

Analisis Zona Proksemik Pada Kedai Kopi di Pangalengan

Proxemic Zones Analysis in Coffee Shops in Pangalengan

Tri Wahyu Handayani¹, Azzahra Ibrahim Sidik, Mohamad Rizal

Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Perencanaan dan Arsitektur UNWIM, Bandung.
e-mail: triwahyu@unwim.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji tentang ruang personal (proksemik) kedai kopi di Pangalengan. Alasan pemilihan topik berkaitan dengan maraknya budaya minum kopi dan ‘nongkrong’ di café di kota besar dan merambah pula ke Pangalengan. Tujuan penelitian adalah untuk mendapatkan gambaran ide desain kedai kopi yang membuat konsumen betah dan akrab satu sama lain. Metoda penelitian deskriptif-kualitatif untuk mengungkapkan kejadian atau fakta, keadaan, fenomena pada 5 kedai kopi di Pangalengan melalui teori proksemik. Hasil penelitian mendapatkan ada 2 perilaku utama minum kopi, yaitu untuk prestise ngopi di kedai dengan tata interior yang didesain khusus atau ngopi untuk keakraban dengan bangku seadanya.

Kata kunci: budaya minum kopi, interior cafe, zona proksemik

ABSTRACT

This study examines the personal space (proxemic) of coffee shops in Pangalengan. The reason for choosing the topic is related to the widespread culture of drinking coffee and 'hanging out' in cafes in big cities and has also penetrated into Pangalengan. The purpose of the research is to get an idea of coffee shop design that make consumers feel at home and familiar with each other. Descriptive-qualitative research method to reveal events or facts, circumstances, phenomena at 5 coffee shops in Pangalengan through proxemic theory. The results of the study found that there were 2 main behaviors of drinking coffee, namely for the prestige of coffee in a shop with a specially designed interior layout or coffee for familiarity with a simple design bench.

Keywords: coffee drinking culture, cafe interior, proxemic zone

1. PENDAHULUAN

Indonesia menurut data tahun 2018 merupakan negara penghasil biji kopi terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Mayoritas kopi dihasilkan melalui perkebunan rakyat sebesar 95,46 persen, sisanya adalah perusahaan perkebunan swasta (2,37 persen) dan perusahaan perkebunan negara (2,17 persen). Keberhasilan tata niaga dan perkebunan kopi di Indonesia tidak lepas dari peranan pemerintah Hindia Belanda di abad 17. Ketika itu Belanda pertama kali membawa masuk benih kopi arabika dari Srilangka untuk ditanam di pulau Jawa. Walaupun awalnya ada kegagalan, tetapi pada penanaman selanjutnya ternyata biji kopi yang dibawa ke Eropa dan dilelang, harganya cukup tinggi. Selanjutnya dengan metoda tanam paksa, Belanda kemudian membudidayakan kopi hampir di seluruh wilayah Nusantara, mulai dari Batavia, Cirebon, kawasan Priangan, dataran tinggi Sumatera Utara, Gayo, dan Sulawesi.

Penelitian ini mengangkat Pangalengan, sebuah kecamatan di Kabupaten Bandung, yang merupakan salah satu penghasil kopi arabika di Jawa Barat. Bumi Pangalengan terdiri dari pegunungan atau perbukitan dengan ketinggian 984 -1.571 meter di atas permukaan laut (mdpl) dan memiliki suhu rata-rata harian 16 – 25 derajat celsius dan curah 1.996 milimeter per tahun. Wilayah geografis Kabupaten Bandung di sebelah utara terletak Bukittinggul dengan tinggi 2.200 m, Gunung Tangkuban Parahu dengan tinggi 2.076 yang berbatasan dengan Kabupaten Bandung Barat dan di sebelah selatan terdapat Gunung Patuha dengan tinggi 2.334 m, Gunung Malabar dengan tinggi 2.321 m.

Gunung Malabar sejak pemerintahan Hindia Belanda dengan cara tanam Koffiestelsel (sistem tanam paksa), merupakan penghasil Kopi Java Preanger yang tersohor di kalangan bangsawan Eropa. Sampai sekarang jenis kopi ini merupakan produk utama perkebunan Jawa Barat hingga 66,3 % (*Dinas Pertanian Kabupaten Jawa Barat*). Luas lahan kopi perkebunan rakyat di kabupaten Bandung tahun 2016 adalah 10.273 Ha dengan produksi 7.023 ton berasan.



Gambar 1. Peta Luas Lahan Perkebunan di Kabupaten Bandung, sumber: Profil Dinas Pertanian Kab Bandung

Sementara itu munculnya budaya minum kopi di kota-kota besar membawa imbas ke Pangalengan sebagai wilayah yang sangat dekat dengan penghasil kopi. Perilaku mengkonsumsi kopi, aktivitas yang dilakukan sambil minum kopi, penampilan tempat minum kopi, alasan konsumsi kopi, penampilan peminum kopi, hingga strata sosial turut mengalami pergeseran. Bila dulu minum kopi hanya berupa kopi hitam, kopi tubruk, dan diminum oleh laki-laki dewasa di warung. Maka muncul cafe-cafe yang didesain khusus, dilengkapi dengan mesin kopi, resep-resep kopi kekinian, penataan ruang, dan berbagai pernik-pernik lain yang tidak ada sebelumnya. Kopi-kopi bermerek muncul di mall atau pusat perbelanjaan seperti Starbucks, Excelso, Coffee Luwak, J'Co Donuts and Coffee, dan lain-lain.

Penelitian ini mengamati pola ruang pada lima kedai kopi di Pangalengan yang terdiri dari kedai kopi berupa bangunan khusus, kedai kopi yang merupakan bagian dari bangunan, serta kedai kopi yang merupakan kedai kopi *mobile* (modifikasi dari alat transportasi). Tujuan penelitian untuk menganalisis perilaku pengonsumsi kopi, aktivitas gerak, kebutuhan ruang dan ruang personal (proksemik).

2. KAJIAN PUSTAKA

Kedai kopi atau *coffee shop* merupakan salah satu tipe tempat makan yang biasanya menyediakan tempat duduk di dalam dan di luar ruangan. Selain itu *café* umumnya tidak menyediakan hidangan utama seperti halnya restoran. Kedai kopi hanya menyediakan minuman utama kopi atau non-kopi dan makanan ringan atau camilan. Fasilitas lain yang disiapkan oleh pemilik kafe selain meja dan kursi, juga menyediakan *wi-fi*, colokan listrik, toilet, ruang *meeting* kecil, bahkan fasilitas karaoke.

Pengertian *Coffee Shop* (Kedai Kopi)

Café atau *Coffee Shop* (kedai kopi) adalah suatu tempat yang menyediakan olahan kopi espresso dan kudapan kecil. Seiring dengan perkembangan zaman *coffee shop* juga menyediakan berbagai macam minuman non-kopi, makanan kecil dan makanan berat. Sesuai namanya, ada penggabungan fungsi juga, misalnya *café resto*, *coffee shop & co-working space*.

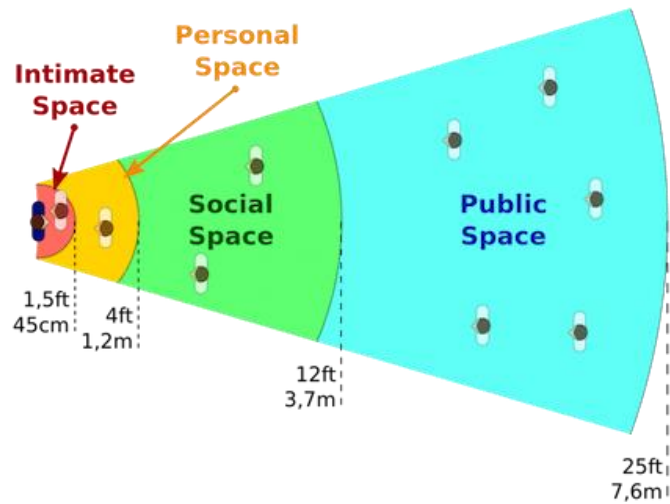
Berbeda dengan kedai kopi tradisional, yang hanya berupa bangku dan meja atau amben, disediakan kompor untuk menjerang air panas dan meja untuk mengaduk kopi serta wadah untuk camilan. Sedangkan kebutuhan ruang kedai kopi modern selain ruang untuk konsumen juga diperlukan ruang untuk barista atau ahli peracik kopi. Kedai kopi modern dilengkapi dengan mesin peracik kopi yang bisa mengatur takaran dan komposisinya. Beberapa kedai kopi ada yang dilengkapi pula dengan mesin *roasting* (pemanggangan) kopi.

Teori Ruang Proksemik

Proksemik adalah ruang personal yang menyampaikan pesan-pesan melalui pengaturan jarak dan ruang. Manusia mempunyai wilayah-wilayah atau zona dalam berkomunikasi, wilayah juga berarti daerah atau ruang yang bisa diklaim sebagai miliknya, yang seolah-olah merupakan perluasan dari tubuhnya. Jarak wilayah (zona) sebagai berikut:

- Zona Intim: Zona yang dapat melakukan kontak fisik, dari jarak semua zona hanya zona inilah yang terpenting karena pada zona ini orang menjaganya seolah-olah zona ini milik pribadi. Hanya orang dekat secara emosional yang dapat memasukinya seperti kekasih, orang tua, suami-istri, anak-anak, kerabat dan sanak saudara.
- Umumnya berjarak 15 - 45 cm (bersentuhan - 18 inch).
- Zona Pribadi: Jarak ini dilakukan seperti pada saat kita di pesta-pesta, acara kantor, rumah makan, dan lain sebagainya. Umumnya berjarak 45 cm-1.2 m (18 inch-4ft)
- Zona Sosial: Zona ini berlaku pada orang yang belum dikenal secara baik atau bahkan asing, seperti pada saat di toko yang berbicara dengan pelayan toko. Umumnya berjarak 1.2 -3.7 m (4ft-12ft).
- Zona Publik: Zona ini berlaku pada orang yang belum dikenal secara baik atau bahkan asing. Umumnya berjarak 3.7-7.6 m (12ft-25ft).

Istilah proksemik diperkenalkan oleh seorang antropologis, Edward T. Hall untuk menjelaskan jarak antar-manusia sesuai cara mereka berinteraksi. Secara naluri, manusia mempunyai ruang personal (proksemik) yang berbeda menurut kebiasaan atau budaya setempat. Budaya minum kopi mengubah batasan ruang personal tersebut sehingga minum kopi bersama menjadi lebih akrab



Gambar 2. Zona Proksemik

Sumber: Hall, Edward T.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian deskriptif-kualitatif merupakan salah satu dari jenis penelitian yang termasuk dalam jenis penelitian kualitatif, adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengungkapkan kejadian atau fakta, keadaan, fenomena, variabel dan keadaan yang terjadi saat penelitian berlangsung dengan menyuguhkan apa yang sebenarnya terjadi. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan data primer yaitu observasi ke lima cafe yang merupakan Mitra Binaan Komunitas Ambeu Preanger di Komunitas Ambeu Preanger Pangalengan. Komunitas ini merupakan komunitas penggiat kopi varian Java Arabica Preanger. Didirikan sejak tahun 2017, Ambeu Preanger menjadi fasilitator untuk para mitra pebisnis kopi yang ada di Pangalengan.

Observasi dilakukan secara langsung dan bersifat partisipan, yaitu tim peneliti akan datang ke kedai kopi sebagai pembeli sambil mengamati aktivitas yang dilakukan oleh peminum kopi di kedai kopi tersebut. Kemudian dilakukan wawancara kepada pemilik kedai kopi untuk mendapatkan gambaran konsep kedai kopi dan menangkap perilaku mengonsumsi kopi menjadi budaya baru. Dilakukan pula sketsa ruangan dan foto kegiatan untuk merekam aktivitas mengonsumsi kopi. Setelah itu membuat tabulasi untuk membandingkan objek.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian dilakukan terhadap lima kedai kopi yang ada di kota Pangalengan, yaitu: Kawitan Coffee, Malabar Mountain Coffee, Nagoya Coffee, Cafe Road Dream, dan Four Wheels. Pemilihan kelima kedai kopi tersebut berdasarkan rekomendasi dari Komunitas Ambeu Preanger Pangalengan.

Identitas Kedai Kopi

Kedai kopi sebagai objek penelitian memiliki karakter yang berbeda satu sama lain dengan kemungkinan tiap objek memiliki pelanggannya masing-masing.

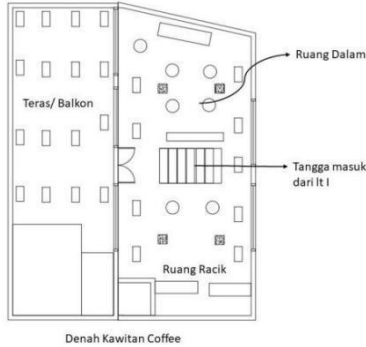


Tabel 1. Identitas Kedai Kopi

Nama Kedai	Alamat IG	Tahun Berdiri	Kondisi Fisik
Kawitan Coffee	@kawitancoffee	2020	Lantai 2 dari bangunan lain
Malabar Mountain Coffee	@malabarmountaincoffee	2016	Bangunan tunggal
Nagoya Coffee	@nagoyacoffee	2018	Ex garasi rumah tinggal
Road Dream Coffee	@roaddreamcoffee	2018	Modifikasi minibus
Four Wheels	@coffee4wheels	2019	Modifikasi mobil jip

Faktor Ruang

Hasil pengamatan ruangan di kedai kopi yang diteliti meliputi data dan analisis ruang utama kedai, ruang penunjang, ruang racik kopi, furniture, dan sketsa tata letak furniture.

Tabel 2. Tabel Faktor Ruang Kawitan Coffee

Variabel	Parameter	Sketsa Tata Letak dan Foto Ruang	Keterangan
Ruang Utama Minum Kopi	Di dalam dan di luar bangunan	 <p>Denah Kawitan Coffee</p>	Pemilik Kawitan Coffee, Aditya, dikelola bersama adiknya. Letak kedai merupakan bagian dari bangunan lain (toko oleh-oleh) menempati lantai 2. Masuk ke kedai melalui tangga di tengah bangunan.
Ruang Penunjang (Lobby, function room)	Dalam ruangan		Tata letak furniture mengikuti pola ruang zona proksemik pribadi. Ruang minum kopi di teras luar memungkinkan zona proksemik pribadi dan sosial
Ruang Racik	Di tengah kedai		Tata letak ruang racik di tengah kedai memudahkan pelayanan. Mesin racik kopi menggunakan 2 mesin modern dan alat non kopi. Pengunjung tidak bisa ngobrol dengan barista


Variabel	Parameter	Sketsa Tata Letak dan Foto Ruang	Keterangan
Furniture	>10 meja dan > 4 kursi tiap meja, material kayu, bentuk meja bundar-persegi		Jumlah meja >10 meja tersebar di dalam kedai dan di teras luar dengan bentuk meja bundar dan persegi. Untuk meja di teras luar menggunakan material logam bentuk persegi dan bangku panjang
Penerangan Ruang	Alami dan buatan		
Fasad	Bagian dari bangunan lain		Sebagai penanda dipasang papan nama 'Kawitan Coffee Shop' di depan tangga menuju ruangan kedai di lantai 2 <i>Sumber foto: pribadi</i>





Tabel 3. Tabel Faktor Ruang Malabar Mountain Coffee

Variabel	Parameter	Sketsa Tata Letak dan Foto Ruang	Keterangan
Ruang Utama Minum Kopi	Di dalam dan di luar bangunan	 <p style="text-align: center;">Denah Malabar Mountain Coffee</p>	Pengelola Malabar Mountain Coffee: Yoga Letak kedai di lantai 1 gedung tunggal Tree Mountain Coffee Masuk ke bangunan dari samping kiri bangunan
Ruang Penunjang (Lobby, function room)	Dalam ruangan dan di bangunan pendopo di samping bangunan utama		Tempat minum kopi di pondopo, pengunjung duduk mengelilingi meja. Kriteria zona proksemik sosial

Variabel	Parameter	Sketsa Tata Letak dan Foto Ruangan	Keterangan
Ruang Racik	Di tengah kedai		Ruang racik di tengah kedai. Pengunjung kedai bisa ngobrol dengan barista. Kriteria zona proksemik sosial
Furniture	4 meja dan > 2 kursi tiap meja, material kayu, bentuk meja persegi		Pengunjung bisa saling akrab duduk berdekatan. Kriteria zona proksemik pribadi
Penerangan Ruangan	Alami dan buatan		
Fasad	Bangunan tunggal terbuat dari kayu dan bata		Bangunan tunggal lantai 1 untuk kedai kopi, lantai 2 untuk peserta workshop yang menginap <i>Sumber foto: pribadi</i>




Tabel 4. Tabel Faktor Ruangan Nagoya Coffee

Variabel	Parameter	Sketsa Tata Letak dan Foto Ruangan	Keterangan
Ruang Utama Minum Kopi	Dalam bangunan		Pemilik: Ison. Ide nama Nagoya dari kenangan pernah magang ke Nagoya, Jepang. Konsep tata cara minum teh Jepang. Pengunjung duduk di bawah Ruang minum kopi di dalam bangunan (ex garasi rumah)
Ruang Penunjang (Lobby, function room)	Dalam bangunan		

Variabel	Parameter	Sketsa Tata Letak dan Foto Ruangan	Keterangan
Ruang Racik	Di belakang kedai		Ruang racik di bagian belakang kedai. Desain meja racik memungkinkan pengunjung duduk berhadapan dengan barista, menciptakan zona proksemik intim & pribadi
Furniture	3 meja, tidak ada kursi (duduk di bawah), material kayu, bentuk meja persegi		Pengunjung duduk di bawah berhadapan atau bersebelahan, menciptakan ruang proksemik zona intim dan pribadi
Penerangan Ruangan	Alami dan buatan		
Fasad	Bagian dari bangunan lain (garasi rumah)		Konsep tampak depan (fasad) kedai kopi menampilkan ide rumah gaya Jepang dengan material kusen jendela kayu <i>Sumber foto: pribadi</i>

Tabel 5. Tabel Faktor Ruangan Road Dream Coffee

Variabel	Parameter	Sketsa Tata Letak dan Foto Ruangan	Keterangan
Ruang Utama Minum Kopi	Outdoor di bawah tenda	 <p>Denah Road Dream Coffee</p>	Kedai Road Dream Coffee dikelola oleh Andhika. Favorit buka pada malam hari. Weekend posisi Road Dream Coffee ada di daerah wisata Pengunjung minum kopi duduk di bangku mengelilingi meja lipat

Variabel	Parameter	Sketsa Tata Letak dan Foto Ruangan	Keterangan
Ruang Racik	Ada di dalam minibus yang dimodif sebagai kedai kopi mobile		Desain ruang racik dilengkapi meja bar sehingga pengunjung bisa minum kopi sambil ngobrol dengan barista. Zona ruang proksemik intim, pribadi
Furniture	1 meja lipat persegi dan 4 bangku lipat		Meja lipat dan bangku ditata di bawah tenda. Menciptakan keakraban zona proksemik pribadi
Servis (gudang)	Ruang roasting		Kedai kopi Road Dream Coffee menawarkan jasa roasting biji kopi untuk kedai-kedai yang berminat. Mesin kopi moderen computerized <i>Sumber foto: pribadi</i>

Tabel 6. Tabel Faktor Ruangan Four Wheels Coffee

Variabel	Parameter	Sketsa Tata Letak dan Foto Ruangan	Keterangan
Ruang Utama Minum Kopi	Outdoor sekitar mobil jip yang dimodifikasi menjadi kedai kopi mobile Kursi hanya berupa stool (bangku) tanpa meja		Kedai kopi Four Wheels merupakan modifikasi dari mobil jip. Favorit buka pada malam hari. Weekend posisi kedai ada di daerah wisata. Zona proksemik intim, pribadi <i>Sumber foto: pribadi</i>

Variabel	Parameter	Sketsa Tata Letak dan Foto Ruang	Keterangan
Ruang Racik	Ada di dalam jip (Toyota Lendi) yang dimodif sebagai kedai kopi mobile		Desain ruang racik dilengkapi meja bar sehingga pengunjung bisa minum kopi sambil ngobrol dengan barista. Zona ruang proksemik intim, pribadi <i>Sumber foto: IG @coffee4wheels</i>

5. KESIMPULAN

Budaya minum kopi sekarang ini menjamur baik di kota besar maupun kota kecil. Dulu kebiasaan minum kopi sambil ngobrol hanya dilakukan di warung tradisional dengan menu seduhan kopi hitam (kopi tubruk) disertai camilan. Sekarang kedai kopi dilengkapi dengan mesin peracik, resep kopi campuran susu dan rempah dan peracik kopi (barista) menjadi profesi baru.

Hasil penelitian pada lima kedai kopi di Pangalengan mendapatkan gambaran perilaku minum kopi menjadi 2 (dua) kelompok besar:

- **Prestise**
Minum kopi sebagai ajang untuk pamer ngopi di kedai kopi modern, tata interior dengan furniture pilihan, mesin kopi mahal, dan hasil tampilan racikan kopi dengan resep baru. Barista hanya bertugas meracik, tidak ada kedekatan dengan konsumen. Hal ini terlihat di kedai Kawitan Coffee.
- **Keakraban**
Budaya ngopi sambil ngobrol dan tidak terikat waktu menciptakan keakraban antar konsumen dan juga barista. Keakraban ini bisa diciptakan dengan mengatur tata letak furniture dan desain ruang/meja raciknya. Hal ini terlihat pada desain kedai di Malabar Mountain Coffee, Nagoya Coffee. Modifikasi kendaraan menjadi kedai kopi pada Road Dream Coffee dan Four Wheels Coffee bahkan menciptakan ruang personal pribadi lebih dekat lagi.

6. SARAN

Sejalan dengan temuan bahwa kedai kopi secara sosial bisa membangun keakraban melalui tata letak ruang dan jarak zona personal para peminum kopi. Maka hal ini bisa menjadi ide bagi perancang kedai kopi dan daya tarik kedai sebagai ujung tombak meningkatkan konsumsi kopi di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Francis D.K. Ching & Corky Binggeli. (2012). *Interior Design Illustrated (3rd Edition)*. John Wiley & Sons. New Jersey
- Grafe, Christoph and Franziska Bollerey, ed. (2007). *Cafes and Bars: the architecture of public display*. New York: Routledge

- Hall, Edward T. (2001). *Proxemic Theory*. CSISS Classics
- Pile, John F. (2002). *Interior Design*. New York: Harry N. Abrams, Inc.
- Setiawan, Haryadi B. (2014). *Arsitektur, Lingkungan dan Perilaku: pengantar ke teori, metodologi dan aplikasi*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Kopec, Dak. (2010). *Environmental Psychology For Design*. New York: Fairchild Publication
- Kasus Ruang Cafe Macan Marelan Medan, Jurnal Proporsi, Vol. 5 No. 1 November 2019
- Maulida, A. F., Wulandari, R., & Asharsinyo, D. F. (2019). Hubungan antara Jenis/Bentuk, Ukuran, dan Bahan Fasilitas Duduk terhadap Durasi Duduk Pengunjung (Studi Kasus: Kafe Eduplex). *e-Proceeding of Art & Design*: 6(2), 2511-2524
- Solikatun, Drajat Tri Kartono, Argyo Demartoto (2015). Perilaku Konsumsi Kopi Sebagai Budaya Masyarakat Konsumsi: Studi Fenomenologi Pada Peminum Kopi di Kedai Kopi Kota Semarang. *Jurnal Analisa Sosiologi*
- Susanti, A. Natalia, T.W. (2018). *Public Space Strategic Planning Based On Z Generation Preferences*. IOP Conference Series
- Aditya. Wawancara. 22 Oktober 2021, *Malabar Mountain Coffee*, Pk. 15.00 WIB.
- Ison. Wawancara. 22 Oktober 2022, *Nagoya Coffee*, Pk. 17.00 WIB.
- Andhika. Wawancara. 22 Oktober 2022, *Road Dream Coffee*, Pk. 18.00 WIB.