

**Perencanaan dan Perancangan  
Sekolah Barista dan Kedai Kopi di Desa Wanagiri dengan Tema Arsitektur Organik**

Putu Pritayuni Paramisiwi<sup>1</sup>, I Wayan Wiryasastrawan<sup>2</sup>, Made Suryanatha Prabawa<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup>Program Studi Arsitektur, Universitas Warmadewa, Jl. Terompong No. 24, Denpasar, Indonesia  
e-mail: [pritayuni6@gmail.com](mailto:pritayuni6@gmail.com)<sup>1</sup>

**How to cite (in APA style):**

Paramasiwi, P.P., Sastrawan, I W. W., Prabawa, M.S.. (2022). Perencanaan dan Perancangan Sekolah Barista dan Kedai Kopi di Desa Wanagiri, Buleleng, Bali. *Undagi : Jurnal Ilmiah Arsitektur Universitas Warmadewa*. 10 (2), pp.385-394.

**ABSTRACT**

*Coffee is one of the ingredients of food or drink that we often encounter and even become one of the daily needs of the community. Coffee plants grow optimally throughout Bali at an altitude of 800-1500 meters above sea level which has a rainfall of around 2000-3000 mm/year with an optimal temperature of around 21-24 degrees Celsius. Wanagiri Village is one of the places where coffee plants grow, especially Arabica coffee in Bali. Behind the good quality of Balinese coffee, of course, it takes a reliable and experienced barista to mix the coffee drink in order to produce processed with very good quality for consumption. The existence of a barista is currently the main point in the success of a coffee shop in Bali. Currently, quite a lot of coffee shops are bankrupt due to their products being processed incorrectly, this is due to the knowledge of the baristas who are not good or just learning the self-taught way. The availability of barista school facilities and coffee shops can reduce existing problems, the design is carried out by responding to problems regarding coffee baristas by thinking about and creating learning space and facilities that are comfortable, clean, and can attract the attention and interest of the barista or the community to visit as well as to undergo education baristas and educate the public about coffee for economic and environmental sustainability*

**Keywords:** *Coffee; Barista; Education; Environment*

**ABSTRAK**

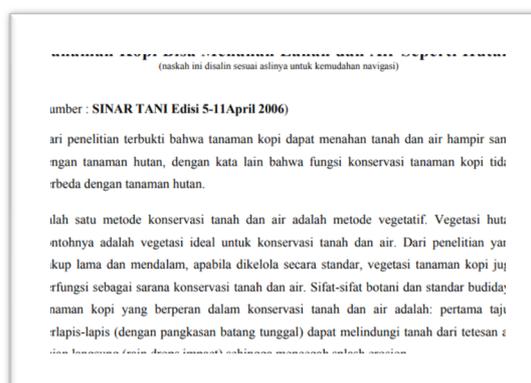
Kopi merupakan salah satu bahan makanan atau minuman yang sering sekali kita jumpai dan bahkan menjadi salah satu kebutuhan sehari-hari masyarakat. Tanaman Kopi secara optimal tumbuh di seluruh wilayah Bali pada ketinggian 800-1500 mdpl yang memiliki curah hujan sekitar 2000 – 3000 mm/tahun dengan suhu optimal sekitar 21 – 24 derajat celsius. Desa Wanagiri merupakan salah satu tempat bertumbuhnya tanaman kopi khususnya kopi arabika di Bali. Dibalik kualitas kopi Bali yang baik tentu diperlukan seorang barista handal dan berpengalaman untuk meracik minuman kopi tersebut agar menghasilkan olahan dengan kualitas yang sangat baik pula untuk di konsumsi. Keberadaan barista saat ini menjadi poin utama dalam suksesnya kedai kopi yang ada di Bali. Saat ini cukup banyak kedai kopi yang bangkrut disebabkan dengan produknya yang diolah secara tidak tepat, hal ini disebabkan oleh pengetahuan baristanya yang kurang baik atau hanya belajar dengan cara otodidak. Tersedianya fasilitas sekolah barista dan kedai kopi dapat mengurangi permasalahan yang ada, perancangan dilakukan dengan menanggapi permasalahan mengenai barista kopi dengan memikirkan serta menciptakan ruang dan fasilitas ruang belajar yang nyaman, bersih, dan dapat menarik perhatian serta minat barista atau masyarakat untuk berkunjung sekaligus untuk menjalani pendidikan barista dan mengedukasi masyarakat tentang kopi bagi keberlangsungan ekonomi dan lingkungan.

**Kata kunci:** *Kopi; Barista; Edukasi; Lingkungan*

## PENDAHULUAN

Budaya minum kopi di kedai kopi sudah ada sejak dahulu, tercatat kedai kopi pertama diketahui muncul pada 1475 yang bernama Kiva Han berada di Kota Konstantinopel, Turki. Sedangkan di Indonesia yang tercatat sebagai kedai kopi tertua dan masih ada sampai saat ini yaitu Warung Tinggi Tek Sun Ho yang sudah ada sejak 1878 di Hayam Wuruk, Jakarta (Kopi Mania, 2016). Menurut Moelyono konsumsi kopi di Indonesia terbagi atas tiga yaitu, pertama sebelum tahun 2000 dimana tren kopi mulai berkembang tetapi umumnya konsumsi kopi bubuk dicampur dengan jagung, kedua tahun 2000 sampai 2010 dimana harga kopi menurun dan orang-orang tidak mencampurkannya lagi dengan jagung, ketiga 2010 sampai saat ini kopi semakin populer dan hadir dengan berbagai varian dan metode pengolahan salah satunya *luak white coffee* (Mustinda, 2015).

Lahan perkebunan kopi terbukti berkontribusi dalam penghijauan hutan di berbagai wilayah. Petani kopi punya peran dalam reboisasi lahan. Desa Wanagiri adalah salah satu Desa penghasil kopi yang ada di Bali, secara geografis Desa Wanagiri merupakan salah satu dari 129 Desa di Kabupaten Buleleng, memiliki luas wilayah 15,75 km<sup>2</sup> dan terletak di ketinggian 1.220 meter di atas permukaan air laut. Kondisi kontur desa ini berbukit, cukup curam dan memanjang. Menurut kondisi kontur, kondisi air dan ketinggiannya, Desa Wanagiri merupakan salah satu desa yang memiliki potensi tinggi penghasil kopi dan saat ini merupakan desa yang sudah banyak meng-eksport hasil perkebunan kopinya.



**Gambar 1**  
surat pernyataan penelitian  
(Sumber: Sinar Tani, 2022)

## METODE PENELITIAN

### 1. Lokus, Fokus dan Paradigma Penelitian

#### a. Lokus Penelitian

Lokus Penelitian berada di Desa Wanagiri, Kabupaten Buleleng yang dimana di desa ini lokasi produksi biji kopi arabika berada.

#### b. Fokus Penelitian

Fokus pada penelitian ini adalah merancang sebuah bangunan yang mencirikan sekolah barista dan mendukung masyarakat dengan tidak mengganggu lingkungan sekitar.

### 2. Langkah-langkah Penelitian

#### a. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam Sekolah Barista dan Kedai Kopi di Desa Wanagiri, Buleleng ini antara lain studi literatur, observasi lapangan, dan survey.

Studi literatur merupakan proses pengumpulan data – data yang berkaitan dengan Sekolah Barista dan Kedai Kopi di Desa Wanagiri, Buleleng, melalui literatur, buku – buku, dan pencarian di internet.

Observasi lapangan merupakan proses pengumpulan data – data yang berkaitan dengan Sekolah Barista dan Kedai Kopi di Desa Wanagiri, Buleleng, melalui pengamatan langsung di lapangan atau di lokasi perancangan yaitu Desa Wanagiri.

Pada proses observasi lapangan dilakukan tahapan untuk mendapatkan data-data yang berkaitan dengan lokasi tapak dan kondisi objek di lapangan dengan pengamatan secara langsung di lokasi dimana pengamatan dilakukan dalam pelaksanaan survey sebagai berikut kondisi fisik dan eksisting pada tapak yang meliputi bentuk tapak, topografi, hidrologi, klimatologi, ukuran tapak, vegetasi dan drainase. Keadaan lingkungan sekitar tapak meliputi kebisingan, peraturan daerah setempat, sosial dan budaya masyarakat sekitar, dan jalan penghubung menuju tapak.

b. Penyajian Data

Penyajian data berupa deskriptif, tabel, grafik, maupun gambar atau sketsa dengan tujuan memudahkan dalam memahami dan menentukan tahap selanjutnya.

c. Analisis Data

Analisis Yang dimana metode tersebut akan melakukan sebuah proses penyederhanaan semua data yang berhubungan dengan ruang pamer dan pusat produksi dan tema rancangan kedalam bentuk wacana dan wawasan yang mudah dipahami dari hasil pemikiran sendiri. Adapun yang dilakukan untuk melakukan analisis data-data tersebut yaitu:

Analisa tapak yaitu analisa ini dilakukan pada lokasi terpilih dengan tujuan mengetahui segala sesuatu potensi yang ada pada lokasi dan juga berfungsi mengetahui kelebihan dan kekurangan tapak.

Analisa fungsi bertujuan untuk mengetahui dan menentukan ruang-ruang yang dibutuhkan dalam mendesain aquarium megatank dengan mempertimbangkan jumlah pelaku, aktivitas, kegunaanya dan memperhatikan standar ruang dalam lingkup nasional maupun internasional.

Analisa civitas dan aktivitas bertujuan untuk mengetahui aktivitas-aktivitas apa saja yang akan dilakukan dalam perancangan pusat

pengolahan sampah terpadu ini yang berfungsi untuk menentukan besaran ruang, kebutuhan ruang, sirkulasi yang sesuai dengan fungsi yang telah dianalisis.

Analisa ruang dilakukan untuk memperoleh persyaratan-persyaratan kebutuhan dan standar besaran ruang yang diperlukan dalam merancang pusat pengolahan sampah terpadu.

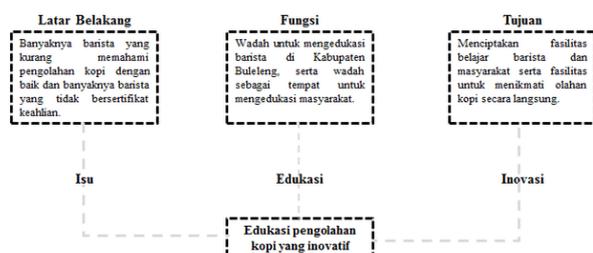
Analisa bentuk dilakukan untuk memunculkan bentuk dasar bangunan dan karakter bangunan yang sesuai dengan konsep dan tema perancangan pusat pengolahan sampah terpadu.

Analisa struktur merupakan sebuah pertanggungjawaban desain perencanaan dan perancangan terkait dengan kekuatan dan umur bangunan kedepannya, diharapkan dalam perancangan pusat pengolahan sampah terpadu tersebut dapat mempunyai kriteria bangunan yang kokoh dan tidak merugikan pengguna dan masyarakat sekitar.

Analisa utilitas analisa yang memberikan gambaran mengenai sistem utilitas yang digunakan dalam merancang sebuah pusat pengolahan sampah terpadu yang meliputi: sistem penghawaan, jaringan elektrik, keamanan, komunikasi dan lain sebagainya.

Sintesa merupakan mengintegrasikan dari setiap unsur beserta faktor-faktor dengan tujuan memilih alternatif terbaik bagi penyelesaian program serta konsep perancangan dan kemudian dapat menarik kesimpulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN



**Gambar 2**  
Perumusan Konsep Dasar  
(Sumber: Penulis, 2022)

### 1. Konsep Dasar dan Tema Rancangan

Konsep dasar pada perencanaan dan perancangan sekolah barista dan kedai kopi di Desa Wanagiri, Buleleng ini adalah “Edukasi Pengolahan Kopi yang Inovatif” konsep ini akan dijabarkan ke dalam fungsi bangunan dan inovasi teknologi pengolahan sampah.

Berdasarkan perumusan tema yang sudah dijabarkan diatas dapat disimpulkan Perencanaan dan Perancangan Sekolah Barista dan Kedai Kopi di Desa Wanagiri, Buleleng ini menggunakan tema “Arsitektur organik” yang berarti sebuah penyesuaian perancangan arsitektur yang diimplementasikan sebagian atau keseluruhan pada rancangan, yang konsepnya dimulai dari bentuk-bentuk atau prinsip-prinsip alam. Arsitektur Organik memperhatikan lingkungan dan harmoni dengan tapaknya. Pelopor-pelopor arsitektur organik antara lain Frank Lloyd Wright, Antonio Gaudi, dan Rudolf Steiner, menggambarkan inspirasi prinsip-prinsip organik dengan caranya tersendiri yang kerap kali kesan organik

yang dihasilkan mengantarkan pada bentuk-bentuk bebas dan ekspresif.

1. Civitas dan Kebutuhan Ruang
  - a. Civitas

**Tabel 1.** Jenis Pelaku Kegiatan

Pelaku Kegiatan
Pelaku Kegiatan Utama
owner
manager
Sekretaris
bendahara
Administrasi
Pengajar
barista
Security
OB
Pekerja Pengolah kopi di kebun

Sumber: (Penulis, 2022)

### b. Kebutuhan Ruang

Fasilitas Ruang	Nama Ruang
Fasilitas Utama	Perkebunan kopi
	<i>Galeri kopi</i>
	Kedai kopi
	<i>Teori class</i>
	<i>Bisnis class</i>
	Brewing class
	<i>Espresso class</i>
	Roasting class
	Sensory class
	latte art class
private barista class	
Fasilitas Penunjang	<i>Lobby</i>
	<i>Office</i>
	<i>Kedai kopi</i>
	<i>Locker and Rest Area</i>
	Auditorium
Ruang audio	

	Ruang kompetisi
	Ruang sortasi buah kopi
	Ruang pengolahan basah
	Ruang pengolahan kering
	Ruang pengemasan produk
	Toilet Pengunjung
	Toilet Pengelola
	Parkir Pengunjung
	Parkir Pengelola
	perpustakaan
Fasilitas Service	dapur
	Ruang arsip
	Janitor
	Gudang penyimpanan kopi
	Pos Keamanan
	Ruang MEP

c. Luasan dan Kebutuhan Site

Kebutuhan luas site didapatkan berdasarkan jumlah besaran ruang ruang yang dibutuhkan oleh Sekolah Barista dan Kedai Kopi ini maka dapat ditentukanlah jumlah kebutuhan luasan site yang sesuai dengan fungsi perencanaan, adapun jumlah kebutuhan luasan site berdasarkan dari besaran kebutuhan ruang Sekolah Barista dan Kedai Kopi di desa Wanagiri ini antara lain:

- Total Luasan Ruang : 3.282m<sup>2</sup>
  - Toleransi Sirkulasi Jarak antar Ruang (20%) : 657m<sup>2</sup>
  - Total Parkir : 730m<sup>2</sup>
- Luas lantai dasar yang akan dijadikan KDB adalah  
 $(A + B) - C$   
 $(3.282 \text{ m}^2 + 657\text{m}^2) - 730\text{m}^2$   
 $3.939^2 - 730\text{m}^2$   
 Luas lantai dasar = 3.209 m<sup>2</sup>

Dari total besaran ruang sebesar 3.282 m<sup>2</sup> maka diperoleh luas lantai dasar bangunan yaitu sebesar 3.209 m<sup>2</sup>. Berdasarkan hasil penjumlahan besaran kebutuhan ruang tersebut maka dapat ditentukan kebutuhan site yang diperlukan untuk Perencanaan dan Perancangan

Sekolah Barista dan Kedai Kopi Desa Wanagiri.

Berdasarkan Peraturan Bupati Buleleng Nomor... Tahun... tentang Rencana Tata Bangunan dan Lingkungan di Kawasan Danau Buyan dan Tamblingan Kabupaten Buleleng ditetapkan KDB sebesar 30%.

$$\begin{aligned} \text{KDB 30\%} &= 30/100 \times \text{total luas} \\ \text{lantai dasar bangunan} &= 30/100 \times 3.209 \text{ m}^2 \\ &= \frac{3.209 \times 100}{30} \\ &= 10.696 \text{ m}^2 = \mathbf{1,07 \text{ Ha}} \end{aligned}$$

(dibulatkan keatas)

2. Lokasi Site

Lokasi site berada di Desa Wanagiri, Buleleng, tepatnya di produksi kopi arabika. Berdasarkan analisa dan persyaratan lokasi site ini sangat cocok digunakan sebagai sekolah barista dan kedai kopi.



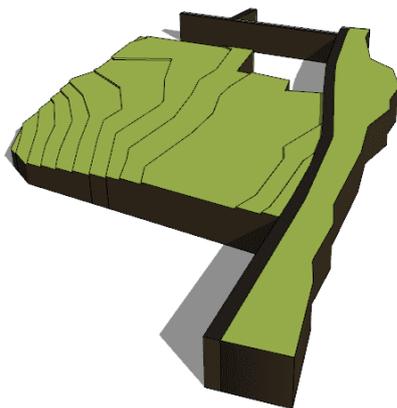
**Gambar 3**  
 Lokasi Site Terpilih  
 Sumber: (Penulis, 2022)

### 3. Karakteristik Site

Site memiliki karakter layaknya didaerah pegunungan, memiliki kontur, berdekatan dengan danau, memiliki banyak view positif, suhu daerah yang sejuk, dikelilingi perkebunan kopi dan perkebunan lain milik warga lokal.



**Gambar 4**  
Karakteristik Site  
Sumber: (Penulis, 2022)



**Gambar 5**  
site dan kontur site  
sumber : penulis,2022

Batas-batas site:

- Utara: perkebunan kopi
- Timur: penduduk dan area perkebunan
- Selatan: jalan raya wanagiri, view danau tamblingan dan danau buyan

- Barat: perkebunan kopi

Site memiliki kontur yang sedikit landai serta sudah memiliki jaringan utilitas yang memadai seperti, saluran drainase dan jaringan listrik.

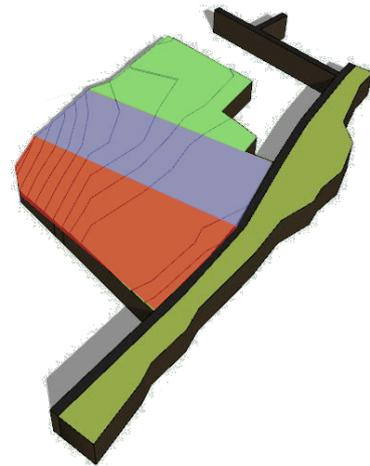
### 4. Konsep Zoning

Konsep zoning dibagi menjadi 3 bagian yaitu:

Warna merah: merupakan zona utama

Warna biru: merupakan zona penunjang

Warna hijau: merupakan zona servis



**Gambar 6**  
Konsep Zoning  
Sumber: (Penulis, 2022)

5. Konsep entrance

Entrance dibuat berupa 1 bukaan agar mempermudah pengunjung untuk mengakses site dan sirkulasi kendaraan yang masuk atau keluar terkesan lebih mudah untuk dipahami pengunjung.



**Gambar 7**  
Konsep entrance  
Sumber: (penulis, 2022)



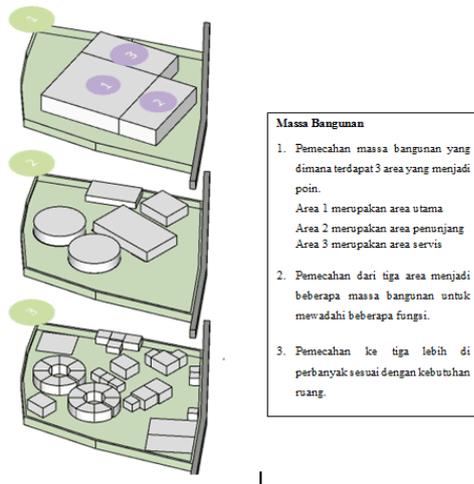
**Gambar 8**  
sirkulasi gerak civitas  
sumber: (penulis,2022)

6. Konsep sirkulasi



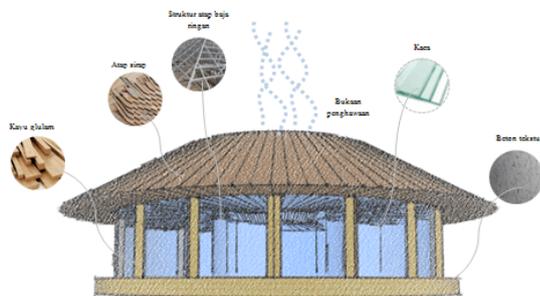
**Gambar 9**  
sirkulasi kendaraan  
Sumber: (penulis, 2022)

## 7. Konsep Massa



**Gambar 10**  
Konsep Massa Bangunan  
Sumber: (Penulis, 2022)

## 8. Konsep Fasade Bangunan



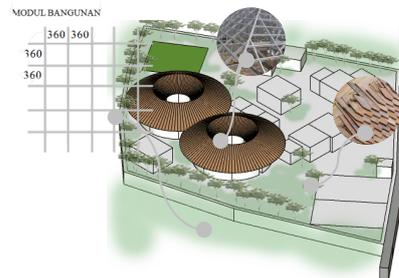
**Gambar 11**  
Konsep Fasade Bangunan  
Sumber: (Penulis, 2022)

## 9. Konsep Ruang Dalam



**Gambar 12**  
Konsep Ruang Dalam  
Sumber: (Penulis, 2022)

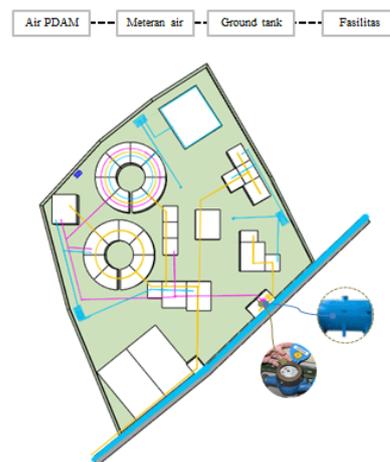
## 10. Konsep Struktur Bangunan



**Gambar 13**  
Konsep Struktur Bangunan  
Sumber: (Penulis, 2022)

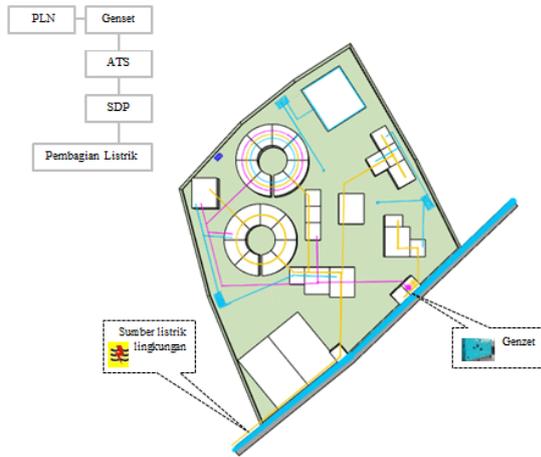
## 11. Konsep Utilitas Bangunan

### a. Penghawaan dan Pencahayaan



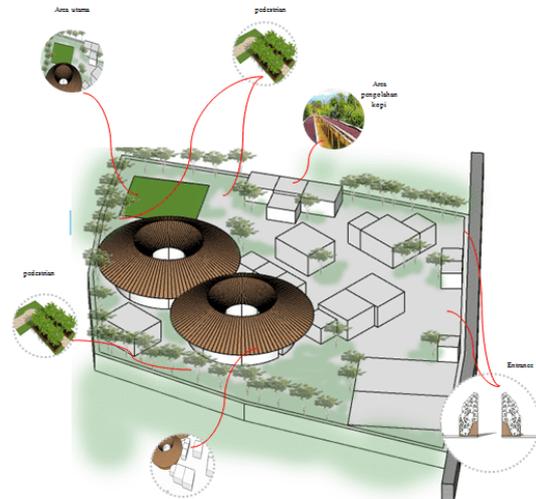
**Gambar 14**  
Konsep Utilitas Bangunan  
Sumber: (Penulis, 2022)

b. Elektrikal



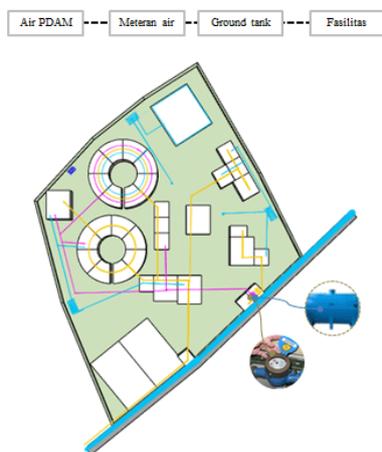
**Gambar 15**  
Konsep Utilitas Elektrikal  
Sumber: (Penulis, 2022)

12. Skematik Desain



**Gambar 17**  
Skematik Desain  
Sumber: (Penulis, 2022)

c. Plumbing



**Gambar 16**  
Konsep Utilitas Plumbing  
Sumber: (Penulis, 2022)

SIMPULAN

Sekolah Barista dan Kedai Kopi merupakan yang melayani seluruh wilayah di Kabupaten Buleleng baik itu pembelajaran pengolahan kopi dan pemeliharaannya dan daerah pariwisata yang ada di Kabupaten Buleleng. menjadi fokus permasalahan yang menimbulkan sebuah ide untuk merancang sebuah Sekolah barista dan kedai kopi di Desa Wanagiri dan nantinya seluruh hasil produk bisa diperjual-belikan di kedai kopi secara langsung. Dalam perancangan kali ini mengusung tema Arsitektur organik yang memperhatikan aspek lingkungan serta sosial ekonomi yang akan selalu bersinergi guna kualitas lingkungan hidup yang lebih baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Putra, G. R. F. (2017). Coffee Community Center Di Sleman. *Universitas Atma Jaya, Yogyakarta*.
- Purwanto, G. I., & Ardana, I. G. N. (2016). Perancangan Interior Coffee House di Surabaya. *Intra*, 4(2), 651-661.
- Sallam, M. S. (2019). *Perancangan Interior Pelatihan Barista Di Bandung* (Doctoral dissertation, Universitas Komputer Indonesia).
- Avicenna, A. (2018). Perancangan Coffee Academy menyesuaikan Kurikulum Diploma SCA untuk pelaku kopi di Yogyakarta.
- AAK, 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius, Yogyakarta
- Bhara L.A.M., (2009). Semarang : Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari terhadap Gambaran Histology Hepar Tikus Wistar. Skripsi. Universitas Diponegoro, Fakultas Kedokteran. 15-17
- Bridger, R.S. Ph.D. 1995 *Introduction in to Ergonomics*. McGraw-Hill Inc.
- Budiman, Haryanto. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. Budiyo, 2009. *Statistika untuk Penelitian*. Surakarta: UNS Press.
- Dwitama, Stefanny (1163026) (2015) *Perancangan Interior Coffee House and Barista School*. Undergraduate thesis, Universitas Kristen Maranatha.
- Eko, Widodo Suparno. 2015. *Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: PUSTAKA PELAJAR.
- Gomes, Faustino Cardoso. 2003.
- Grandjean, E. 1993, *Fitting the Task To the Man*, 4 Ed. London : Taylor & Francis Inc
- Hara, K. (2011) *Designing Design*. Baden: Lars Müller Publishers.
- Herlyana, Elly. (2012). Fenomena Coffee shop Sebagai Gejala Gaya Hidup Baru Kaum Muda. *Jurnal THAQĀFIYYĀT*, Vol. 13, No. 1 Juni 2012
- Kurniawan, Ignatius Boy. 2010. *Free Training to be a Professional Baristawith Bondies*. Bogor: Kulinologi. 144-145
- Najiyati, S., dan Danarti, 1997. *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Oldenburg, Ray. (1989). *The Great Good Place: Cafes, Coffee shops, Bookstores, Bars, Hair Salons, and other Hangouts at The Heart of a Community*. London: Da Capo Press
- Pangabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka hlm 124-132
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Saputra, E., 2008. *Kopi. Harmoni*, Yogyakarta.
- Sastrohardiwiryo, Siswanto. 2001. *Managemen Tenaga Kerja Indonesia*. Cetakan Kedua. Jakarta : Penerbit Bumi Aksara