

DAFTAR ISI

| | |
|--|----|
| HALAMAN JUDUL | 1 |
| HALAMAN PENGESAHAN | 2 |
| KATA PENGANTAR | 4 |
| DAFTAR PUSTKA | 5 |
| DAFTAR TABEL | 8 |
| DAFTAR GAMBAR | 8 |
| ABSTRAKSI | 9 |
| BAB I PENDAHULUAN | 10 |
| 1.1 Latar Belakang | 10 |
| I. 1.1 Produksi, Konsumsi dan Ekspor Kopi Indonesia | 10 |
| 1.1.2 Pengaruh <i>GAP</i> dan <i>GHP</i> dalam Perkembangan Distribusi dan Ekspor Kopi | 11 |
| 1.1.3 <i>Coffee Workshop</i> sebagai Wadah Produksi Kopi Berkualitas | 12 |
| 1.1.4 Metode Transprogramming pada <i>Coffee Workshop</i> | 12 |
| 1.2 Permasalahan | 12 |
| 1.2.1 Permasalahan Umum (Non-Arsitektural) | 12 |
| 1.2.2 Permasalahan Khusus (Arsitektural) | 12 |
| 1.3 Tujuan dan Sasaran Pembahasan | 13 |
| 1.3.1 Tujuan Pembahasan | 13 |
| 1.3.2 Sasaran Pembahasan | 13 |
| 1.4 Lingkup Pembahasan | 13 |
| 1.4.1 Non Arsitektural | 13 |
| 1.4.2 Arsitektural | 13 |
| 1.5 Metodologi Pembahasan | 14 |
| 1.5.1 Pengumpulan Data | 14 |
| 1.5.2 Analisis | 14 |
| 1.5.3 Sintesis | 14 |
| 1.6 Sistematika Penulisan | 14 |
| 1.6.1 Bab I: Pendahuluan | 14 |
| 1.6.2. Bab II Tinjauan Pustaka | 14 |
| 1.6.3. Bab III Tinjauan Lokasi | 14 |
| 1.6.4. Bab IV Pendekatan Konsep | 14 |
| 1.6.5. Bab V Konsep Desain | 15 |
| | 5 |



| | |
|--|-----------|
| 1.7. Keaslian Penulisan | 15 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 16 |
| 2.1 Kopi sebagai Objek <i>Workshop</i> | 16 |
| 2.1.1 Pengertian Kopi | 16 |
| 2.1.2 Pengelompokan Kopi | 16 |
| 2.1.3 Proses Produksi dan Penyimpanan Biji Kopi | 17 |
| 2.2 Coffee Workshop | 18 |
| 2.2.1 Pengertian Workshop | 18 |
| 2.2.2 Jenis-Jenis Workshop | 19 |
| 2.2.3 Karakteristik Kegiatan dalam <i>Coffee Workshop</i> | 19 |
| 2.2.4 Persyaratan Umum <i>Coffee Workshop</i> | 21 |
| 2.3 Arsitektur Trans Programming | 29 |
| 2.3.1 Pendekatan Teori Bernard Tschumi | 29 |
| 2.3.3 Pengertian Transporgamming | 31 |
| 2.3.3 Keterkaitan Transprograming dengan <i>Coffee Workshop</i> | 31 |
| 2.4. Studi Kasus | 31 |
| 2.4.1. Studi Kasus Konsep | 31 |
| 2.4.2. Studi Kasus Bangunan | 34 |
| BAB III TINJAUAN LOKASI | 35 |
| 3.1 KriteriaPemilihan Tapak | 35 |
| 3.2. Tinjauan Umum Makro | 35 |
| 3.3. Tinjauan Tapak Mikro | 36 |
| 3.3.1. Data Tapak | 36 |
| 3.3.2. Analisis Tapak | 36 |
| BAB IV KONSEP DESAIN | 39 |
| 4.1. Pendekatan Trans programming | 39 |
| 4.1.1. Metode Trans Programming | 39 |
| 4.1.2. Jenis Kegiatan dan Pelaku <i>Coffee Workshop</i> | 39 |
| 4.2 Konsep Makro | 39 |
| 4.2.1. Coffee Workshop Sebagai Wadah Kolaborasi Produksi dan Edukasi | 39 |
| 4.2.2. Penerapan Trans-programming pada Coffee Workshop | 40 |
| 4.3 Konsep Meso | 41 |
| 4.3.1 Konsep Aksesibilitas | 41 |
| 4.3.2. Konsep Zonasi Tapak | 41 |
| 4.4. Konsep Mikro | 42 |



| | |
|--|----|
| 4.4.1. Konsep Pengelompokan Ruang Berdasarkan Hubungan Ruang | 42 |
| 4.4.3. Konsep Kebutuhan Ruang | 46 |
| 4.4.4. Metode Penggabungan Ruang | 49 |
| 4.4.5. Konsep Hubungan Antar Ruang | 49 |
| 4.4.7. Konsep Material dan Konstruksi Bangunan | 50 |
| 4.4.8. Konsep Fasad Bangunan | 50 |
| DAFTAR PUSTAKA | 51 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Pengelompokkan Ruang berdasarkan Kegiatan Coffee Workshop | 42 |
| Tabel 2. Diagram Kegiatan Produksi | 43 |
| Tabel 3. Diagram Kegiatan Wisata Edukasi | 43 |
| Tabel 4. Zonasi Kegiatan Coffee Workshop | 45 |
| Tabel 5. Luasan Kebutuhan Ruangan Coffee Workshop | 48 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. 1 Produksi Kopi di Indonesia | 10 |
| Gambar 1. 2 Grafik konsumsi kopi lokal | 10 |
| Gambar 1. 3 Data ekspor kopi | 11 |
| | |
| Gambar 2. 1 Ruang Loker | 21 |
| Gambar 2. 2 Pantry | 22 |
| Gambar 2. 3 Area Parkir | 22 |
| Gambar 2. 4 Musholla | 23 |
| Gambar 2. 5 Ruang Docking | 23 |
| Gambar 2. 6 Lobby | 24 |
| Gambar 2. 7 Jarak Pandang Mata | 24 |
| Gambar 2. 8 Coffee Shop | 25 |
| Gambar 2. 9 Souvenir Shop | 25 |
| Gambar 2. 10 Ruang Kelas | 26 |
| Gambar 2. 11 Ruang Display | 27 |
| Gambar 2. 12 Alat Pengupas | 27 |
| Gambar 2. 13 Mesin Pencuci | 28 |
| Gambar 2. 14 Alat Sortasi | 29 |
| Gambar 2. 15 National Library of France | 29 |
| Gambar 2. 16 Le Fresnoy Museum | 30 |
| Gambar 2. 17 Kebun Teh Tambi | 31 |
| | |
| Gambar 3. 1 Lokasi Tapak Coffee Workshop | 36 |
| Gambar 3. 2 Iklim dan Curah Hujan Tapak Coffee Workshop | 37 |
| Gambar 3. 3 Kondisi Struktur Tapak Coffee Workshop | 37 |
| Gambar 3. 4 Arah Kebisingan dan Bau Tapak Coffee Workshop | 38 |
| | |
| Gambar 4. 1 Lokasi Tapak Coffee Workshop | 40 |
| Gambar 4. 2 Aksesibilitas lokasi tapak coffee workshop | 41 |
| Gambar 4. 3 Konsep zonasi tapak | 41 |