

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Suasana Coffee Shop	9
Gambar 2. 2 Kegiatan <i>Coffee Cupping</i>	10
Gambar 2. 3 Tabel 5 Negara Produsen Kopi Terbesar	12
Gambar 2. 5 Grafik Negara Konsumen Kopi Terbesar di Dunia	13
Gambar 2. 6 Sejarah Persebaran Kopi	15
Gambar 2. 7 Biji Kopi Arabika (a) dan robusta (b).....	17
Gambar 2. 8 <i>Green Beans</i>	17
Gambar 2. 9 Ruang Penyimpanan Green Beans.....	18
Gambar 2. 10 Mesin Roasting	19
Gambar 2. 11 Tingkatan Roasting pada Biji Kopi.....	20
Gambar 2. 13 Aeropress (a) dan French Press (b).....	21
Gambar 2. 14 V60 dan Chemex.....	22
Gambar 2. 15 Rok Presso (a) dan Espresso Machine (b)	22
Gambar 2. 16 Syphon	23
Gambar 2. 17 Macam Sajian Kopi.....	24
Gambar 2. 18 <i>Manual Brew</i>	24
Gambar 2. 20 Pedestal pada Origata Hanshi 1/2 Exhibition	26
Gambar 2. 21 Panel pada Iconic Australian Houses	26
Gambar 2. 22 Sarana Membaca pada Area Publik	27
Gambar 2. 23 Kegiatan Kompetisi Seduh Kopi Manual	29
Gambar 2. 24 Logo SCA	30
Gambar 2. 25 Ruang Auditorium	33
Gambar 2. 26 Kelas seduh manual (a) dan kelas Espresso (b).....	34

Gambar 2. 27 Kelas Roasting	36
Gambar 2. 28 Kegiatan <i>Cupping</i> (a) dan ruang <i>Black-out</i> (b)	37
Gambar 2. 29 Sirkulasi Espresso Station.....	38
Gambar 2. 30 Espresso Station	40
Gambar 2. 31 Manual Brewing Station	41
Gambar 2. 32 Keadaan meja untuk <i>cupping</i>	42
Gambar 2. 33 Pencahayaan yang merata pada ruang <i>cupping</i> dan <i>black-out room</i>	42
Gambar 2. 34 Peralatan yang dibutuhkan untuk <i>cupping</i>	43
Gambar 2. 35 Ruang Roasting.....	46
Gambar 2. 36 Lokasi Eksisting.....	55
Gambar 2. 37 Eksisting Bangunan	56
Gambar 2. 38 Area Kebisingan.....	57
Gambar 2. 39 Sinar Matahari yang mempengaruhi eksisting.....	58
Gambar 2. 40 Rekomendasi lux berdasarkan display.....	59
Gambar 2. 41 CRI.....	59
Gambar 2. 42 Alur yang disarankan (a), alur yang tidak berstruktr (b) , dan alur yang diarahkan (c)	61
Gambar 2. 43 Gambar Tipe Sirkulasi	62
Gambar 3. 1 Cappuccino dan penerapan pada ruang.....	64
Gambar 3. 2 Komposisi minuman cappuccino dan penerapannya.....	65
Gambar 3. 3 ayout coffee center.....	66
Gambar 3. 4 Treatment dinding.....	67

Gambar 3. 5 Warna dan material	67
Gambar 3. 6 Spotlight pada ruang menyeduh.....	68
Gambar 3. 7 AC Cassette (a) dan AC Split wall mounted (b).....	69
Gambar 3. 8 Moodboard suasana yang diinginkan.....	69
Gambar 3. 9 Perancangan coffee center dan sekolah kopi	70
Gambar 3. 10 Zoning Lantai 1	72
Gambar 3. 11 Blocking Lantai 1.....	72
Gambar 3. 12 Blocking Lantai 2 dan Mezzanin	73
Gambar 4. 1 Layout lantai 1 pada Coffee Center	74
Gambar 4. 2 Layout lantai 2 pada Coffee Center	75
Gambar 4. 3 Penerapan konsep pada perancangan.....	76
Gambar 4. 4 Area bar coffee shop	77
Gambar 4. 5 Retail self service coffee beans	78
Gambar 4. 6 Area amphi untuk pemutaran film pendek.....	78
Gambar 4. 7 Showcase Coffee Equipment	79
Gambar 4. 8 Area duduk indoor dan panggung kompetisi	80
Gambar 4. 9 Penerapan <i>cove light</i>	81
Gambar 4. 10 AC Split Cassette (a) dan exhaust fan (b).....	82
Gambar 4. 11 Fire detector dan sprinkler, Extinguisher, Emergency Exit Signge, CCTV	83
Gambar 4. 12 Tata letak AC, exhaust fan, dan CCTV.	83
Gambar 4. 13 Extruded Aluminum T-Transition Profile	84

Gambar 4. 14 Treatment dinding area pemutaran film (a) dan showcase coffee equipment (b).....	85
Gambar 4. 15 Ceiling layer dan down ceiling berbentuk ring.....	85