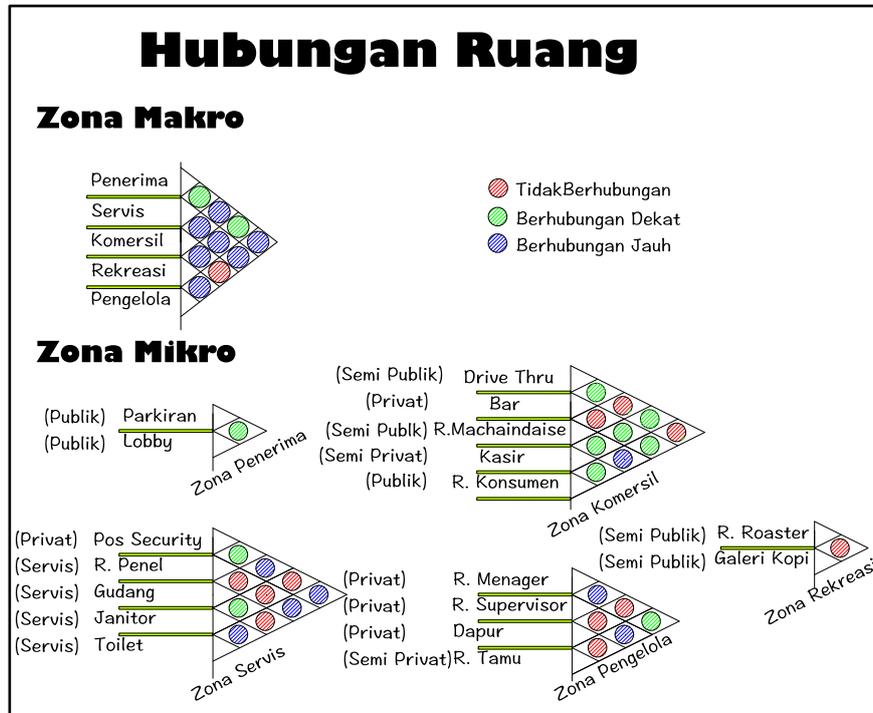


sumber: (Analisis penulis, 2015)

Gambar 4: Kebutuhan ruang *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Analisis pelaku dan kegiatan menghasilkan kebutuhan ruang yang diperlukan oleh *Coffee shop* dan *Roastery*. Secara umum, *Coffee shop* dan *Roastery* memiliki tiga fungsi yaitu fungsi jual beli sebagai fungsi utama, pendidikan dan rekreasi sebagai fungsi pendukung. Berikut adalah pembagian kebutuhan ruang yang diperlukan berdasarkan fungsi, hubungan ruang dan organisasi ruang.

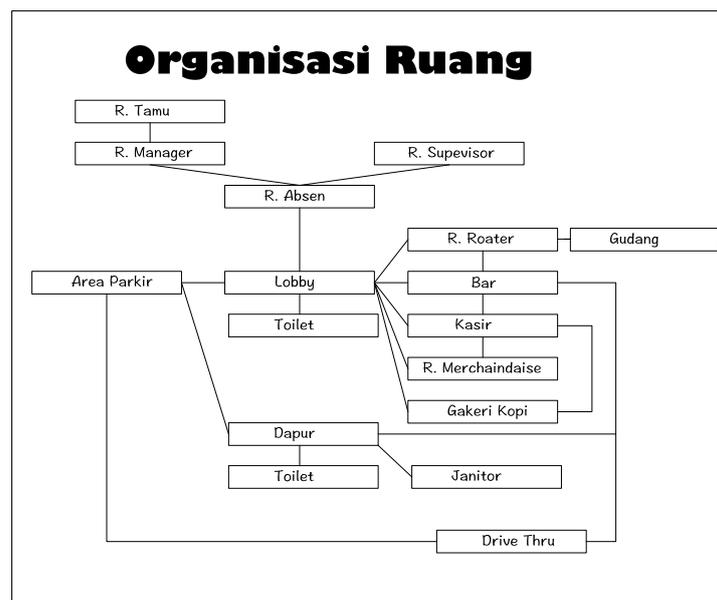
Analisis pelaku dan kegiatan menghasilkan kebutuhan ruang yang diperlukan oleh *Coffee Shop* dan *Roastery*. Secara umum, *Coffee Shop* dan *Roastery* memiliki tiga fungsi yaitu fungsi jual beli sebagai fungsi utama, pendidikan dan rekreasi sebagai fungsi pendukung. Berikut adalah pembagian kebutuhan ruang yang diperlukan berdasarkan fungsi, hubungan ruang dan organisasi ruang. Analisa pada analisa hubungan ruang yang tegabi menjadi 2 yaitu zona makro dan zona mikro



sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 5:** Analisa ruang *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Analisis hubungan dan organisasi ruang dilakukan berdasarkan sifat dan kebutuhan ruang pada perancangan. Hubungan ruang dapat dibedakan menjadi tiga, yaitu berhubungan erat, berhubungan tidak erat, dan tidak berhubungan. Organisasi ruang juga berfungsi mengelompokkan ruang-ruang yang berhubungan pada perancangan *coffee shop* dan *roastery* Kota Pontianak.



sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 6:** Organisasi Ruang *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

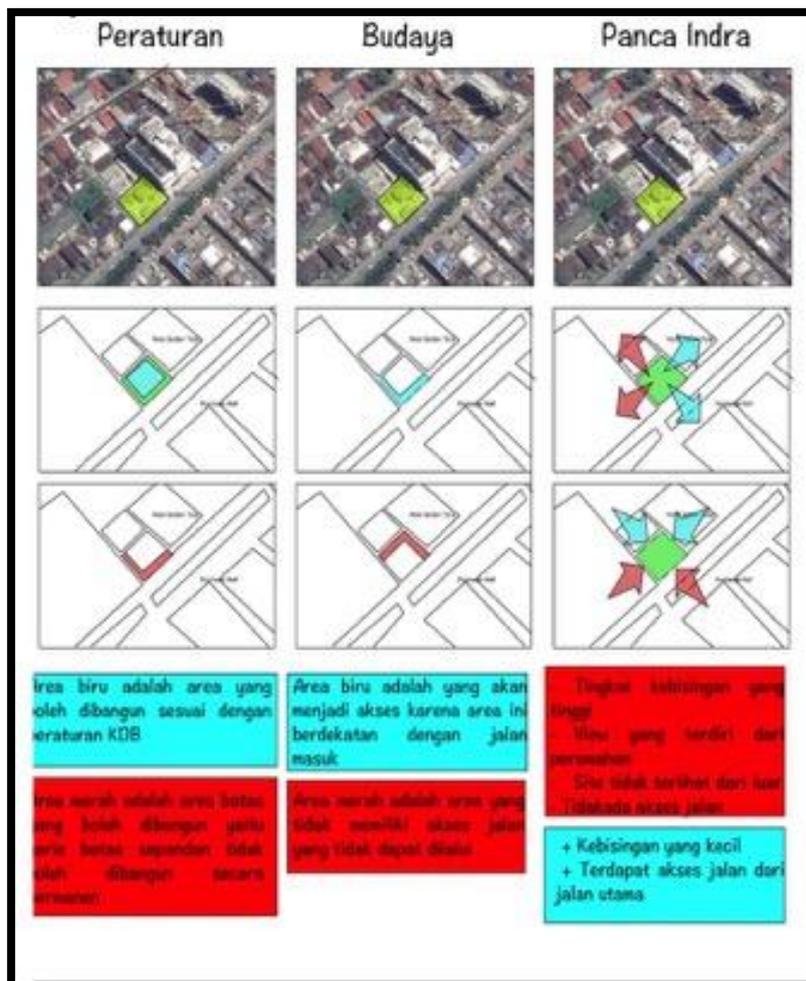
Analisis persyaratan ruang merupakan analisis mengenai syarat-syarat suatu ruang dengan menggunakan tolak ukur berupa pencahayaan, penghawaan dan akustik. Pertimbangan pertimbangan ini menjadi persyaratan ruang.

Sifat Ruang	Ruang	Pencahayaan			Penghawaan			Akustik	
		Alami	Buatan	LUX	Alami	Buatan	OC	NC	RT
Publik	Lobby	✓	✓	100	✓	✓	24-30		45
	Area parkir	✓	✓	100	✓				
Semi Publik	Area Cafe	✓	✓	300		✓	21-28		45
Semi Privat	R. Absen		✓	200		✓	24-30		45
	R. Menager	✓	✓	300		✓	21-28		45
	R. Rapat	✓	✓	300		✓	21-28		45
	R. Supervisor	✓	✓	300		✓	21-28		45
	R. MEE		✓	400		✓			45
Service	Gudang Barang		✓	200		✓	24-30		
	Dapur		✓	200		✓	24-30		78
	R. Cuci	✓	✓	200			24-30		78
	Area Parkir	✓	✓	100	✓		24-30		45
	Toilet		✓	100		✓	24-30		45
	Kamar Mandi		✓	100		✓	24-30		45
	Mushola	✓	✓	100	✓	✓	24-30		45
	Janitor		✓	100		✓	24-30		78

sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 7:** Persyaratan Ruang *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Analisis tapak terdiri dari 5 hal, yaitu analisis perletakan, analisis orientasi, analisis sirkulasi, analisis zoning dan analisis vegetasi. Hal ini dapat mempengaruhi bentuk bangunan, lokasi yang dipakai bahkan sirkulasi bangunan. Data dan penjelasan analisis tersebut mempengaruhi perletakan pada site ini memiliki dampak positif dan negatif pada site.



sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 8:** Analisis perletakan *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Data-data yang telah didapat mempengaruhi untuk menentukan orientasi bangunan. Area timur lebih baik karena terkena sinar matahari pagi. Area selatan site dekat dengan akses jalan utama. Area bangunan sekitar menghadap ke Jalan Tengku Umar.



sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 9:** Analisis Orientasi *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

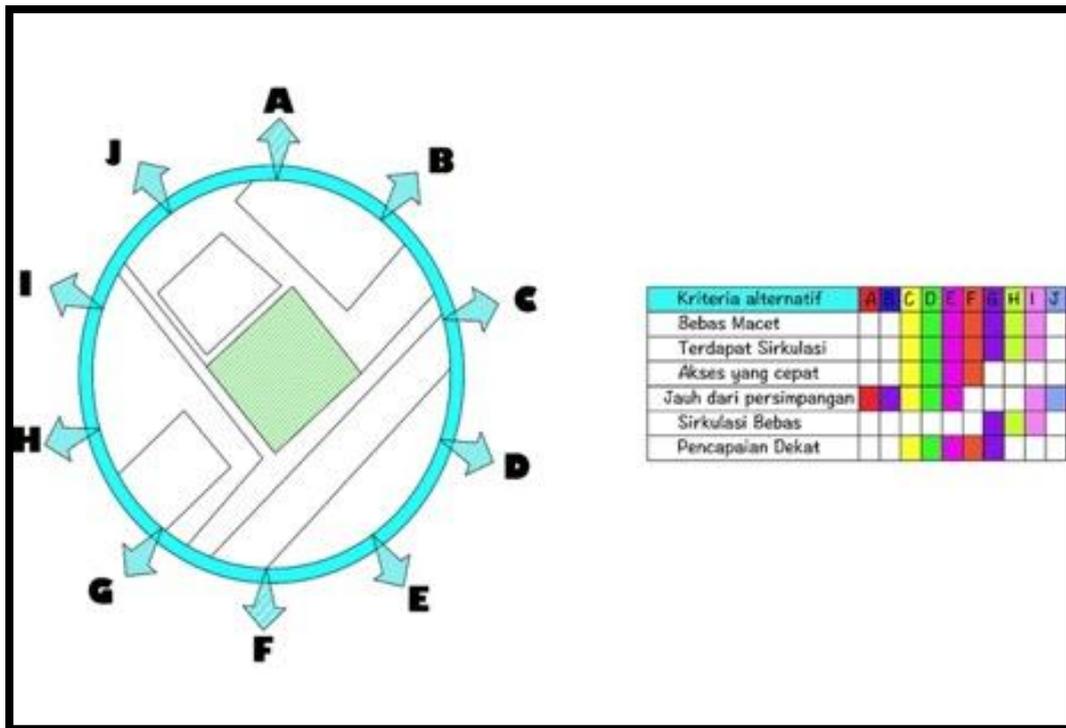
Kondisi lingkungan mempengaruhi pembagian zoning pada site. Area timur lebih baik karena terkena sinar matahari pagi. Area barat kurang baik terkena pencahayaan alami. Sifat dan fungsi bangunan memerlukan pencahayaan alami. Area yang dekat dengan jalan utama. Area jalan memiliki kebisingan.



sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 10:** Analisis Zoning *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

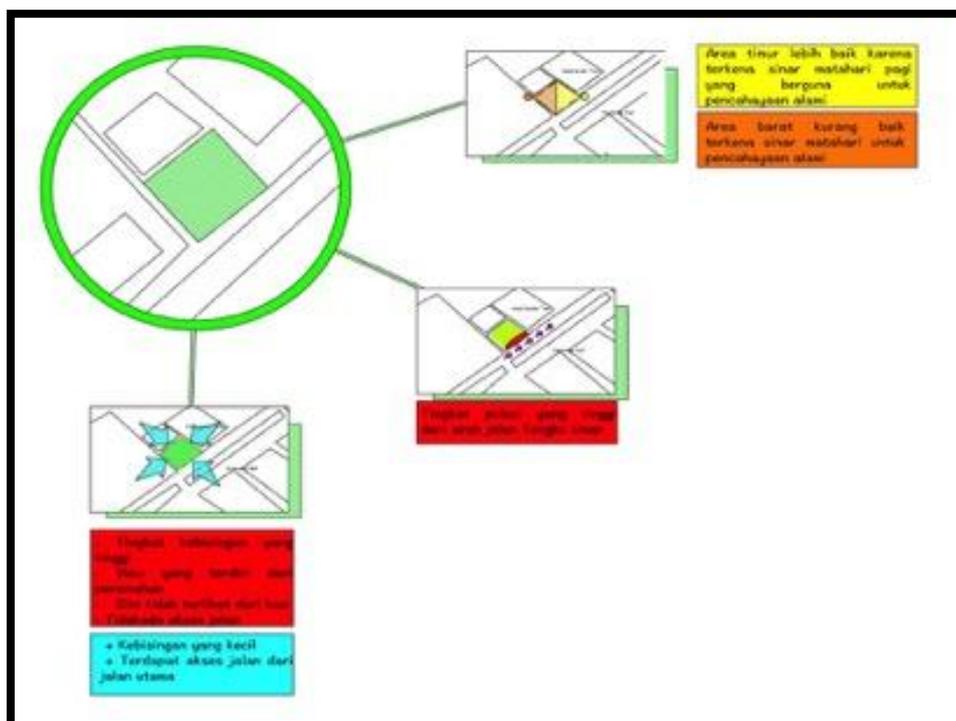
Sirkulasi dapat mempengaruhi bangunan bagaimana cara memasuki site dan mengatasi masalah yang ada pada site. Kriteria alternatif pemilihan jalur sirkulasi antara lain; bebas macet, terdapat sirkulasi penghubung, kses yang cepat, jauh dari persimpangan, sirkulasi yang bebas dan pencapaian yang cepat.



sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 11:** Analisis Sirkulasi *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

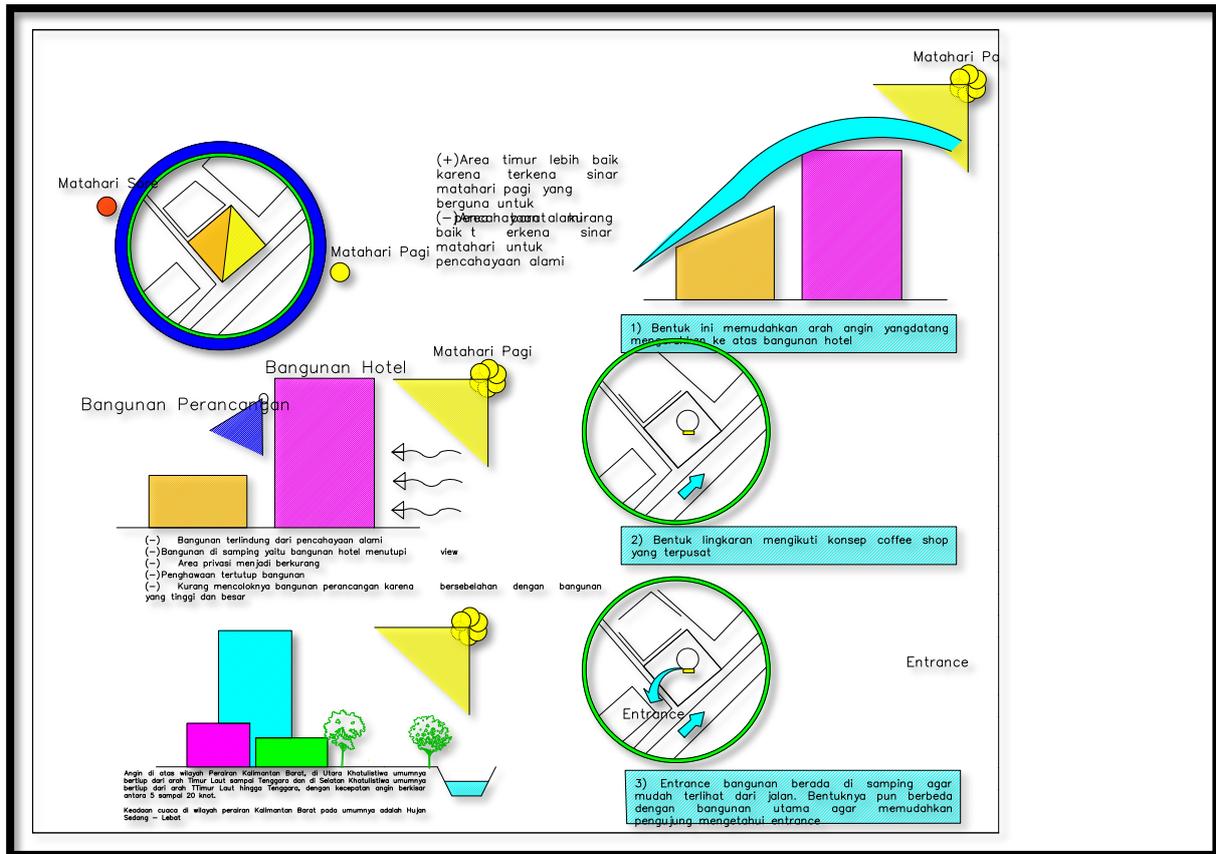
Vegetasi dapat bermanfaat bagi bangunan. Penempatan jenis vegetasi yang tepat akan menjadi keunggulan pada bangunan. Jenis vegetasi yang digunakan yakni vegetasi pengarah, vegetasi pelindung dan penahan kebisingan.



sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 12:** Analisis Vegetasi *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Analisis tata massa, dapat ditentukan melalui perletakan kebutuhan berdasarkan fungsi pada kawasan. Perletakan fungsi mempertimbangkan zoning pada kawasan. Fungsi servis dapat diletakkan di zoning servis, yaitu berupa parkir. Fungsi pendidikan dan kantor diletakkan di zoning privat, yang menampung kegiatan *indoor* dan berpotensi menjadi bangunan utama. Fungsi tumbuh kembang anak diletakkan di zoning publik, menampung kegiatan *outdoor*.

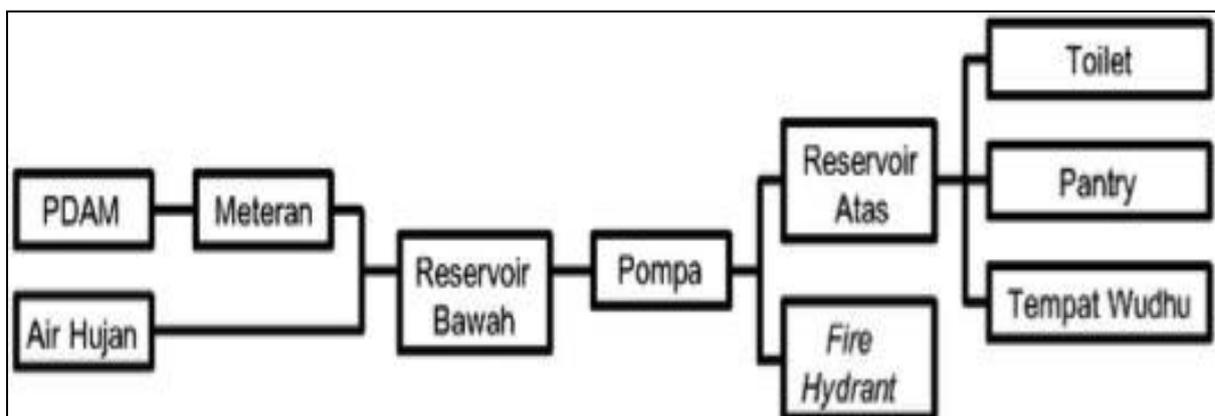


sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 13:** Konsep Tata Massa *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Analisis utilitas merupakan analisis mengenai sistem utilitas yang digunakan di kawasan perencanaan. Analisis utilitas terdiri dari analisis sistem distribusi air bersih, pembuangan air kotor, kebutuhan sanitasi, persampahan, telekomunikasi, transportasi bangunan dan bahaya kebakaran.

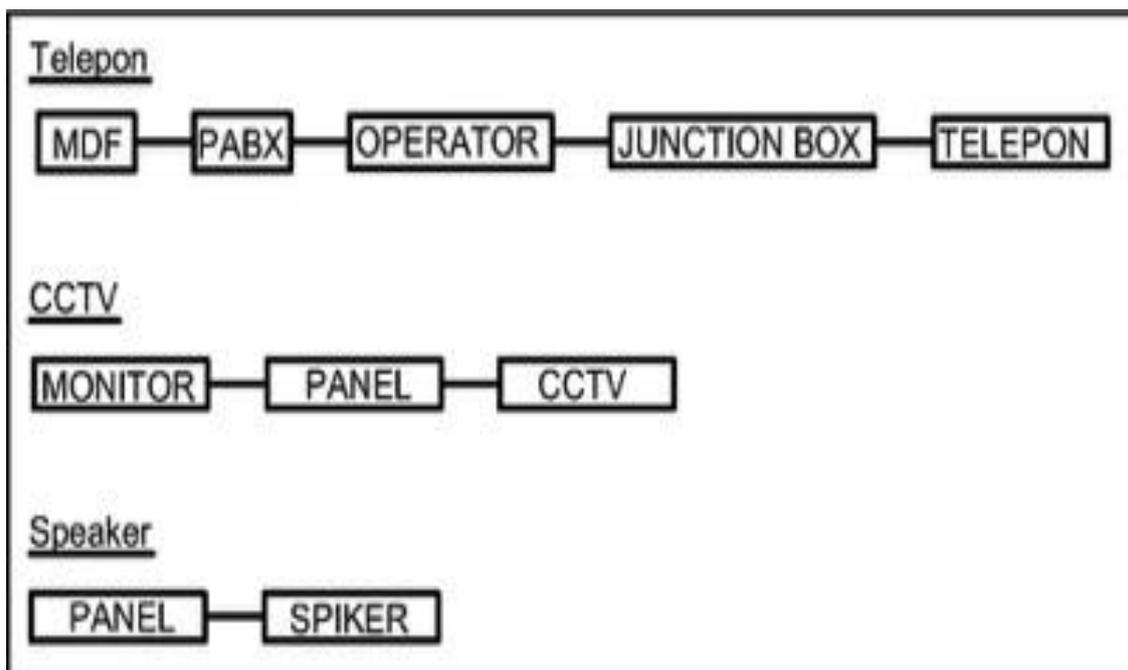
Sumber air bersih terdiri dari dua, yaitu dari PDAM dan air hujan. Sistem distribusi air yang digunakan adalah sistem penyaluran *down-feed*, untuk mempermudah distribusi air. Bangunan disediakan tower air (*reservoir* atas), untuk dijadikan sebagai tempat penampungan air sementara. Selain *reservoir* atas, juga perlu disediakan *reservoir* bawah (*ground tank*) untuk menampung kebutuhan air yang diperlukan di kawasan. Berikut adalah skema distribusi air bersih:



sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 14:** Skema sistem pembuangan air kotor *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Sistem komunikasi diperlukan untuk kelancaran dan kemudahan pelayanan informasi. Sistem telekomunikasi terdiri dari telepon, cctv dan speaker. Telepon digunakan di zona kantor, sedangkan cctv dan speaker menyebar di seluruh kawasan yang akan dikontrol di satu tempat.



sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 15:** Skema sistem komunikasi *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Untuk sistem pemadam kebakaran di luar, disediakan hidran halaman yang diletakkan dititik-titik tertentu. Sumber air hidrant halaman berasal dari reservoir bawah (*ground tank*). Bangunan disediakan APAR Protect Portable kelas ABC, yang efektif memadamkan api dengan kebakaran bahan yang mudah terbakar seperti kain, kertas, listrik, minyak, gas, dan bahan kimia lainnya. Selain itu, juga disediakan APAR (Alat Pemadam Api Ringan) yang berupa kain anti (tahan) api pada area-area yang mudah dijangkau anak-anak. Penggunaannya sangat mudah dan tidak membahayakan anak.

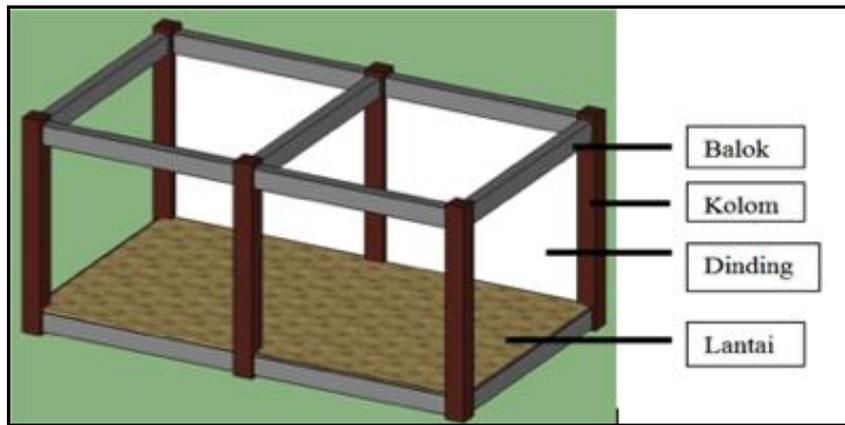
APAR jenis ini disebut sebagai *Fire Blanket* (selimut api) digunakan untuk memadamkan api dan untuk melindungi diri, dan menerobos kobaran api. Adapun keunggulannya yaitu, ringan dan praktis, anak-anak mudah menggunakan (tidak lebih dari 900 gram), bahan kimianya aman terhadap lingkungan berbasis pelarut air, fleksibel, terbuat dari kain katun jenis kanvas, ukurannya bervariasi 100cmx100cm, 120cmx150cm, 150cmx180cm

Pencahayaan yang digunakan pada bangunan ini adalah pencahayaan alami dan buatan. Pencahayaan alami harus lebih dioptimalkan. Ruang-ruang ditata agar cahaya matahari dapat langsung masuk ke dalam bangunan, sehingga anak-anak tetap terkena matahari pagi yang bagus untuk kesehatan. Sumber utama pencahayaan buatan dari PLN. Bangunan disediakan genset, untuk menunjang kebutuhan listrik pada kegiatan tersebut.

Bangunan ini bernuansa alam sehingga penghawaan yang digunakan juga memanfaatkan penghawaan alami. Udara yang segar dari alam, lebih baik untuk pertumbuhan anak. Karena itu kawasan ini tidak menggunakan penghawaan buatan, penghawaan, penghawaan lebih mengoptimalkan penghawaan alami, sehingga bangunan tetap sejuk dan memiliki udara yang segar.

Bangunan ini bersifat publik, sehingga tidak menggunakan akustik-akustik buatan. Semua kegiatan disesuaikan dengan standar akustik pada masing-masing ruang. Bangunan *Coffee shop* dan *Roastery* mempunyai fungsi sebagai jual beli, sehingga struktur yang digunakan dalam perancangan ini adalah struktur bangunan bertingkat. Struktur bertingkat yang mengikuti kontekstual pada site tersebut.

Struktur bertingkat pada bangunan menggunakan struktur yang aman untuk pembeli. Struktur pada bangunan terdiri dari struktur atas (atap), tengah (kolom, balok, dinding), dan bawah (pondasi). Struktur bangunan terdiri dari struktur bawah, tengah dan atas. Perencanaan bangunan pada kawasan ini terdiri dari satu hingga tiga lantai. Struktur bawah bangunan, yaitu pondasi harus mampu menahan beban bangunan satu hingga tiga lantai. Secara umum, pondasi terdiri dari pondasi setempat dan pondasi menerus. Karena hanya terdiri dari satu hingga dua lantai, maka pondasi yang digunakan adalah pondasi setempat. Menurut jenisnya, pondasi yang bisa digunakan untuk bangunan satu hingga tiga lantai adalah pondasi beton bertulang, pondasi batu pecah dan pondasi tiang tongkat. Pondasi batu pecah, saat ini sudah jarang digunakan. Pondasi tiang tongkat biasanya digunakan pada bangunan yang menggunakan material kayu. Oleh karena itu, pondasi yang akan digunakan adalah pondasi beton bertulang, yang diperkuat dengan cerucuk di bawahnya. Struktur tengah bangunan terdiri dari struktur utama dan struktur pendukung. Struktur utama tengah bangunan adalah kolom, balok dan lantai, sedangkan struktur pendukungnya adalah dinding.



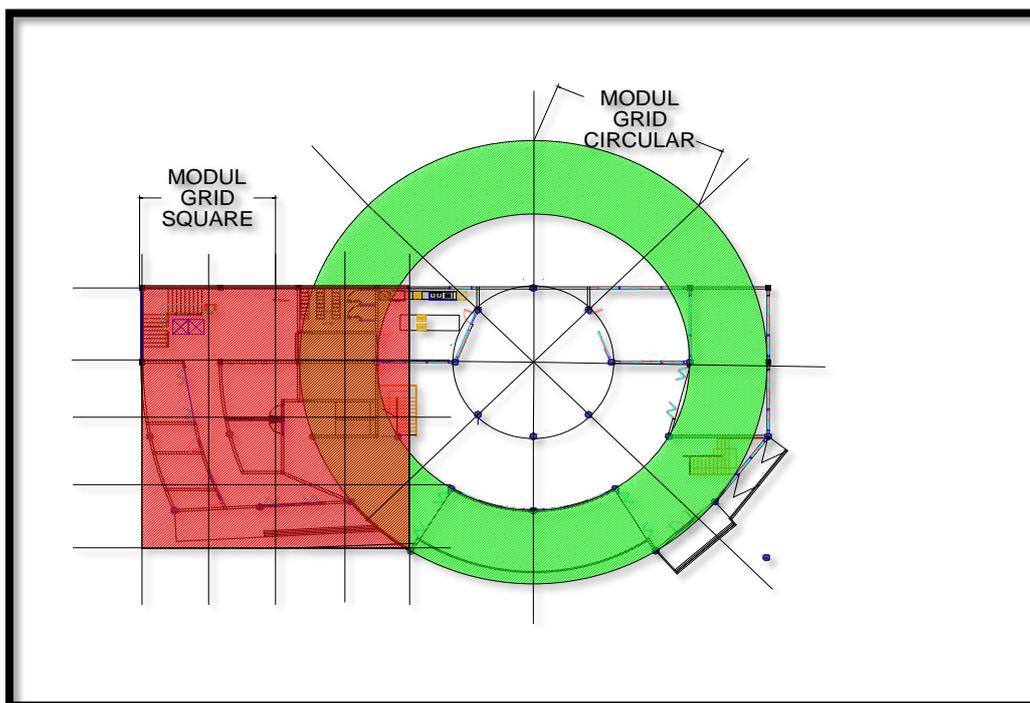
sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 16:** Struktur tengah bangunan *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Material yang dapat digunakan untuk struktur utama tengah bangunan adalah kayu, cor beton, baja. Material yang akan digunakan untuk kolom, balok, dan lantai adalah material cor beton. Cor beton selain kuat dalam menahan tekan, juga tahan kebakaran, sehingga lebih aman. Struktur lantai menggunakan cor beton dengan finishing keramik, parket dan vinil. Finishing tersebut disesuaikan dengan fungsi dari ruang. Untuk dinding, material yang akan digunakan adalah dinding batako. Struktur atas bangunan adalah struktur rangka baja ringan. Bentuk rangka atap yang akan digunakan adalah struktur rangka atap tropis yang memiliki kemiringan atap. Material yang dapat digunakan untuk atap tersebut adalah material kayu dan material baja. Material kayu sekarang cukup mahal, oleh karena itu rangka atap akan menggunakan baja ringan.

Konsep bentuk yang dihasilkan merupakan bentukan dasar perencanaan coffee shop dan roastery Kota Pontianak. Bentuk dalam konsep ini belum merupakan bentukan akhir. Hanya menjadi massa dasar perancangan yang selanjutnya akan diberi perancangan fasade. Konsep struktur pada perencanaan *coffee shop* dan *roastery* menggunakan struktur yang aman untuk mendukung kegiatan-kegiatan pada *coffee shop* dan *roastery*, mudah dalam perawatan dan memiliki ketahanan yang baik terhadap beban-beban yang terdapat pada kawasan perencanaan. Struktur pada bangunan terdiri dari struktur tengah yang akan direncanakan menggunakan material kolom baja dan beton sesuai masing-masing fungsi bangunan. Untuk struktur atap menggunakan rangka baja.

Pada bagian lingkaran sendiri untuk mendukung fungsi servis untuk memudahkan pengunjung menerima servis pada *coffee shop* sendiri dan pada persegi unduk mendukung fungsi privasi. Untuk mrnghubungkan duang bangunan ini menggunakan struktur dilatasi pada bangunan

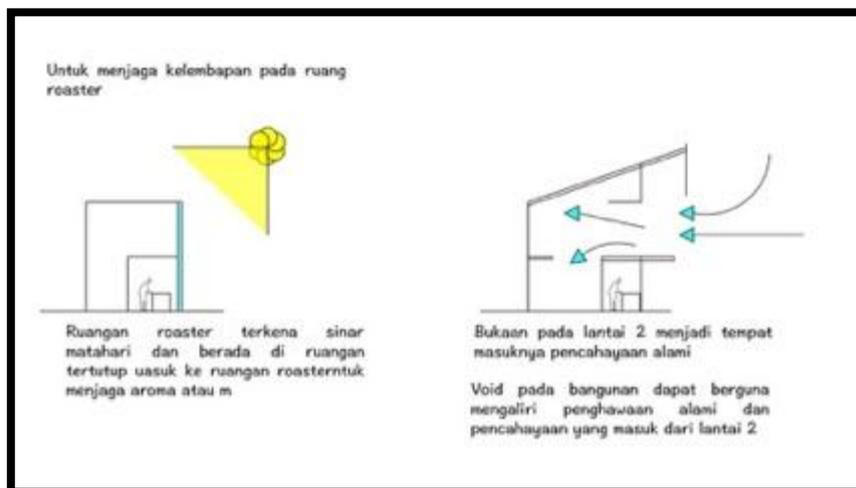


sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 17:** Konsep Struktur *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Konsep pencahayaan terdiri dari pencahayaan alami dan buatan. Pencahayaan alami harus lebih dioptimalkan. Ruang-ruang ditata agar cahaya matahari dapat langsung masuk ke dalam bangunan, sehingga anak-anak tetap terkena matahari pagi yang bagus untuk kesehatan. Bangunan juga orientasinya langsung menghadap matahari timur.

Perencanaan penghawaan yang digunakan adalah penghawaan alami. Bentuk bangunan diambil dari bentuk-bentuk rumah tropis, yang menggunakan rumah panggung, dan atap tropis dengan kemiringan. Berikut adalah konsep penghawaan pada bangunan:



sumber: (Analisis penulis, 2015)

**Gambar 18:** Konsep Penghawaan *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

## 5. Hasil Perancangan

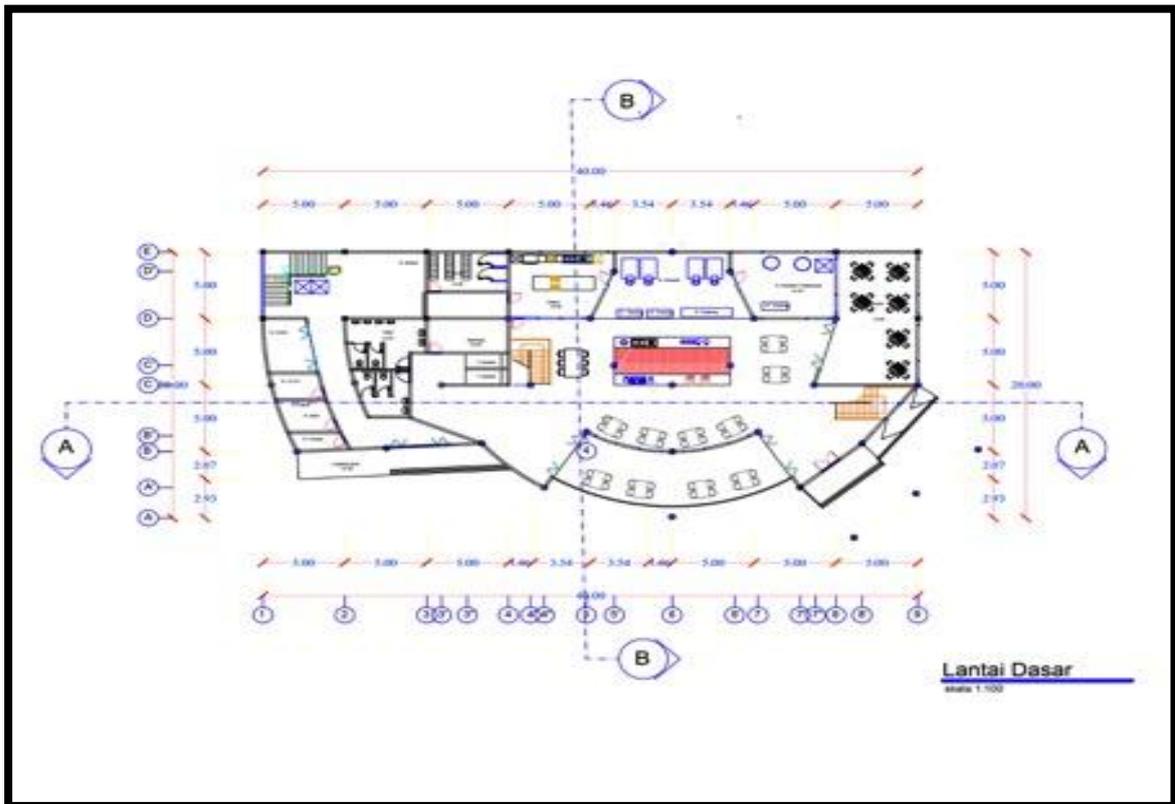
Sirkulasi utama kawasan merupakan jalur sirkulasi utama keluar masuk pada *coffee shop* dan *roastery*. Penempatan sirkulasi mempertimbangkan akses masuk, keamanan pada *coffee shop* dan *roastery*, kenyamanan dan kemudahan, analisa tapak dan lingkungan *coffee shop* dan *roastery*. Sirkulasi pada perncanaan *coffee shop* dan *roastery* direncanakan menyesuaikan dengan akses sirkulasi utama yang terdapat pada eksisting. Akses sirkulasi utama tersebut terdiri dari sirkulasi jalur darat dan sirkulasi jalur air.



sumber: (Penulis, 2015)

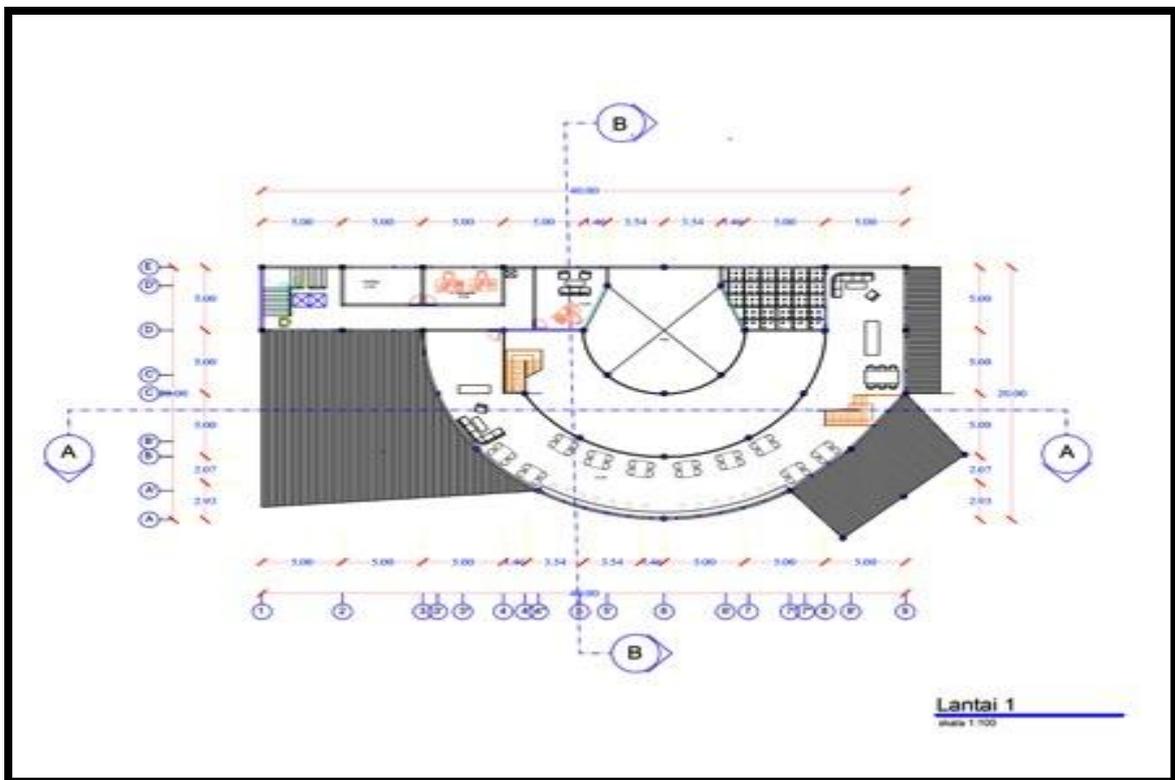
**Gambar 19:** Siteplan *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Penataan tata ruang dalam sendiri ialah terpusat. Area terpusat ini sebagai area edukasi dan rekreasi pada *coffee shop* dan *roastery* ini. Ruang yang menjadi area utama ialah bar dan roaster yang menjadi pusat edukasi dan rekreasi yang didesain mengikuti pola terpusat pada ruangan dan furniture yang ada di dalam.



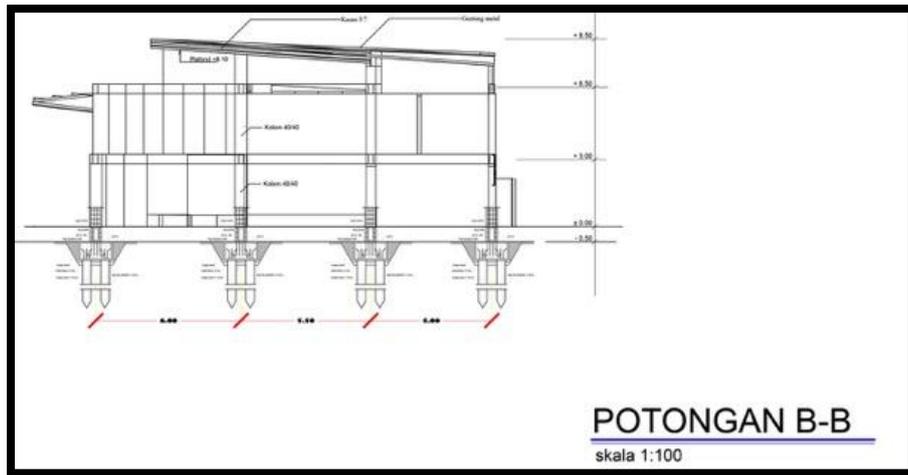
sumber: (Penulis,2015)

**Gambar 20:** Denah Lantai dasar *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak



sumber: (Penulis,2015)

**Gambar 21:** Denah Lantai 1 *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak



sumber: (Penulis,2015)

**Gambar 22:** Potongan B-B *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Penataan ruang luar dipengaruhi oleh aktivitas dan pelaku pada kawasan. Untuk dapat membantu kelancaran aktivitas pada *coffee shop* dan roastery dan lingkungan sekitar. Penataan ruang luar *coffee shop* dan roastery direncanakan menyesuaikan dengan kebutuhan *coffee shop* dan roastery dengan mempertimbangkan kondisi lingkungan disekitar *coffee shop* dan roastery. Penataan sirkulasi dan letak bangunan menjadi acuan utama terhadap konsep perancangan.



sumber: (Penulis,2015)

**Gambar 23:** Situasi *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

Penataan tata ruang dalam sendiri ialah terpusat. Area terpusat ini sebagai area edukasi dan rekreasi pada *coffee shop* dan roastery ini. Ruang yang menjadi area utama ialah bar dan roaster yang menjadi pusat edukasi dan rekreasi. Ruang ini didesain mengikuti pola terpusat pada ruangan dan furniture yang ada di dalam.



sumber: (Penulis,2015)

**Gambar 24:** Interior *Coffee Shop* dan *Roastery* Kota Pontianak

## 6. Kesimpulan

Berdasarkan hasil perancangan *coffee shop* dan *roastery*, dapat disimpulkan beberapa hal yaitu komersil yaitu *coffee shop* dan *roastery* merupakan bangunan yang dirancang khusus untuk penikmat kopi. Dapat juga menjadi nilai jual yang bagus pada *coffee shop* dan *roastery* ini. Edukasi yaitu *coffee shop* dan *roastery* sebagai edukasi yang dapat dan menjadi daya tarik atau magnet yang dapat mengundang pengunjung pecinta kopi untuk mempelajari tentang meracik dan menyeduh serta seluk beluk kopi dan sebagai rekreasi yaitu *coffee shop* dan *roastery* merupakan area rekreasi atau hiburan yang dapat memperkenalkan tradisi dan budaya ngopi di Kota Pontianak, serta memperkenalkan kopi khas borneo dan menjadi daya tarik turis yang berada di dalam dan di luar Kota Pontianak.

## Ucapan Terima kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Allah Tuhan Yang Maha Esa, kedua orangtua, saudara tercinta, tim dosen pembimbing (Tri Wibowo Caesariadi, ST, MT, M. Ridha Alhamdani, ST, MT, B. Jumaylinda BR. Gultom, ST, MT, dan Hamdil Khaliesh, ST, MT) dosen-dosen Prodi Arsitektur, rekan-rekan mahasiswa Arsitektur dan rekan-rekan angkatan 2010 Fakultas Teknik Universitas Tanjungpura.

## Referensi

- Bappeda Kota Pontianak. 2013. *Peraturan Daerah Kota Pontianak No. 2 Tahun 2013 Tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Pontianak Tahun 2013-2033*. Bappeda Kota Pontianak. Pontianak
- Mulato, Sri. 2002. *Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*. Denpasar
- Neufert, Ernst. 2002. *Data Arsitek Jilid II Edisi 33, Terjemahan Sunarto Tjahjadi*. PT. Erlangga. Jakarta
- Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Balai Pustaka. Jakarta
- Samsura, Doddy. 2012. *Ngopi Ala Barista*. Penebar Plus. Jakarta
- Varnam, H.A. and Sutherland, J. P. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall. London