

TOKO KOPI DAN KAFE DI BANJARBARU**Riestya Zalfa Elfrinanda Salsabila**

Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat
1610812320017@mhs.ulm.ac.id

Akbar Rahman

Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat
arzhi_teks@ulm.ac.id

ABSTRAK

Pertumbuhan industri kedai kopi kini semakin pesat di Kota Banjarbaru. Hal ini terlihat dari banyaknya kedai kopi yang bermunculan karena telah menjadi gaya hidup sebagian besar individu dalam masyarakat modern.

Perancangan *coffee shop* di Banjarbaru harus mengutamakan kenyamanan dan kepuasan pengunjung. Di tengah hiruk pikuk aktivitas di kafe, lingkungan yang tenang sangat diperlukan. Lingkungan di sekitar kawasan dan permintaan pengguna harus dipertimbangkan untuk mendapatkan organisasi tata ruang yang sesuai dengan kebutuhan.

Dengan ruang fleksibel yang ditujukan untuk mewadahi mahasiswa dan masyarakat umum untuk bekerja, berkomunikasi, bekerja sama, berdiskusi, dan kegiatan lain yang dapat meningkatkan ide masing-masing individu, solusi desain ini dibuat berdasarkan konsep Collaborative Coffee Shop.

Kata kunci: *coffee, shop, collaborative, fleksibel.*

ABSTRACT

In the city of Banjarbaru, the growth of the coffee shop industry is now accelerating. This is evident from the large number of coffee shops that have appeared since it has become a way of life for the majority of individuals in modern society.

The design of the Coffee Shop in Banjarbaru must prioritize visitor comfort and satisfaction. This requires a calm atmosphere in the midst of busy activities in the cafe. To realize this need, it is necessary to have good spatial organization by taking into account the environment around the design area and user needs.

With a flexible space intended to accommodate students and the general public to work, communicate, cooperate, discuss, and other activities that can improve each individual's ideas, this design solution is created based on the Collaborative Coffee Shop concept.

Keywords: *coffee, shop, collaborative, flexible.*

PENDAHULUAN

Kebiasaan minum kopi anak muda menyebabkan industry kedai kopi Indonesia berkembang begitu cepat. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian (Kementan), Indonesia mengonsumsi sekitar 250.000 ton kopi pada 2015–2016, naik 10,54% per tahun. Periode 2018/19–2019/20 mengalami pertumbuhan terbesar, yaitu sebesar 13,9%. Rata-rata peningkatan konsumsi kopi per tahun diprediksi sebesar 8,22% dari tahun 2016 hingga 2021.

Secara umum, Indonesia telah mengalami peningkatan yang substansial dalam jumlah kedai kopi. Terdapat 1083 lokasi kedai kopi di Indonesia pada tahun 2016. Jumlah tersebut bertambah menjadi 2937 gerai pada tahun 2019. Terjadi peningkatan sebesar 300%

Saat ini pertumbuhan industri kedai kopi di Banjarbaru juga terjadi cukup pesat. Hal ini terlihat dari banyaknya kedai kopi yang bermunculan karena sudah menjadi gaya hidup sebagian besar individu dalam masyarakat modern.

Rata-rata pengunjung yang datang ke *coffee shop* adalah mahasiswa/pelajar. Di Banjarbaru, kebanyakan mahasiswa/pelajar mengunjungi *coffee shop* untuk refreshing, menghilangkan rasa stres dan jenuh dari kegiatan-kegiatan sehari-harinya dengan menikmati suasana santai yang ada di *coffee shop* tersebut. *Coffee shop* menjadi tempat favorit untuk berkumpul dan berdiskusi.

Mahasiswa biasanya mengeluh tentang bosan dan gelisah di kampus. Di sejumlah warung kopi, banyak mahasiswa yang duduk dengan membuka laptop dan bekerja sambil menyeruput kopi atau menyantap makanan lain. Namun, fasilitas kedai kopi tersebut kurang memadai untuk mendukung kebutuhan pelanggan yang ingin mengerjakan tugasnya, khususnya mahasiswa. Berbeda dengan pengunjung yang hanya sekedar ingin nongkrong atau bermain di warung kopi, pengunjung yang datang dengan tujuan untuk mengerjakan tugas tentu membutuhkan tuntutan yang

berbeda. Misalnya, mereka menginginkan meja dan kursi yang nyaman, outlet untuk mengisi daya laptop, dan sebagainya.

Dari konteks inilah muncul konsep perancangan kedai kopi yang “Fleksibel” dengan fasilitas yang cukup bagi pelanggan untuk bersantai dengan nyaman. *Coffee shop* yang “Fleksibel” artinya *coffee shop* yang membebaskan pengunjungnya untuk duduk di *indoor*, *outdoor*, maupun *semi outdoor*. Kedai kopi ini menawarkan lebih banyak variasi kopi, makanan, *wifi* berkecepatan tinggi, serta meja dan kursi untuk bekerja lebih aman sambil bersantai, menjadikannya lokasi yang lebih praktis untuk bekerja.

PERMASALAHAN

Masalah yang dapat diidentifikasi berdasarkan latar belakang yang disebutkan di atas yaitu “Bagaimana merancang kafe yang dapat memberikan berbagai variasi suasana ruang toko dengan segala tentang kopi?”

Tujuan dari Proyek Perancangan Toko Kopi dan Kafe di Banjarbaru ini adalah untuk menciptakan kedai kopi yang “Fleksibel” dengan fasilitas yang cukup bagi pelanggan untuk bersantai dengan tenang.

Coffee shop yang “Fleksibel” artinya *coffee shop* yang membebaskan pengunjungnya untuk duduk di *indoor*, *outdoor* maupun *semi outdoor*.

Ruang lingkup perancangan adalah sebagai berikut:

1. Objek perancangan berupa sebuah Toko Kopi dan Kafe di Banjarbaru dengan luasan 1.952 m².
2. Area perancangan meliputi:
 - Area Parkir Motor
 - Area Parkir Mobil
 - Area Indoor (Cafe dan Toko Roti)
 - Area Jual *Outdoor* (Jual *Merchandise*)
 - Area Duduk *Semi Outdoor*
 - Area Duduk *Outdoor*
 - Area Bar *Indoor*
 - Dapur
 - Ruang Karyawan
 - Toilet

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sistem Pelayanan pada Cafe

Tempat usaha yang khusus menyajikan kopi dikenal dengan kedai kopi, kafe, atau warung kopi (sering disingkat Warkop). Kedai kopi adalah lokasi yang kebanyakan menjual kopi tetapi juga menawarkan makanan dan minuman. Biasanya kedai kopi mengacu pada lokasi yang dihias dengan selera tinggi dan menawarkan berbagai menu kopi.

Minuman dingin seperti es kopi dan es teh mungkin ditawarkan di beberapa kedai kopi. Kedai kopi juga dapat menyediakan kue kering, *muffin*, *sandwich*, buah dan makanan ringan.

Berbagai lokasi juga menyediakan menu kopi dengan beberapa pilihan seduh kopi. dari *chemex*, tubruk, *french press*, *aeropress*, *vietnam drip* dan lainnya.

Kedai kopi sering menyediakan kopi hitam, kopi susu, *cappucino*, *espresso*, dan *latte* di menu mereka. Selain itu, sejumlah lokasi menyediakan olahan teh dingin, kopi dan minuman lainnya.

Dari perspektif budaya, kedai kopi dapat dianggap sebagai pusat interaksi sosial. Mereka menawarkan tempat bagi anggota sosial agar dapat berkumpul, bercakap-cakap, menulis, membaca, menghibur satu sama lain atau hanya sekedar menghabiskan waktu, baik sendiri maupun dalam kelompok kecil. Orang-orang dari berbagai lapisan masyarakat dapat berkumpul dan terlibat dalam satu lokasi, terlepas dari latar belakang etnis, ras, keluarga, atau agama mereka.

B. Sistem Pelayanan pada Cafe

Berbeda dengan cafe lain, layanan harus dapat menawarkan layanan yang baik kepada pelanggan yang membuat mereka merasa senang secara fisik dan psikologis. Pelayanan merupakan komponen yang paling penting dalam membuat tamu senang. Berikut ini adalah sistem yang dapat ditawarkan:

1. Table Service

Table service merupakan gaya layanan restoran di mana pelanggan diundang untuk duduk dan memesan makanan dengan server. Makanan kemudian akan disajikan kepada pengunjung di depan mereka oleh pelayan. Seorang pramusaji yang sedang memberikan pelayanan meja harus menjaga konsentrasi dan mampu mengingat setiap pesanan pelanggan. Diharapkan makanan yang diberikan kepada para tamu sesuai dengan setiap pesanan yang dilakukan.

2. Buffet / Self Service

Layanan semacam ini, terkadang disebut sebagai prasmanan, prasmanan, atau swalayan, sangat nyaman dan cepat. Di atas meja saji dalam hal ini, semua hidangan telah ditata dan diatur.

Pengunjung bebas memilih masakan sendiri berdasarkan rasa dan porsi yang diinginkan. Akibatnya, layanan semacam ini cocok untuk berbagai kesempatan, termasuk pernikahan dan jamuan makan.

3. Counter Service

Pelayanan yang praktis, cepat, dan hemat tenaga adalah pelayanan loket yang biasa disebut dengan pelayanan kantin. Di konter di sini, pelanggan dapat memesan dan menerima pesanan, lalu membayarnya. *Counter service* merupakan fitur yang menonjol di restoran cepat saji karena kepraktisan yang diberikannya.

4. Take Away Service

Sistem pelayanan pesanan yang dibawa pulang disebut dengan pelayanan "carry out" atau "take away". Alhasil, pelanggan membeli makanan yang sudah jadi atau sudah jadi, membungkusnya, dan memakannya di luar restoran. Sebagian besar tempat makan cepat saji sering menyediakan opsi ini untuk dibawa pulang.

C. Program Ruang Cafe Secara Umum

Tata letak restoran harus direncanakan dan dibangun dengan mempertimbangkan siklus kegiatan operasional, mulai dari ruangan sebagai

tempat untuk melakukan kegiatan awal, yaitu menerima bahan baku dan mengolahnya hingga penyajiannya, menurut Fred Lawson, yang menjelaskan ini dalam bukunya *Restaurant Planning & Design* (1994:45). Semua fase ini membutuhkan ruang yang cukup untuk beroperasi. Maka dari itu ada dua kategori persyaratan ruang kafe, yaitu:

a. Ruang depan (*Front Area*), yaitu yang terdiri dari area makan, bar, cocktail lounge, tempat parkir rumah ibadah, dan ruang lain dengan tujuan dan layanan yang dirancang untuk melayani pelanggan restoran. Persyaratan ruangan:

- Tersedia pintu keluar darurat dan tangga darurat;
- Ruang memenuhi persyaratan;
- Dinding yang memisahkan cafe dari dapur harus tahan api;
- Selalu pasang alat pendeteksi kebakaran;
- Pisahkan pintu masuk dan keluar untuk pelanggan dan karyawan;
- Pencahayaan yang cukup;
- Sirkulasi udara yang memadai dan kemampuan untuk mengontrol suhu udara.
- Bersih, tertib, dan saniter (memenuhi persyaratan kesehatan);
- Bahan bangunan memiliki kualitas standar;
- Desain ruangan dapat diubah dengan mudah;
- Mudah dirawat dan dibersihkan

b. Ruang Belakang (*Back Area*), yaitu ruangan yang tujuan dan kegunaannya sebagai tempat penyimpanan, penyiapan, dan pengolahan produk makanan dan minuman. Ruang-ruangan tersebut merupakan tempat karyawan kafe melakukan aktivitas yang berhubungan dengan pekerjaan dan terlarang bagi pelanggan, seperti

dapur, gudang, tempat sampah, area pelayan, dan lain sebagainya. sehingga lingkungan sekitar kawasan:

- Pencahayaan yang cukup;
- Gudang untuk menyimpan bahan makanan secara terpisah menurut jenisnya;
- Tersedia parit drainase yang sesuai dan lancar, serta lantai yang tidak licin;
- Memasang penyedot debu, pipa untuk membuang bau masakan, dan air yang cukup mengalir dengan lancar.

C. Pengertian *Collaborative*

Collaborative secara etimologis berasal dari istilah *co* dan *labor*, yang menunjukkan penyatuan sumber daya atau pengembangan kemampuan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan sebelumnya atau disepakati bersama. Selain itu, istilah "kolaborasi" sering digunakan untuk merujuk pada proses penyelesaian pekerjaan yang bersifat lintas negara, lintas sektoral, lintas relasional, atau bahkan lintas organisasi (O'Leary, 2010). Istilah "kolaborasi" memiliki definisi yang sangat umum dan luas yang mengacu pada skenario di mana dua atau lebih individu atau lembaga bekerja sama untuk memahami masalah satu sama lain dan berusaha untuk saling membantu memecahkan kesulitan tersebut.

Yang dimaksud dengan desain "*collaborative*" dalam konteks ini adalah proses penciptaan konsep desain dengan desain yang kreatif untuk memberikan tren desain terbaru.

Penerapan desain "kolaboratif" ini merupakan kegiatan yang menggabungkan kolaborasi ide atau barang yang belum pernah dipraktikkan sebelumnya.

Ide ini diharapkan dapat meningkatkan interaksi, produktivitas, dan pengembangan bisnis pengguna sekaligus mengakomodasi semua upaya kreatif mahasiswa Banjarbaru.

PEMBAHASAN

A. Lokasi

Lokasi tapak berada di Jalan Putri Junjung Buih, Loktabat Utara, Kecamatan Banjarbaru Utara, tepat di belakang SMK-PP N Banjarbaru, dengan luas wilayah ±1.952 m².



Gambar 1. Lokasi Tapak
Sumber: Google Earth

Lokasi : Jalan Putri Junjung Buih, Loktabat Utara, Kecamatan Banjarbaru Utara Provinsi Kalimantan Selatan 70714

Batasan site : Sisi Utara SMK-PP Negeri Banjarbaru, Sisi Selatan Bakso Yulia, Sisi Barat permukiman, Sisi Timur Warung Yoga

Luas Site : ±1.952 m²

GSB : 10 meter dari as jalan

Akses menuju kawasan dapat diakses dengan transportasi kendaraan bermotor (roda dua/roda empat), dapat ditempuh dengan waktu sekitar satu jam dari kota Banjarmasin dan sekitar 5 menit dari Bundaran Simpang Empat Kota Banjarbaru.

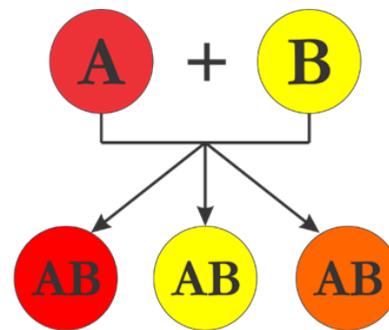
B. Konsep Rancangan

Interior kedai kopi ini dibuat menggunakan tema “Kolaborasi”. Dari asal kata “kolaboratif”, “kolaborasi” berarti membangun konsep desain dengan desain yang kreatif sehingga memiliki tren desain terkini. Penerapan desain “kolaboratif” ini merupakan kegiatan yang menggabungkan kolaborasi ide atau barang yang belum pernah dipraktikkan sebelumnya. Konsep desainnya adalah interior cafe terbuka,

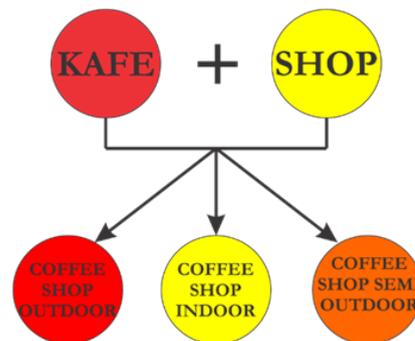
ramah, dan nyaman untuk aktivitas mahasiswa dalam mendorong produktivitas, inovasi, dan pertumbuhan perusahaan. Ini dicapai melalui penggunaan warna dan sistem modular di ruang dan peralatannya.

Jenis-jenis yang akan dijual pada kafe ini adalah:

- *Indoor*: menyediakan berbagai macam jenis biji kopi, minuman dari kopi, alat-alat kopi, dan lainnya
- *Outdoor*: menyediakan makanan ringan seperti *pastry* dengan rasa kopi
- *Semi Outdoor*: menyediakan *merchandise* yang berkaitan dengan kopi



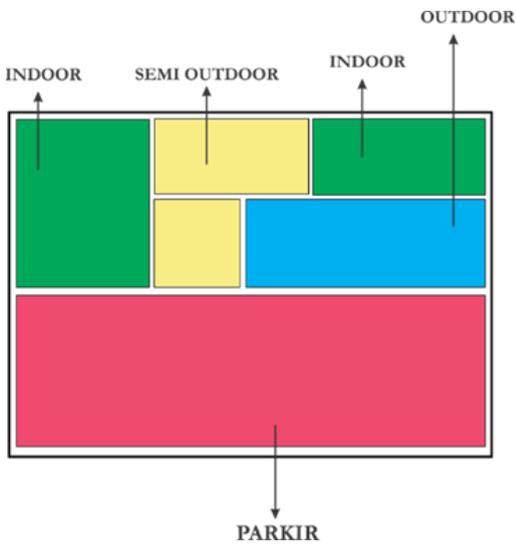
Gambar 2. Konsep Program
Sumber: Analisis Penulis (2022)



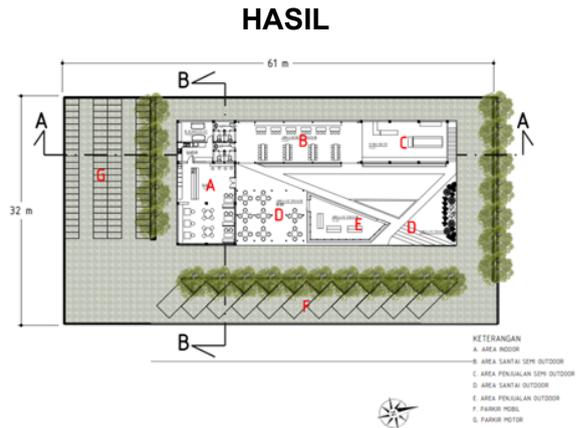
Gambar 3. Konsep Rancangan
Sumber: Analisis Penulis (2022)



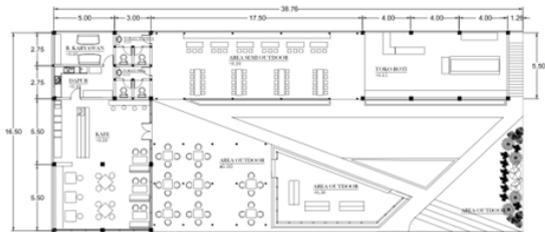
Gambar 4. Konsep Zonasi
Sumber: Analisis Penulis (2022)



Gambar 5. Konsep Tata Massa Bangunan
Sumber: Analisis Penulis (2022)



Gambar 6. Rencana Tapak
Sumber: Analisis Penulis (2022)



Gambar 7. Denah + Layout Perabot
Sumber: Analisis Penulis (2022)



Gambar 8. Tampak Depan
Sumber: Analisis Penulis (2022)



Gambar 9. Tampak Samping Kanan
Sumber: Analisis Penulis (2022)



*Gambar 10. Perspektif Eksterior
Sumber: Analisis Penulis (2022)*



*Gambar 14. Perspektif Eksterior
Sumber: Analisis Penulis (2022)*



*Gambar 11. Perspektif Eksterior
Sumber: Analisis Penulis (2022)*



*Gambar 15. Perspektif Interior
Sumber: Analisis Penulis (2022)*



*Gambar 12. Perspektif Eksterior
Sumber: Analisis Penulis (2022)*



*Gambar 16. Perspektif Interior
Sumber: Analisis Penulis (2022)*



*Gambar 13. Perspektif Eksterior
Sumber: Analisis Penulis (2022)*



*Gambar 17. Perspektif Interior
Sumber: Analisis Penulis (2022)*

KESIMPULAN

Perancangan *Coffee Shop* di Banjarbaru harus mengutamakan kenyamanan dan kepuasan pengunjung. Di tengah hiruk pikuk aktivitas di kafe, lingkungan yang tenang sangat diperlukan. Lingkungan di sekitar kawasan dan permintaan pengguna harus dipertimbangkan untuk mendapatkan organisasi tata ruang yang sesuai dengan kebutuhan.

Konsep *Collaborative Coffee Shop* dilakukan dalam ruang yang fleksibel dengan maksud agar mahasiswa maupun masyarakat umum dapat bekerja, bersosialisasi, bekerja sama, berdiskusi, dan terlibat dalam kegiatan lain yang dapat meningkatkan ide masing-masing orang. *Coffee shop* yang "Fleksibel" artinya *coffee shop* yang membebaskan pengunjungnya untuk duduk di *indoor*, *outdoor*, maupun *semi outdoor*. Kedai kopi ini menawarkan lebih banyak variasi kopi, makanan, wifi berkecepatan tinggi, serta meja dan kursi untuk bekerja lebih aman sambil bersantai, menjadikannya lokasi yang lebih praktis untuk bekerja.

UCAPAN TERIMAKASIH

Dengan mengucapkan puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT. Yang telah melimpahkan seluruh rahmat dan hidayah-Nya, di kesempatan ini penulis dapat menyelesaikan laporan penulisan perancangan dengan judul "**Toko Kopi dan Kafe di Banjarbaru**" sebagai objek rancangan Studio Tugas Akhir.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dalam menyusun laporan ini, diantaranya kepada :

1. Dr. Bani Noor Muchamad, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat.
2. Dr. Eng Akbar Rahman, selaku Ketua Program Studi S1 Arsitektur Universitas Lambung Mangkurat dan pembimbing laporan Perancangan Tugas Akhir.

3. Seluruh Dosen Pengajar Arsitektur Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan Ilmu serta bimbingan dalam penulisan Laporan ini.
4. Beserta semua Staff Akademik Akademik Fakultas Teknik Program Studi Arsitektur Universitas Lambung Mangkurat.
5. Teman-teman di Program Studi Arsitektur khususnya angkatan 2016 Dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu telah banyak membantu selama penyusunan Laporan Seminar Tugas Akhir ini. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak terdapat kekurangan, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik semua pihak demi perbaikan Laporan Perancangan ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak.

DAFTAR PUSTAKA

Referensi Buku dan Jurnal

- Herlyana, Elly. (2012). Fenomena Coffee Shop Sebagai Gejala Gaya Hidup Baru Kaum Muda. Jurnal THAQAFIYYAT, 13 (1). Accessed 8 Februari 2023, from <http://ejournal.uin-suka.ac.id/>
- Kamil, MS., Rahman, A. (2023). *Bangunan Hijau Pada Pusat Tanaman Hias di Kota Rantau*. Lanting Journal of Architecture. Jilid 11, Nomor 2. Hal. 75-84.
- Lawson, Fred. *Restaurant Planning & Design*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1973.
- Lestari, Noven Emilya. (2021). Pontianak Coffee Shop Jurnal Mozaik Arsitektur. Accessed 6 Februari 2023
- Ma'ruf, Y. A, Rahman A. (2022). *Desain Cloud Kitchen Berorientasi Kenyamanan*. Lanting Journal of Architecture. Jilid 11, Nomor 2. Hal. 272-287.
- Neufert, E.(1996). *Data Arsitek Jilid 1*. Jakarta: Erlangga
- Neufert, E.(2002). *Data Arsitek Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.

- Rahman, A. et al. (2021). *Problems and urban sustainable development in wetlands based on the thermal conditions*. IOP Conference Series: Earth and Environmental ..., 780 (1).
- Purwanto, Gabriel Indra. (2016). Perancangan Interior Coffee House di Surabaya Jurnal Intra, 4 (2) Accessed 8 Februari 2023, from <http://media.neliti.com/>

Website

- <https://bixbux.com/bisnis-coffee-shop/>
- https://id.wikipedia.org/wiki/Warung_kopi
- <https://www.pinhome.id/kamus-istilah-properti/coffee-shop/>
- <https://btp.ac.id/jenis-pelayanan-restoran/>
- <https://text-id.123dok.com/document/ozl1xxdly-program-ruang-cafe-secara-umum.html>
- <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/DAPU6107-M1.pdf>
- <https://tribunjabartravel.tribunnews.com/2021/06/03/nyamannya-nongkrong-di-deu-coffee-backyard-yang-bernuansa-mini-malis-tropical>
- <https://www.luruwisata.com/2022/11/mattea-social-space-pekayon-bekasi.html>
- <https://www.tribunnewswiki.com/2021/11/07/fillmore-coffee>