

Merauke Coffe Center (Dengan Pendekatan Arsitektur *Post-Modern*)

Anggeri Nurestu S 1*¹, Anton Topan 2¹, Yosi Valentina Simorangkir 3¹

¹Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Musamus, Merauke

Jl. Kamizaun Mopah Lama Merauke, Papua, 99611

*Email: anggeri@gmail.com

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima (oktober) (2021)

Disetujui (oktober) (2021)

Dipublikasikan (oktober)
(2020)

Keywords:

*Kopi Merauke;
Coffe Center*

Abstrak

Merauke Coffee Center merupakan sebuah proyek desain arsitektur post-modern yang berlokasi di Kabupaten Merauke. Proyek ini bertujuan untuk mengembangkan potensi wisata dan pertanian kopi di daerah tersebut. Merauke dikenal dengan keindahan alam dan budayanya yang khas, sehingga pembangunan pusat kopi ini diharapkan dapat menjadi daya tarik wisata baru yang mengintegrasikan elemen edukatif. Merauke Coffee Center akan memfokuskan pada dua jenis kopi unggulan daerah ini, yaitu kopi Excelsa dan Liberika. Desain arsitektur post-modern yang diterapkan mencerminkan perpaduan antara tradisi lokal dan inovasi modern, menciptakan ruang yang tidak hanya estetik tetapi juga fungsional untuk berbagai aktivitas seperti tur edukatif, pameran kopi, dan pelatihan pengolahan kopi. Dengan adanya Merauke Coffee Center, diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat dan wisatawan akan keunikan kopi Merauke, serta mendukung perekonomian lokal melalui sektor pariwisata dan pertanian. Proyek ini juga menyediakan ruang-ruang edukatif yang interaktif, memungkinkan pengunjung untuk belajar tentang proses penanaman, pengolahan, hingga penyajian kopi, sehingga menciptakan pengalaman wisata yang mendalam dan informatif.

Abstract

Merauke Coffee Center is a post-modern architectural design project located in the Merauke Regency. This project aims to develop the tourism and coffee agriculture potential in the region. Merauke is known for its natural beauty and distinctive culture, making the development of this coffee center a promising new tourist attraction that integrates educational elements. The Merauke Coffee Center will focus on two of the region's premium coffee varieties, Excelsa and Liberica. The post-modern architectural design reflects a blend of local tradition and modern innovation, creating a space that is both aesthetically pleasing and functional for various activities such as educational tours, coffee exhibitions, and coffee processing training. With the establishment of the Merauke Coffee Center, it is expected to raise awareness among the community and tourists about the uniqueness of Merauke coffee, and support the local economy through tourism and agriculture sectors. This project also provides interactive educational spaces, allowing visitors to learn about the coffee planting, processing, and serving processes, thus creating a deep and informative tourism experience.

1. Pendahuluan

Kabupaten Merauke, yang terletak di ujung timur Indonesia, dikenal dengan kekayaan alam dan budayanya yang unik. Potensi daerah ini belum sepenuhnya tereksplorasi, terutama dalam sektor pariwisata dan pertanian. Dengan keindahan alam yang memukau dan budaya lokal yang kaya, Merauke memiliki peluang besar untuk berkembang menjadi destinasi wisata unggulan. Salah satu potensi yang bisa dikembangkan adalah sektor pertanian kopi, khususnya kopi Excelsa dan Liberika yang tumbuh subur di wilayah ini.[1]

Merauke Coffee Center hadir sebagai jawaban untuk mengoptimalkan potensi tersebut. Proyek ini bertujuan untuk menggabungkan keindahan alam dan warisan budaya Merauke dengan inovasi modern melalui pendekatan desain arsitektur post-modern. Desain ini diharapkan tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga fungsional untuk berbagai kegiatan seperti tur edukatif, pameran kopi, dan pelatihan pengolahan kopi. Melalui pendekatan ini, Merauke Coffee Center dapat menjadi ikon baru yang mempromosikan kopi lokal sekaligus menarik wisatawan dari berbagai daerah.[2]

Selain fokus pada aspek pariwisata, Merauke Coffee Center juga memiliki misi edukatif. Fasilitas ini akan menyediakan ruang-ruang interaktif di mana pengunjung dapat mempelajari proses penanaman, pengolahan, hingga penyajian kopi. Edukasi ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan apresiasi terhadap kopi lokal, serta memberikan nilai tambah bagi petani kopi setempat melalui transfer pengetahuan dan teknologi. Dengan demikian, proyek ini tidak hanya berdampak pada sektor pariwisata tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan komunitas pertanian kopi di Merauke. [3]

Diharapkan dengan adanya Merauke Coffee Center, kesadaran masyarakat dan wisatawan terhadap keunikan kopi Merauke akan meningkat. Selain itu, proyek ini juga diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui peningkatan kunjungan

wisatawan dan penguatan sektor pertanian kopi. Melalui integrasi antara tradisi dan modernitas, Merauke Coffee Center dapat menjadi contoh sukses bagaimana pengembangan pariwisata dan pertanian dapat berjalan beriringan, memberikan manfaat maksimal bagi masyarakat setempat.

Dalam konteks Merauke Coffee Center, pendekatan desain arsitektur post-modern dipilih dengan tujuan menghadirkan sebuah bangunan yang tidak hanya estetis, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai modernitas dan warisan budaya lokal. Pendekatan ini menekankan pada eksperimen dengan bentuk, material, dan teknologi modern yang dikombinasikan dengan elemen-elemen tradisional. Dengan demikian, desain Merauke Coffee Center tidak sekadar membangun sebuah bangunan, tetapi juga menciptakan pengalaman visual dan sensorik yang unik bagi pengunjung. Integrasi antara arsitektur post-modern dan kekayaan budaya lokal diharapkan tidak hanya memperkuat identitas visual bangunan, tetapi juga mendukung misi edukatif dan promosi kopi lokal Merauke secara holistik. [4]

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif untuk memberikan gambaran yang komprehensif mengenai Merauke Coffee Center dan potensinya dalam mengembangkan sektor pariwisata dan pertanian kopi di Kabupaten Merauke. Metode deskriptif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk menggambarkan karakteristik, fungsi, dan manfaat dari proyek Merauke Coffee Center dengan jelas dan terperinci.[5]

Lokasi penelitian ini berada di Sota, sebuah distrik di Kabupaten Merauke yang dikenal dengan potensi pertanian dan keindahan alamnya. Sota dipilih sebagai lokasi penelitian karena merupakan daerah yang strategis untuk pengembangan pertanian kopi, khususnya varietas kopi Excelsa dan Liberika yang menjadi fokus utama Merauke Coffee Center. Selain itu, Sota juga memiliki akses yang baik dan fasilitas pendukung yang memadai untuk menunjang

kegiatan penelitian.

Pengumpulan Data: Data Primer: Pengumpulan data primer dilakukan melalui observasi langsung di lokasi penelitian, wawancara mendalam dengan petani kopi, pengelola Merauke Coffee Center, dan wisatawan yang berkunjung. Selain itu, survei menggunakan kuesioner juga dilakukan untuk mendapatkan pandangan masyarakat lokal dan wisatawan terhadap proyek ini.

Prosedur penelitian ini mencakup pengumpulan data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung di lokasi penelitian, wawancara mendalam dengan petani kopi, pengelola Merauke Coffee Center, dan wisatawan yang berkunjung, serta survei menggunakan kuesioner untuk mendapatkan pandangan masyarakat lokal dan wisatawan terhadap proyek ini. Data sekunder dikumpulkan melalui studi literatur dari berbagai sumber seperti jurnal, buku, laporan pemerintah, dan dokumen terkait lainnya yang mendukung informasi tentang pengembangan pariwisata dan pertanian kopi di Merauke. Data yang telah dikumpulkan dianalisis secara kualitatif untuk memahami berbagai aspek terkait dengan Merauke Coffee Center, termasuk identifikasi potensi, tantangan, serta dampak yang diharapkan dari proyek ini terhadap sektor pariwisata dan pertanian di Sota. Hasil analisis data disajikan secara deskriptif dalam bentuk tabel, grafik, dan narasi untuk mempermudah pemahaman, serta dilengkapi dengan gambar dan peta lokasi untuk memberikan visualisasi yang lebih jelas tentang Merauke Coffee Center dan lingkungan sekitarnya. Melalui metode deskriptif ini, penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas dan mendalam mengenai Merauke Coffee Center serta kontribusinya dalam mengembangkan potensi wisata dan pertanian kopi di Sota, Kabupaten Merauke.



Gambar1. Foto Udara Kelurahan Kelapa V

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Analisa Besaran Ruang

Tabel 1. Rekapitulasi Besaran Ruang

No	Kebutuhan Ruang	Besaran Ruang	Satuan
1	Gedung Pengelola	989	M2
2	Gedung Pengolahan	499	M2
3	Kebun Kopi	80.000	M2
4	Kedai/Coffee shop	651	M2
5	Aula Pertemuan/ Gedung Serba guna	650	M2
6	Pos Satpam	37	M2
7	Garasi penyewaan	684	M2
8.	Green House	271	M2
9.	Area Perkemahan	4.500	M2
10.	Mushola	125	M2
11.	Gedung Genset	86	M2
12	Wc Umum	61	M2
13	Gudang Kopi dan Pupuk	781	M2
14	Waduk	6.644	M2
15	Parkiran	3.164	M2
Total		99.142	M2

Dalam RTRW kota Merauke, Blok Regional berada di kelas KDB menengah-bawah (20%-50%), mengingat kawasan ini merupakan

kawasan konservasi yang harus diminimalkan pembangunan di dalamnya maka digunakan 40% untuk koefisien Dasar Bangunan (KDB) dan 60% untuk open space (OS).

Tabel 2. Rekapitulasi Besaran Ruang

Luas Tapak	99.142
Perbanding Luasan 40% : 60%	
Open Space (os) = 60/40 x Luas Tapak	66.095 m ²
Maka Luasan yang dibutuhkan adalah	
Tapak Terbangun	
Tapak Terbangun/ Space (OS)	Tidak <i>open</i>
KDB + OS	165.237 M ²
GSB	5.600
Total Luas tapak	159.637
Luas Tapak yang dibutuhkan	±16. Ha M ²

Luas tapak yang dibutuhkan untuk Wisata Kuliner Kopi adalah seluas ±22Ha

3.2 Lokasi Tapak

Lokasi Perancangan Site eksisting “Merauke Coffee Center” ini berada pada lahan kosong yang berdekatan dengan PBLN Sota berjarak ±600m dari site terpilih. Kriteria site ini akan diuraikan sebagai berikut.

1. Pencapaian site mudah dijangkau
2. Memiliki jaringan utilitas kota yang terbaik
3. Maemiliki akses jalur transportasi darat yang baik
4. Lokasi site strategis dengan roda perekonomian dan pemerintahan kota.



Gambar 2. Lokasi Site Penelitian

3.3 Pencapaian

Akses pencapaian pada site yang dapat dilalui transportasi yaitu dari arah kota jalan trans papua dan memasuki area sota.



Gambar 3. Analisa Pencapaian Ke Site

1. site berada di jalur utama dan jalur akses kendaraan logistik. Jalur *main entrance* (ME) ke site dibuat di sisi barat site untuk menghindari persinggungan.

2. Jalur *side entrance* (SE) dibuat di sisi utara, agar kelihatan pengelola, service dan maintenance, dan loading dock tidak

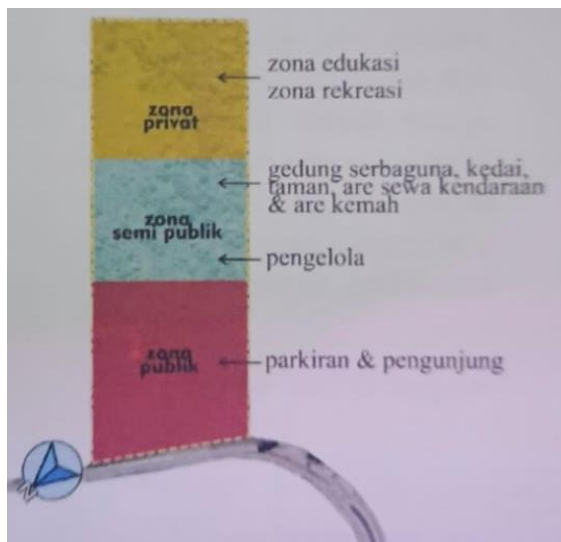
mengganggu dan terganggu oleh akses masuk pengunjung.



Gambar 4. Konsep Pencapaian Ke Site

3.4 View Ketapak

Untuk mendapatkan view yang baik maka perlu diperhatikan semua yang berhubungan dengan view serta kondisi bangunan/tapak di sekitarnya, hal ini ditentukan dengan pertimbangan potensi view yang menarik, jalan yang dilalui pengguna, dan letak entrance.

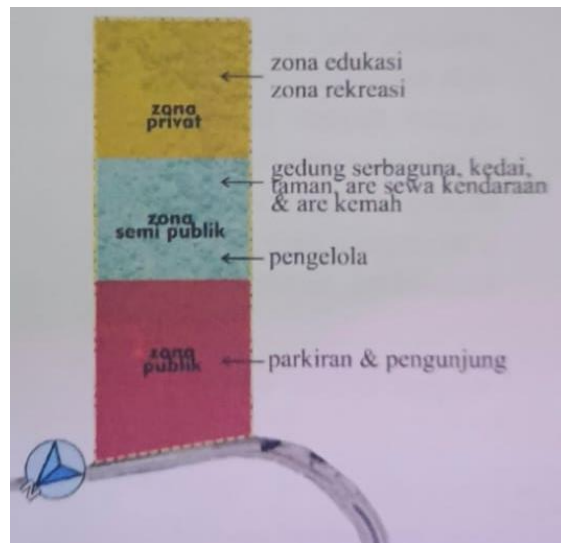


Gambar 5. View Tapak

3.5 Perzoningan

Perencanaan Merauke *coffee Center* adalah perancangan sebuah kawasan dengan massa banyak. Adapun perzoningan pada tapak dibedakan atas jenis aktifitas dan fungsi tiap-tiap bangunan.

1. Area tapak yang berdekatan dengan jalan utama dijadikan zona publik, berupa ruang terbuka hijau, dan parkir
2. Area tapak yang jauh dari jalan utama digunakan untuk zona private, zona ini meliputi bangunan servis.
3. Diantara zona publik dan private dibatasi oleh zona semi publik, meliputi, gedung pengelola, aula, mini *café*, mini pabrik kopi, dan area fasilitas penunjang.

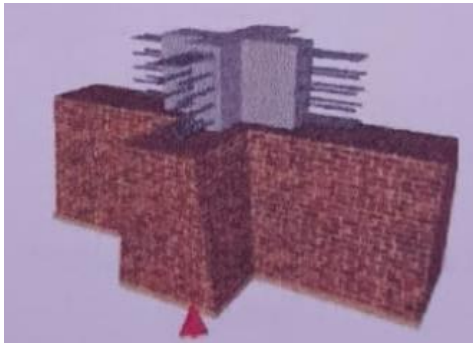


Gambar 6. Perzoningan Tapak

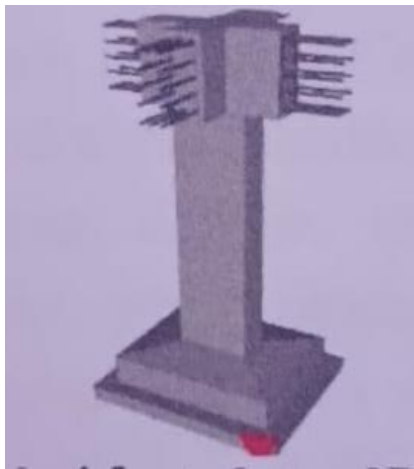
3.6 Struktur

Sistem struktur pada perancangan merauke *coffee center* terdiri atas tiga bagian, yakni: Sub Structure (Struktur Bawah), Mid Structure (Struktur Tengah) dan Upper Structure (Struktur Atas) meliputi:

- a. Sub Structure



Gambar 7. Pondasi menerus



Gambar 8. Pondasi foot plat

b. mid Structure

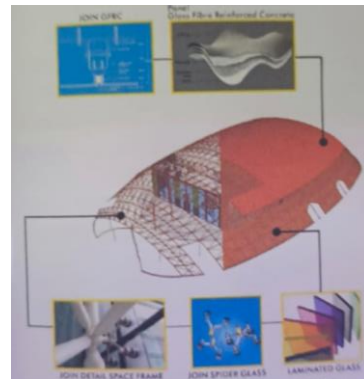


Gambar 9. Kolom dan Balok Beton Bertulang



Gambar 10. Kolom dan Balok Baja Konvensional

c. upper structure



Gambar 11. Struktur dan Material Atap

4.7 Utilitas

a. Sistem Jaringan Listrik

Sumber jaringan listrik utama dalam kawasan Merauke *coffee center* adalah jaringan listrik yang berasal dari PLN yang didukung oleh genset. Apabila terjadi kerusakan pada pendistribusian listrik dari PLN, maka akan diganti dengan menggunakan sistem standby emergency power (SEB) dari genset. Selain itu diterapkan pula solar lamp sebagai penerangan pada akses jalan dalam tapak.

b. sistem pembuangan sampah

tempat pembuangan sampah dibedakan menjadi sampah organik dan anorganik yang akan diletakkan dalam setiap massa bangunan dan jalur sirkulasi. Setiap hari sampah-sampah tersebut diangkut dengan mobil sampah memilih TPS untuk sampah anorganik, sedangkan sampah organik akan diolah menjadi kompos yang berguna untuk pemupukan perkebunan kopi.

c. Sistem pengolahan limbah kopi

Limbah cair yang mengandung tingkat keasaman tinggi berupa air bekas pencucian dan fermentasi kopi akan disalurkan dari bak pencucian dan fermentasi ke bak pengolahan biogas. Selanjutnya gas hasil pengolahan ini akan didistribusikan sebagai alternatif

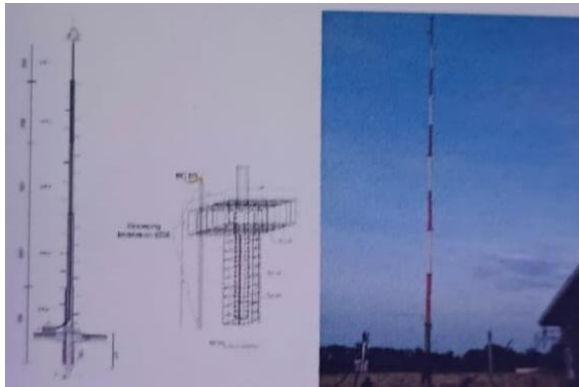
penggantian bahan bakar dalam kawasan Merauke *Coffee Center*.

d. Sistem pemadam Kebakaran

Sistem penanggulangan yang akan diterapkan dalam Merauke *Coffee Center*, yaitu penanggulangan kebakaran dengan cara pemadaman dengan menempatkan APAR di tempat yang strategis (mudah dilihat dan mudah dijangkau) pada setiap masa bangunan terutama pada bangunan pengolahan kopi yang memiliki resiko kebakaran tinggi, serta penempatan *fire sprinkler* pada setiap ruangan pada bangunan pengelola, kedai, aula, pengolahan kopi, bangunan penyewaan wisata, dan gudang kopi. Selain itu juga akan ditempatkan *hydrant outdoor*.

e. Sistem penangkal Petir

Jenis penangkal petir yang digunakan adalah jenis penangkal petir elektrostatik berbasis ESE (*Early Streamer Emission*) dengan jenis produk Thomas, area perlindungan system ini berupa bola dengan radius mencapai 125 meter dan memakai tiang tunggal sebagai menara penangkal petir Thomas.

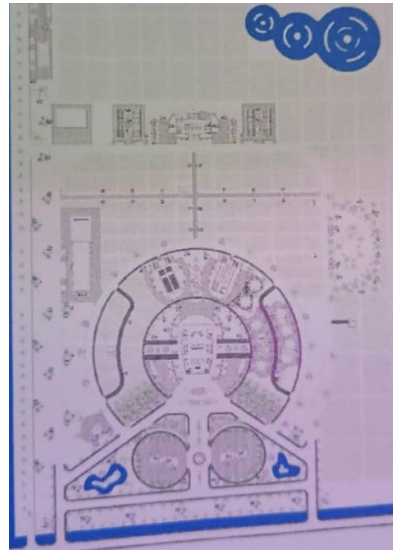


Gambar 12. Penangkal Petir Berbasis ESE

F. Sistem Jaringan Air bersih

Sumber air bersih berasal dari PDAM dan waduk di dalam kawasan. Yang disedot melalui pompa kemudian ditampung pada bak penampungan untuk didistribusikan keruangan.

4.8 Hasil perancangan



Gambar 13. Site Plan



Gambar 14. Bangunan Pengelola



Gambar 15. Bangunan Kedai



Gambar 16. Bangunan Pengelola Kopi



Gambar 17. Pos Jaga



Gambar 18. Mushola



Gambar 19. Green House



Gambar 20. Gudang



Gambar 21. Gazebo



Gambar 22. Taman Santai



Gambar 23. Hamparan Kebon Kopi



Gambar 24. Area Perkemahan



Gambar 25. Keseluruhan Site

1. Kesimpulan

Penelitian ini mengkaji desain Merauke Coffee Center dengan pendekatan arsitektur post modern. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan prinsip-prinsip arsitektur post modern, seperti keberagaman bentuk, penggunaan elemen-elemen sejarah, dan penekanan pada estetika visual, mampu menciptakan lingkungan yang unik dan menarik. Desain ini tidak hanya

menawarkan tempat yang nyaman untuk menikmati kopi, tetapi juga berfungsi sebagai pusat komunitas yang mempromosikan budaya lokal dan pariwisata.

Selain itu, pendekatan post modern memungkinkan fleksibilitas dalam desain ruang, yang dapat disesuaikan dengan berbagai kebutuhan fungsional dan estetis. Hal ini tercermin dalam penggunaan material lokal dan bentuk bangunan yang menggabungkan elemen tradisional dengan sentuhan kontemporer. Integrasi ini memberikan identitas yang kuat bagi Merauke Coffee Center, menjadikannya ikon arsitektur yang mewakili harmonisasi antara tradisi dan modernitas.

Sebagai saran, pengelola Merauke Coffee Center diharapkan terus mempertahankan dan mengembangkan konsep ini dengan melibatkan komunitas lokal dalam proses desain dan operasional. Selain itu, perlu dilakukan evaluasi berkala terhadap desain dan fungsionalitas bangunan untuk memastikan keberlanjutan dan relevansinya dengan perkembangan zaman. Penggunaan teknologi ramah lingkungan dan keberlanjutan juga perlu dipertimbangkan untuk mendukung konsep arsitektur post modern yang responsif terhadap isu-isu lingkungan global.

Referensi

- [1] A. Eksportir and I.K Indonesia “ Sejarah Kopi di Indonesia, vol. 15, 2014
- [2] S.D Najiyati and D.Darnarti, “Budidaya Kopi dan pengolahan Pasca Panen”. *Penebar Swadaya*, Jakarta 1997
- [3] F.S. Heri and L.H.A. Leni herlani Afrianti, “ PENGARUH PENGOLAHAN DAN JENIS KOPI TERHADAP KARAKTERISTIK KOPI BUBUK”
- [4] U. Pawito “fenomena post Modernisme di Indonesia
- [5] U. Negeri and M. koleksi Buku, “Nazir Mohammad ‘Metode penelitian.