

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Kopi

2.1.1 Kopi Secara Umum

Kopi berasal dari tanaman genus *Coffea* (famili Rubiaceae) yang tumbuh di dataran tinggi tropis 800-2.000 mdpl dengan curah hujan 1.500-3.000 mm/tahun. Kopi merupakan jenis minuman yang berasal dari seduhan biji kopi yang telah melalui proses menjadi bubuk, mengandung senyawa bioaktif utama seperti kafein, asam klorogenat, melanoidin, cafestol, dan kahweol yang memberikan manfaat kesehatan klinis termasuk efek antioksidan, anti-inflamasi, dan kognitif (Oktoriani, Duala. 2026).

Amanda dan Rosiana (2023), menyebutkan bahwa kopi merupakan salah satu komoditas pertanian unggulan yang memiliki peranan penting dalam perekonomian negara tropis seperti Indonesia karena permintaan pasar kopi dunia terus meningkat setiap tahunnya. Fahrur Riza, dkk. (2025) juga menyatakan bahwa masyarakat Indonesia memiliki minat yang tinggi dalam mengonsumsi kopi hingga menjadikannya gaya hidup seiring dengan menjamurnya kedai kopi, baik skala kecil maupun besar. Survei GoodStats tahun 2024 pun menunjukkan bahwa 40% responden di Indonesia mengonsumsi dua gelas kopi perhari serta lebih memilih untuk membeli atau menikmati kopi di luar rumah dibandingkan membuatnya sendiri di rumah.

2.1.2 Jenis- Jenis Kopi

Menurut Eddy Panggabean (2011) dalam bukunya yang berjudul “Buku Pintar Kopi”, kopi di Indonesia umumnya dibedakan menjadi empat jenis: Arabika (*Coffea arabica*), Robusta (*Coffea canephora*), Liberika (*Coffea liberica*) dan Ekselsa (*Coffea excelsa*). Keempat jenis ini masing- masing memiliki beragam varietas dengan karakteristik rasa, aroma, dan kualitas yang unik. Kopi arabika dan robusta menjadi varietas yang paling umum dibudidayakan di Indonesia, sedangkan varietas liberika dan ekselsa merupakan varietas langka sehingga diproduksi dalam jumlah terbatas. Berikut merupakan perbedaan keempat jenis kopi tersebut:

Tabel 1. Perbedaan Kopi Arabika, Robusta, Liberika, dan Ekselsa

Aspek	Arabika	Robusta	Liberika	Ekselsa
Gambar				
Rasa	Halus, kompleks (buah, bunga, coklat).	Kuat, pahit	Kuat, berasap	Asam, fruity
Bentuk Biji	Lonjong	Bundar	Besar dan tidak beraturan	Kecil dan rapi
Kafein	Rendah	Tinggi	Sedang-tinggi	Lebih rendah
Harga	Mahal	Murah	Murah-menengah	Murah-menengah
Tumbuh	Dataran tinggi (1000-2000 mdpl)	Dataran rendah	Dataran rendah-menengah	Dataran rendah-menengah

Sumber: Mirza, Muhammad (2025)

Kepala Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Magelang, Romza Ernawan (2026) menyebutkan bahwa Kabupaten Magelang sendiri memproduksi Arabika unggulan (1,743 ribu ton), Robusta, dan Ekselsa. Setiap varietas ini memiliki cita rasa khasnya sendiri yang dipengaruhi oleh topografi dan iklim termasuk metode penanamannya (Panggabea, Edi. 2011). Misalnya, kopi arabika yang dihasilkan Desa Ngrancah, Grabag memiliki cita rasa asam dan legit karena ditanam dengan metode tumpang sari dengan pohon aren. Sedangkan kopi arabika dan ekselsa dari Desa Ngargoretno, Salaman memiliki *aftertaste* rempah karena ditanam dengan metode tumpang sari dengan tanaman rempah.

2.1.3 Proses Budidaya dan Perawatan Tanaman Kopi

Dzikro, Alma Mufidah (2020), dalam penelitiannya menjelaskan proses budidaya kopi sebagai berikut.

1. Pembenihan kopi.
2. Persiapan lahan bedengan yang meliputi kegiatan pengayakan pasir, pengemburan tanah, dan pembuatan *raised bed*.
3. Penyemaian benih.

4. Perawatan benih persemaian mulai dari penyiraman, penutupan bedengan, hingga pemberian daun alang-alang untuk menjaga kelembaban.
5. Perawatan tanaman kopi dengan kegiatan pemangkasan, pemupukan, dan pengendalian gulma.

2.1.4 Proses Panen Kopi

Dzikro, Alma Mufidah (2020), dalam penelitiannya juga menjelaskan proses pemanenan kopi dilakukan dengan cara memetik buah yang telah mencapai tingkat kematangan sempurna, yaitu berwarna merah sehingga sering disebut dengan istilah “*cherry*”.

Proses pemanenan biji kopi sendiri terbagi menjadi dua tahap, yakni panen raya dan panen racutan. Panen raya dilakukan menjelang masa panen utama dengan memetik buah yang telah berwarna merah cerah (*cherry*), lalu disortir berdasarkan tingkat kematangannya. Sementara proses racutan dilakukan setelah panen raya dengan memetik seluruh sisa buah kopi yang ada di batang, baik yang masih berwarna hijau atau sudah merah, lalu sortir berdasarkan ukuran buahnya.

2.1.5 Peralatan Pertanian Kopi

Berdasarkan “Buku Pintar Kopi, 2011” dalam Indarti (2015), alat-alat yang dibutuhkan dalam kegiatan pemanenan kopi diantaranya sebagai berikut:

Tabel 2. Peralatan Pertanian Kopi

No.	Nama Alat	Gambar	Fungsi
1.	Cangkul		Menggali atau meratakan tanah.
2.	Parang		Memotong atau menebang gulma, bambu, dan lainnya.

3.	Handsprayer		Menyemprotkan insektisida, fungisida, herbisida, dan cairan-cairan lainnya pelindung tanaman.
4.	Gerobak		Media transportasi di area pertanian.
5.	Soil Ph Meter		Mengukur Ph tanah.
6.	Thermo Hygrometer		Mengukur kelembaban udara.
7.	Altimeter		Mengukur ketinggian suatu tempat.

Sumber: Edi, J. Buku Pintar Kopi. Jakarta. 2011 dalam Indarti (2015)

2.1.6 Proses Pasca-Panen (Pengolahan) Kopi

Masdakaty, Yulin (2024) menjelaskan secara garis besar bahwa proses pasca-panen kopi terbagi menjadi dua: *wet process* (proses basah) dan *dry process* (proses kering). Selanjutnya terdapat proses turunan dari keduanya, yakni *hybrid process* (proses hibrid) dan *experimental process* (proses eksperimental).

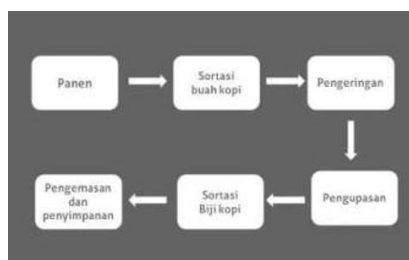
- Proses Basah (*wet process*): proses pengolahan kopi dengan air dalam

pengolahannya (proses fermentasi), misalnya pada metode *semi-washed* dan *full wash*.



Gambar 5. Tahapan Pengolahan Kopi dengan Metode Basah
Sumber: <http://www.disbursumsel.com/gallery, 2014>

- Proses Kering (*dry process*): proses pengolahan kopi tanpa air, misalnya pada metode *natural* dan *honey*.



Gambar 6. Tahapan Pengolahan Kopi dengan Metode Kering
Sumber: <http://www.disbursumsel.com/gallery, 2014>

- Proses Hybrid (*hybrid process*): proses pengolahan gabungan basah dan kering, misalnya metode *semi-wash*.
- Proses Eksperimental (*experimental process*): inovasi proses pengolahan kopi, misalnya metode *anaerob* dan *lactic*.

2.1.7 Peralatan Pasca-Panen (Pengolahan) Kopi

Dalam proses pasca-panen, tentu memerlukan peralatan-peralatan khusus. Berikut merupakan daftar alat-alat pengolahan kopi menurut Eddy Panggabean, (2011) dalam bukunya yang berjudul “Buku Pintar Kopi”:

Tabel 3. Daftar Alat-alat Pengolahan Kopi

No.	Nama Alat	Gambar	Fungsi
-----	-----------	--------	--------

1.	Mesin Pengupas Kopi Basah (<i>Coffee Pulper</i>)		Mengupas kulit terluar buah kopi basah (yang sudah matang) terpisah dari bijinya.
2.	Mesin Pencuci Kopi (<i>Coffee Washer</i>)		Membersihkan kopi setelah melalui proses pengupasan kulit menggunakan
3.	Mesin Pengupas Kopi Kering (<i>Coffee Huller</i>)		Membuang kulit buah kering, kulit tanduk dan kulit ari sehingga diperoleh biji kopi pasar yang bersih dan bermutu.
4.	Mesin Pengering Kopi (<i>Box Dryer</i>)		Alternatif pengering dengan metode hembusan udara panas
5.	Mesin Gongseng Kopi (<i>Coffee Roaster</i>)		Memanggang biji kopi.
6.	Mesin Pengayak Kopi (<i>Sorter</i>)		Menyeragamkan kualitas kopi kering sebelum dilakukan proses selanjutnya.

7.	Mesin Penggiling Kopi (<i>Coffee Grinder</i>)		Menghaluskan biji kopi yang telah melalui proses roasting (pemanggang).
8.	Mesin pengayak Bubuk Kopi		Mengayak bubuk kopi, bubuk coklat, tepung yang sudah digiling menjadi serbuk yang lebih halus.
10.	Mesin Packing		Mengemas produk secara otomatis dengan sistem vertikal.
11.	Alat Ukur Kadar Air Kopi (<i>Coffee Tester</i>)		Mengetahui nilai kadar air yang terkandung pada biji bijian.

Sumber: Edi, J. Buku Pintar Kopi. Jakarta. 2011 dalam Indarti (2015)

2.2 Tinjauan Industri Pengolahan Kopi

2.2.1 Definisi Industri Pengolahan Kopi

Dalam KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) industri merupakan kegiatan memproses atau mengolah barang dengan menggunakan sarana dan peralatan, misalnya mesin. Sementara dalam KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) pengolahan merupakan proses, cara, perbuatan mengolah.

Ardianto Anwar, dkk. (2022), mendefinisikan industri sebagai kegiatan pengolahan bahan mentah menjadi barang yang bernilai tinggi. Sementara pabrik didefinisikan sebagai tempat dimana faktor-faktor industri (manusia, alat, amterial, energi, dsb.) dikelola bersama dalam suatu sistem produksi untuk menghasilkan produk atau jasa secara efektif, efisien, dan aman.

Berdasarkan definisi di atas, industri pengolahan kopi dapat didefinisikan

sebagai kegiatan mengolah kopi dari biji kopi mentah (*cherry*) hingga menjadi produk bubuk kopi yang bernilai tinggi.

2.2.2 Kegiatan Industri Kopi

Ardianto Anwar, dkk. (2022) mengklasifikasikan aktivitas umum pada pabrik kopi menjadi tiga: aktivitas primer, sekunder, dan tersier.

- Aktivitas primer: kegiatan pengolahan bahan pasca panen hingga menjadi produk kopi.
- Aktivitas sekunder atau penunjang: manajemen dan laboratorium uji.
- Sementara aktivitas tersier atau pendukung: pemasaran dan edukasi.

2.2.3 Regulasi Desain Industri Pengolahan Kopi

Peraturan Bangunan pabrik telah diatur pada Menteri Perindustrian Republik Indonesia: Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2019 dan peraturan Bupati Kebumen tentang mitigasi bencana, limbah dan standar K3. Dalam mendesain industri kopi diperlukan pendekatan fungsional sebagai standar teknis perancangan pabrik yang efektif dan efisien (Ardianto Anwar, dkk. 2022), sebagai berikut.

- a. Skema alur produksi yang didasarkan pada produktifitas pabrik kopi.
- b. Skema sistem produksi yang didasarkan pada perhitungan komoditas kopi pertahun/12 bulan/30 hari.
- c. Skema perhitungan mesin

Berikut merupakan rumus persamaan untuk menentukan jumlah mesin yang dibutuhkan pabrik.

$$\text{Pers. 1} \quad \textbf{Output} = \textbf{Input (1-scrap precentation)}$$

Hasil dari persamaan 1 (*Output*) akan menjadi Q di persamaan 2.

$$\text{Pers. 2} \quad \textbf{F} = (\textbf{S.Q}) / (\textbf{E.H.R})$$

Keterangan:

F = Jumlah mesin yang dibutuhkan

S = Waktu standar per unit produksi (menit)

Q = Jumlah unit yang harus diproduksi per periode

E = Performansi aktual (%)

H = Waktu yang tersedia untuk mesin (menit)

R = *Reliability factor* (%), presentase mesin tidak dalam keadaan *down*

Performansi aktual (E) dan *reliability factor* (R) diasumsikan

sebesar 98%.

- d. Skema luas lantai produksi

$$L = F \times N + \text{asumsi sirkulasi}$$

Keterangan:

L = Luas

F = Jumlah mesin

N = Luas mesin

- e. Pemilihan sistem struktur bangunan yang meliputi struktur bawah, struktur tengah, dan struktur atap.

- f. Skema pengolahan limbah cair dan padat.

Pengolahan limbah padat dilakukan dengan perhitungan limbah huller dan pulper yang membutuhkan ruang penjemuran dan pengomposan. Sementara pengolahan limbah cair dilakukan dengan sistem perhitungan limbah fermentasi dan perendaman.

2.3 Tinjauan Pusat Edukasi Kopi

2.3.1 Definisi Pusat Edukasi Kopi

Dalam KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) kata ‘pusat’ memiliki arti sebagai pokok pangkal atau yang menjadi pumpunan (berbagai-bagai urusan, hal dan sebagainya). Sementara edukasi sama diartikan dengan pendidikan. Adapun menurut Potter & Perry (2009) dalam Paschal (2024), edukasi merupakan suatu proses yang memberikan dorongan agar terciptanya suatu pembelajaran yang dapat ilmu pengetahuan yang baru bertambah, serta terciptanya kekuatan dalam pengalaman. Dapat disimpulkan bahwa Pusat Edukasi adalah suatu tempat yang dapat dijadikan sebagai sumber memperoleh pengetahuan baru.

Definisi Pusat Edukasi dalam konteks perancangan Pusat Edukasi Kopi ini adalah tempat yang menjadi sumber *transfer knowledge* seputar kopi bagi para petani, pelaku usaha, dan peminat kopi lainnya.

2.3.2 Kegiatan Edukasi Kopi

Kegiatan edukasi kopi mencakup berbagai pengetahuan dasar mengenai pengenalan beragam jenis kopi khas Kabupaten Magelang hingga beragam jenis kopi lainnya di Indonesia. Selain itu, kegiatan edukasi juga mencakup proses budidaya dan perawatan, pemanenan, pengolahan, produksi, hingga

kegiatan pasca-produksi kopi.

Adapun kegiatan edukasi kopi menurut *Specialty Coffee Association* (SCA) berpusat pada *Coffee Skills Program* (CSP), yakni pelatihan modular yang diakui secara global untuk meningkatkan keahlian praktis di seluruh aspek kopi *special grade*. Terdapat satu modul edukasi pengantar dan lima modul spesialis, yakni:

1. *Introduction to Coffee*

Memberikan edukasi dasar tentang kopi, mulai dari pengenalan beragam jenis kopi, sejarah atau asal usul kopi itu tumbuh di Indonesia, ciri khasnya, dan informasi pengantar lainnya.

2. *Barista Skills*

Edukasi terkait keterampilan teknik barista, seperti teknik *grinding*, pengolahan tekstur susu untuk berbagai jenis minuman kopi, hingga keterampilan membuat *latte art*.

3. *Brewing*

Mempelajari berbagai metode penyeduhan kopi secara manual, kontrol kualitas air, dan pengukuran tingkat ekstraksi kopi.

4. *Green Coffee*

Edukasi seputar evaluasi kualitas *green beans*, pemahaman proses pasca-panen atau pengolahan kopi, dan *coffee grading*.

5. *Roasting*

Mempelajari teori *roasting* atau memanggang kopi, memahami teori kimia selama proses, dan identifikasi cacat pada hasil *roasting*.

6. *Sensory Skills*

Menguji cita rasa kopi (*cupping*), aroma, dan mengevaluasi profil rasa kopi secara ilmiah.

Edukasi di atas dilaksanakan oleh *Authorized SCA Trainers* (AST) yang memiliki lisensi resmi untuk memberikan pelatihan dan melakukan ujian sertifikasi di seluruh dunia, termasuk di Indonesia melalui lembaga seperti AKSI-SCAI.

2.4 Tinjauan Asitektur Ekologis

2.4.1 Definisi Arsitektur Ekologis

Ekologi berasal dari bahasa Yunani, yaitu ‘oikos’ dan ‘logos’. Oikos berarti rumah tangga atau cara bertempat tinggal, dan logos berarti ilmu atau

bersifat ilmiah. Sehingga, ekologi dapat diartikan sebagai ilmu yang mempelajari tentang hubungan timbal balik antara makhluk hidup dengan lingkungan di sekitarnya.

Menurut Heinz Frick (1997), arsitektur ekologis didefinisikan sebagai konsep desain arsitektur yang mempertimbangkan hubungan harmonis antara makhluk hidup dengan lingkungannya. Pendekatan ini menekankan hubungan simbiosis mutualisme antara manusia, alam, dan lingkungan.

2.4.2 Prinsip-prinsip Arsitektur Ekologis

Prinsip arsitektur ekologis menurut Heinz Frick (1997):

1. Penyesuaian terhadap lingkungan alam setempat.
2. Menghemat sumber energi alam yang tidak dapat diperbaharui dan menghemat penggunaan energi.
3. Memelihara sumber lingkungan (udara, tanah, air),
4. Mengurangi ketergantungan kepada sistem pusat energi (listrik, air) dan limbah (air limbah dan sampah).
5. Memanfaatkan sumber daya alam sekitar kawasan perencanaan untuk sistem bangunan, baik yang berkaitan dengan material bangunan.

Adapun prinsip arsitektur ekologis menurut Cowan & Ryn (1996):

1. *Solution Grows from Place*: Memanfaatkan potensi dan sumber daya lingkungan setempat untuk mengatasi setiap persoalan.
2. *Ecological Accounting Inform Design*: Perhitungan-perhitungan ekologi sebagai upaya memperoleh keputusan desain yang dapat memperkecil dampak negative pada lingkungan.
3. *Desain with Nature*: Desain arsitektur yang dihasilkan mampu menjaga kelangsungan hidup setiap unsur ekosistem.
4. *Make Nature Visible Desain*: Arsitektur mampu memperlihatkan dan meminimalisir limbah yang dihasilkan. Arsitektur sebaiknya juga mampu untuk melakukan proses alamiah sehingga limbah yang dihasilkan dapat ditekan seminimal mungkin.

2.5 Studi Banding

2.5.1 *The Meama Coffee Production Plant, Tbilisi, Georgia*



Gambar 7. The Meama Coffee Production Plant, Tbilisi, Georgia
Sumber: Archdaily, 2019

The Meama Coffee Production Plant di Georgia merupakan bangunan multifungsi yang mengintegrasikan pabrik produksi kopi dengan kantor, *coffee tasting area*, dan area pameran kopi. Tujuan bangunan ini dibangun tidak hanya sekedar untuk pabrik kopi saja, tetapi untuk menciptakan identitas visual yang kuat dan fasilitas ruang kerja modern yang inspiratif. Sehingga, tampilan dan program ruangnya tidak sekedar pabrik pengolahan kopi secara umumnya, tetapi juga dilengkapi dengan area perkebunan kopi, kantor, dan *public space*.

Bangunan berdiri di atas lahan seluas 16.960 m² yang dikelilingi oleh ladang dan pohon pinus. Desain bangunan berbentuk L ini dirancang oleh Khmaladze Architect. Fasadnya didesain dengan material beton ekspos membentuk lipatan geometri seperti waffle yang melengkung khas. Dari depan tampak seperti volume beton homogen tanpa bukaan, tetapi pada area belakangnya dibiarkan terbuka menghadap hutan pinus.



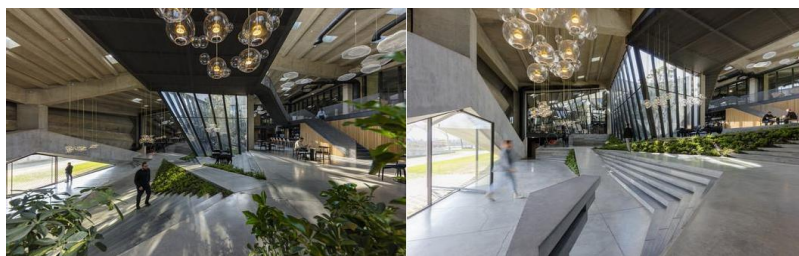
Gambar 8. Tampak Atas The Meama Coffee Production Plant
Sumber: Archdaily, 2019

Bangunan ini memiliki *roof top garden* seluas 3.680 m² yang menyatu dengan lanskap sekitarnya dan dapat memberikan kenyamanan thermal alami pada bangunan. Terdapat pula beberapa atrium, teras, dan skylight yang membawa cahaya alami masuk ke dalam ruangan.



Gambar 9. Rooftop Garden pada The Meama Coffee Production Plant
Sumber: Archdaily, 2019

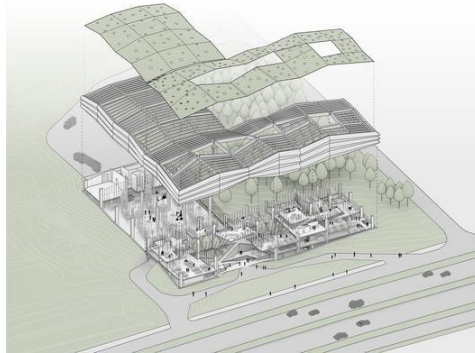
Pada bagian dalam bangunan, semua program ruang didesain saling terhubung tanpa halangan dengan partisi kaca sebagai pembatas diantaranya.



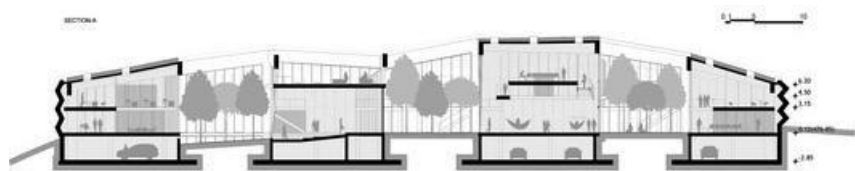
Gambar 10. Interior The Meama Coffee Production Plant
Sumber: Archdaily, 2019

Bentuk bangunan ini seperti huruf L yang merupakan respon terhadap bentuk tapak. Namun, bentuk volume bangunannya tetap menyesuaikan dengan fungsi dari program ruang. Misalnya, pada area pabrik, bangunan tetap tinggi untuk menampung peralatan pabrik dan didesain rendah pada

area-area tertentu.

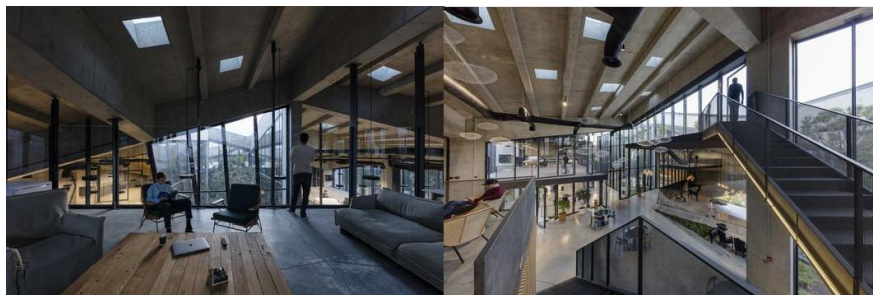


Gambar 11. Tampak Isometri The Meama Coffee Production Plant
Sumber: Archdaily, 2019



Gambar 12. Potongan The Meama Coffee Production Plant
Sumber: Archdaily, 2019

Pada area kantor terdiri dari ruang kerja, ruang meeting, dan ruang bersosialisasi yang didesain mezzanine. Terdapat tiga atrium yang dipenuhi vegetasi dan *skylight* yang membawa cahaya alami masuk ke dalam ruangan.

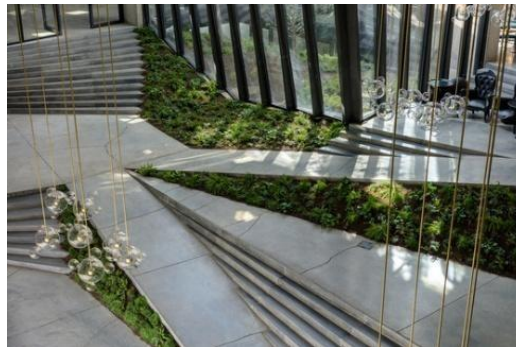


Gambar 13. Kantor The Meama Coffee Production Plant
Sumber: Archdaily, 2019

Meski dari depan tampak tidak ada bukaan, tetapi ruangan di dalamnya semua berorientasi ke taman dan langit melalui dua teras. Lobi utama terletak di antara dua atrium hijau. Platform bertingkat untuk pameran kopi dan ruang santai diletakkan di sepanjang tangga dan jalan landai yang menuju ke *cafe*, *coffee tasting area*, dan kantor.



Gambar 14. Entrance The Meama Coffee Production Plant
Sumber: Archdaily, 2019



Gambar 15. Platform Bertingkat pada The Meama Coffee Production Plant
Sumber: Archdaily, 2019

Penampilan bangunan ini dapat berubah mengikuti pergerakan matahari yang menghasilkan permainan cahaya dan bayangan.



Gambar 16. Tampilan saat Siang dan Malam The Meama Coffee Production Plant
Sumber: Archdaily, 2019

2.5.2 *UCC Coffee Museum, Kobe, Japan*



Gambar 17. Bangunan UCC Coffee Museum

Sumber: <http://ojyousama74.blogspot.com/2014/08/ucc-coffee-museum-kobe.html>,

UCC (Ueshima Coffee Company) Coffee Museum terletak strategis dekat Pelabuhan Ikea, Jepang sehingga mudah diakses via kapal dan kereta api. Museum ini berada tepat di seberang Stasiun Minami Koen dan bersebelahan dengan markas UCC di Port Island.

Sebagai museum milik perusahaan kopi ternama, UCC menyediakan beragam fasilitas menarik, diantaranya:

a. Museum Kopi

Museum Kopi menjadi fasilitas utama yang memamerkan pengetahuan lengkap serta berbagai artefak terkait kopi, seperti timbangan kopi, *green beans*, *coffee roaster*, *small hand roaster*, macam-macam *grinder*, mesin kopi, buku-buku tentang kopi, peralatan kopi tradisional, produk kopi dari *UCC Coffee*, dan item lainnya.



Gambar 18. Museum UCC Coffee Museum Kobe

Sumber: <http://ojyousama74.blogspot.com/2014/08/ucc-coffee-museum-kobe.html>, 2014

b. *Tasting Corner*

Pengunjung bisa mencicipi kopi gratis dari pengelola, dengan dua varian proses tradisional dan modern



Gambar 19. Tasting Corner UCC Coffee Museum Kobe

Sumber: <http://ojyousama74.blogspot.com/2014/08/ucc-coffee-museum-kobe.html>, 2014

c. *Book Corner*

Area ini menyediakan buku-buku informatif tentang dunia kopi untuk dibaca pengunjung.



Gambar 20. Book Corner UCC Coffee Museum Kobe

Sumber: <http://ojyousama74.blogspot.com/2014/08/ucc-coffee-museum-kobe.html>, 2014

d. *Coffee Shop*

Tempat nyaman untuk menikmati aneka jenis kopi yang disajikan oleh pengelola museum.



Gambar 21. Coffee Shop UCC Coffee Museum Kobe

Sumber: <http://ojyousama74.blogspot.com/2014/08/ucc-coffee-museum-kobe.html>, 2014

2.5.3 *Kampoeng Kopi Banaran, Semarang*



Gambar 22. Kampoeng Kopi Banaran, Semarang
Sumber: <https://jejakdolan.com/kampoeng-kopi-banaran/>, 2022

Kampoen Kopi Banaran merupakan agrowisata kopi yang terletak di area perkebunan kopi Kebun Getas Afdeling Assinan, Bawen, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Lokasinya cukup strategis karena berada di pinggir jalan besar, dekat dengan Terminal Bawen.

Tempat ini mengusung konsep *one stop tourism and education* yang menawarkan wisata di alam terbuka, melakukan berbagai aktivitas seru, wisata edukasi, kulineran, serta menginap di tengah perkebunan kopi (Febrianita, Rizka. 2022).

Tempat ini memiliki museum yang berada di pabrik kopi tua yang sudah dibangun sejak tahun 1911 masa pemerintahan Hindia Belanda. Lokasinya berada di Desa Gemawang, Kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Museum ini menyajikan edukasi terkait sejarah perkebunan dan industri kopi, baik di Jawa Tengah maupun di daerah lainnya di Indonesia serta menampilkan berbagai koleksi beragam jenis biji kopi dari seluruh Indonesia, hingga peralatan produksi tradisional seperti mesin kopi klasik, *grinder* manual, dan lainnya. Hingga serkarang, bangunan pabrik ini masih beroperasi menghasilkan kopi banaran yang berkualitas.



Gambar 23. Eksterior Museum Kopi di Kampoeng Kopi Banaran, Semarang
 Sumber: https://id.wikipedia.org/wiki/Museum_Kopi_Banaran, 2025



Gambar 24. Museum Kopi di Kampoeng Kopi Banaran, Semarang
 Sumber: <https://www.antarafoto.com/id/view/794409/wisata-edukasi-museum-kopi>, 2018

Kampoeng banaran memiliki fasilitas kulineran untuk pengunjung dengan menghadirkan empat macam resto dengan konsep berbeda. Salah satunya adalah Resto Banaran Sky View yang mengusung konsep semi modern. Resto ini menyajikan menu lokal hingga western dan aneka varian seduh kopi dari biji kopi khas Banaran. Resto ini menawarkan view dan panorama indah mengarah Gunung Telomoyo dan Rawa Pening.



Gambar 25. Resto Banaran Sky View
 Sumber: <https://www.antarafoto.com/id/view/794409/wisata-edukasi-museum-kopi>,

Selain itu, Kampoeng Kopi Banaran juga memiliki fasilitas Banaran Mart yang menjual berbagai macam produk unggulan dan khas Kampoeng Kopi Banaran.

2.5.4 Hasil Studi Banding

Berdasarkan ketiga objek studi banding yang telah dijelaskan sebelumnya, diperoleh hasil berupa aspek-aspek pendekatan yang diambil dan akan diaplikasikan ke dalam rancangan.

Tabel 4. Hasil Studi Banding Presedens

Aspek	<i>Tbilisi Coffee Factory</i> (Georgia)	<i>UCC Coffee Museum</i> (Kobe, Jepang)	Kampoeng Kopi Banaran, Semarang	Implikasi untuk Perancangan
Fungsi Utama	Pabrik kopi kantor, coffee tasting area, dan area pameran kopi	Pabrik kopi dengan museum kopi, perpustakaan, coffee shop, dan tasting corner.	Agrowisata edukasi kopi terpadu (kegiatan wisata, kebun, pabrik kopi, museum kopi, resto, dan toko oleh-oleh).	Pabrik kopi + museum + perpustakaan + resto/coffee shop + toko oleh-oleh + coworking space
Konsep Arsitektur	Industrial modern, adaptive industrial space	Museum tematik dengan narasi sejarah	Arsitektur tropis terbuka & rekreatif	Konsep edukatif-ekologis dengan narasi proses kopi dari hulu ke hilir
Pendekatan Ekologis	Skylight untuk pencahayaan alami, ventilasi silang, rooftop garden, atrium, penggunaan material lokal & beton ekspos, minim cut & fill	Pengkondisian ruang terkontrol (museum), efisiensi tata cahaya display	Lanskap hijau dominan, pemanfaatan kontur, vegetasi sebagai peneduh	Optimalisasi pencahayaan & ventilasi alami, pemanfaatan kontur Magelang, integrasi lanskap kopi
Pengolahan Kopi	Skala industri (roasting modern) terlihat dari area tertentu	Tidak ada pengolahan langsung (lebih ke edukasi sejarah)	Pengolahan & pengemasan skala komersial	Menyediakan area pengolahan skala edukatif (semi-industri) yang bisa dilihat pengunjung)

Nilai Edukasi	Edukasi proses produksi modern	Edukasi sejarah & budaya kopi dunia	Edukasi sejarah, budidaya & wisata pengalaman	Edukasi komprehensif: sejarah kopi, proses budidaya, panen, pasca-panen, produksi, dan pasca-produksi.
---------------	--------------------------------	-------------------------------------	---	--

Sumber: Analisa Pribadi, 2026