

## DESIGN OF COFFEE CENTER WITH BEHAVIORAL ARCHITECTURE IN MEDAN CITY

Rizky Handayani Zufry\*<sup>1</sup>, Nurlisa Ginting<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Architecture Department, Faculty of Engineering, Universitas Sumatera Utara, Medan, 20155.  
Indonesia

[rizkyhandayanizufri@gmail.com](mailto:rizkyhandayanizufri@gmail.com), [nurlisaginting@gmail.com](mailto:nurlisaginting@gmail.com)

### Abstrak

Popularitas kopi sebagai minuman global terus meningkat, dengan Indonesia sebagai salah satu produsen dan konsumen utamanya. Di Medan, tren pertumbuhan kedai kopi modern menunjukkan dinamika menarik, dengan peningkatan signifikan setelah tahun 2013 dan mencapai puncaknya pada tahun 2019. Evolusi budaya menikmati kopi telah melahirkan kebutuhan akan ruang yang lebih dari sekadar tempat minum, yaitu *coffee center* yang mampu mawadahi pengalaman kopi yang komprehensif. Pertumbuhan pesat kedai kopi di Medan belum diimbangi dengan perancangan yang optimal untuk memenuhi kebutuhan pengguna. Penelitian ini bertujuan untuk merancang sebuah *coffee center* di Medan dengan menerapkan prinsip-prinsip arsitektur perilaku. Pendekatan ini menekankan pemahaman dan respons terhadap perilaku pengguna dalam desain ruang, termasuk aspek kenyamanan fisik dan emosional, interaksi sosial, estetika, dan konteks aktivitas. Kajian literatur mendefinisikan *coffee center* sebagai wadah edukasi, rekreasi, dan bisnis yang mendukung perkembangan kopi, serta arsitektur perilaku sebagai pendekatan desain yang adaptif terhadap tindakan dan aktivitas pengguna. Prinsip-prinsip arsitektur perilaku yang relevan seperti warna ruangan, skala dan bentuk ruang, tata letak furniture, material dan tekstur, serta pengendalian lingkungan menjadi dasar dalam perancangan *coffee center* ini. Diharapkan, perancangan ini dapat menciptakan ruang yang responsif, mempromosikan kopi lokal, dan menjadi destinasi yang menarik di Medan.

### Sejarah Artikel

Submitted: 24 May 2026

Accepted: 3 June 2026

Published: 5 June 2026

### Kata Kunci

Kopi, Medan, Arsitektur Perilaku, Coffee Center

## PENDAHULUAN

Kopi merupakan minuman yang paling populer dan banyak dikonsumsi di dunia. Menurut data dari International Coffee Organization (ICO), konsumsi kopi global mencapai 168,39 juta kantong (60 kg) pada tahun 2020, meningkat 1,3% dari tahun sebelumnya. Indonesia merupakan salah satu produsen dan konsumen kopi terbesar di dunia. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), produksi kopi Indonesia mencapai 714,9 ribu ton pada tahun 2020, meningkat 2% dari tahun sebelumnya. Sementara itu, konsumsi kopi per kapita Indonesia mencapai 1,5 kg pada tahun 2019, meningkat 7,7% dari tahun sebelumnya. Salah satu faktor yang mendorong pertumbuhan konsumsi kopi di Indonesia adalah maraknya *coffee center* maupun kedai kopi yang menawarkan berbagai varian kopi, fasilitas, dan suasana yang menarik bagi para pengunjung. Menurut data dari Asosiasi Pengusaha Ritel Indonesia (APRINDO), jumlah kedai kopi di Indonesia mencapai 4.000 outlet pada tahun 2019, meningkat 14% dari tahun sebelumnya.

Warung kopi modern, Coffee shop maupun Coffee Center di kota Medan mulai muncul sejak tahun 2000-an dan terus berkembang hingga saat ini. maraknya kemunculan warung kopi modern saat ini tidak terlepas dari pengaruh gaya hidup kota besar yang menyuguhkan banyak kesenangan bagi para pencari hiburan dan menjadi tempat “nongkrong” favorit bagi kalangan anak muda di area kampus, pusat perbelanjaan dan perkantoran di Medan. Hadirnya inovasi baru dalam pembuatan dan pengemasan kopi menjadi salah satu alasan semakin banyaknya pecandu kopi di dunia ini (Majalah Swasembada, 1995. “Galeria di Yogyakarta”, Edisi No. 1). (sidewalk. 2019). perkembangan warung kopi modern di kota medan ini juga dipengaruhi oleh kualitas kopi lokal yang tidak kalah dengan kopi dari negara lain. Bahkan, sudah diakui

posisinya sebagai salah satu penghasil kopi terbaik dan terenak di dunia. Hal tersebut tidak terlepas dari peranan tiap daerah yang menjadi sentra perkebunan kopi. Salah satunya yaitu Aceh dan Sumatera Utara. Kedua provinsi ini bahkan memiliki kopi yang sudah mendunia karena cita rasanya. (Lukitaningsih & Devi Julian. 2021)

Evolusi budaya dalam menikmati kopi adalah sebuah fenomena yang lumrah dan menarik untuk diamati. Dahulu, konsumsi kopi terbatas pada penyeduhan kopi bubuk sederhana di rumah. Kemudian, muncul tradisi menikmati kopi sambil bersosialisasi di warung kopi. (Lukitaningsih & Devi Julian. 2021). Kini, kebiasaan tersebut berkembang menjadi pengalaman menikmati kopi yang lebih kompleks, di mana kopi diolah dan diracik oleh barista profesional di coffee shop atau kedai kopi modern, seringkali dilengkapi dengan hidangan pendamping dan suasana yang lebih kontemporer. Oleh karena itu, keberadaan Coffee Center berfungsi sebagai sebuah wadah yang berpotensi besar untuk menampung spektrum luas pengalaman menikmati kopi, mulai dari proses pengenalan biji, metode penyeduhan yang beragam, hingga suasana dan interaksi sosial yang mendukung apresiasi terhadap kopi, semuanya terangkum dalam satu lokasi yang terintegrasi.

Pertumbuhan kedai kopi di Kota Medan sangat pesat, menunjukkan tingginya minat masyarakat terhadap budaya kopi. Namun, banyak dari kedai kopi sudah berdiri belum dirancang secara optimal untuk memenuhi kebutuhan dan preferensi pengguna. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan yang lebih holistik dalam perancangan ruang kedai kopi, yang tidak hanya mengutamakan estetika, tetapi juga fungsionalitas dan kenyamanan. (Vivian & Darmayanti. 2022)

Maka dengan permasalahan yang ada, merancang coffee center yang menerapkan prinsip-prinsip arsitektur perilaku dan juga memahami pola perilaku pengguna, perancang dapat menciptakan ruang yang lebih responsif terhadap kebutuhan dan preferensi pengguna. Misalnya, tata letak dapat dirancang untuk mendorong interaksi sosial, pencahayaan dapat dioptimalkan untuk menciptakan suasana yang nyaman, dan ruang dapat dirancang agar fleksibel dan dapat mengakomodasi berbagai aktivitas. Selain itu, perancangan coffee center juga dapat menjadi wadah untuk mempromosikan kopi lokal dan mendukung industri kopi di Sumatera Utara, serta menjadi destinasi wisata yang menarik di Kota Medan.

## METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan metode penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Pemilihan metode ini didasari oleh kebutuhan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai hubungan antara elemen desain arsitektur dan perilaku pengguna dalam konteks *Coffee Center* di Kota Medan. Pendekatan kualitatif memungkinkan eksplorasi holistik terhadap persepsi, preferensi, dan interaksi manusia dengan ruang.

Pengumpulan data dilakukan melalui kombinasi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi lapangan langsung di beberapa *coffee shop* di Kota Medan, yang bertujuan untuk mengidentifikasi pola perilaku pengguna dan staf, serta pemanfaatan ruang. Sementara itu, data sekunder dikumpulkan melalui studi literatur yang komprehensif, mencakup teori dan konsep terkait arsitektur perilaku, desain interior *coffee shop*, psikologi lingkungan, serta data demografi dan budaya Kota Medan. Studi komparatif terhadap *coffee shop* atau pusat kuliner lain yang dianggap berhasil dalam menerapkan prinsip arsitektur perilaku juga akan dilakukan. Data-data ini bersumber dari jurnal ilmiah terindeks (nasional dan internasional), buku, serta dokumen perencanaan kota.

Analisis data dilakukan secara kualitatif dengan tahapan reduksi data untuk memilah informasi relevan, penyajian data dalam bentuk narasi deskriptif dan matriks, kemudian diakhiri dengan verifikasi dan penarikan kesimpulan. Fokus analisis akan diarahkan pada identifikasi kebutuhan perilaku pengguna, korelasi antara elemen desain dan perilaku yang

diharapkan, serta perumusan prinsip-prinsip arsitektur perilaku yang dapat diaplikasikan pada perancangan *Coffee Center* di Kota Medan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat berupa analisis kontekstual Kota Medan yang komprehensif, identifikasi kebutuhan ruang dan program fungsi yang presisi, perumusan kriteria desain arsitektur perilaku yang terperinci, dan konsep perancangan awal *Coffee Center* yang responsif terhadap penggunaannya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Peran dan Fungsi Coffee Center

Coffee Center merupakan suatu fasilitas yang dirancang untuk mendukung pengembangan industri kopi secara menyeluruh, mulai dari produksi hingga pemasaran. Menurut Santoso (2019), coffee center berperan sebagai pusat edukasi dan pelatihan bagi para petani, pengusaha kopi, dan masyarakat luas, sehingga meningkatkan kompetensi dalam pengelolaan kopi berkualitas. Selain itu, coffee center juga berfungsi sebagai laboratorium inovasi produk kopi, yang memungkinkan pengembangan berbagai varian dan olahan kopi sesuai dengan kebutuhan pasar (Rahman, 2020).

Coffee center memiliki fungsi strategis dalam proses promosi dan pemasaran kopi lokal. Dengan adanya coffee center, varietas kopi khas daerah dapat dikenal lebih luas dan memperoleh nilai tambah yang signifikan melalui pengemasan dan branding yang profesional (Widjaja, 2018). Coffee center juga menjadi pusat riset dan inovasi yang berperan penting dalam melakukan penelitian mengenai teknik budidaya, pengolahan kopi, serta analisis tren pasar untuk mendukung keberlanjutan industri kopi (Putra et al., 2021).

Selain aspek teknis dan pemasaran, coffee center berfungsi sebagai ruang interaksi antara petani, pengusaha, peneliti, dan konsumen. Interaksi ini penting untuk membangun kemitraan dan memperkuat jaringan bisnis kopi yang dapat meningkatkan daya saing produk kopi lokal di tingkat nasional maupun internasional (Yulianto, 2017). Secara rinci, fungsi coffee center dapat dijabarkan sebagai berikut : pertama, sebagai fasilitator pelatihan dan workshop guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengelolaan kopi. Kedua, menyediakan fasilitas pengolahan kopi seperti proses pengeringan, roasting, dan pengepakan agar mutu produk tetap terjaga. Ketiga, menjadi tempat penyelenggaraan event dan pameran kopi untuk memperkenalkan produk dan inovasi baru. Keempat, sebagai showroom produk kopi yang juga berfungsi sebagai titik penjualan langsung. Kelima, menjadi pusat informasi dan konsultasi yang membantu para pelaku industri kopi dalam hal teknik produksi, pemasaran, dan pengembangan bisnis (Sari & Nugroho, 2022). Dengan demikian, coffee center memiliki peran strategis yang sangat penting dalam membangun ekosistem kopi yang berkelanjutan dan berdaya saing tinggi.

### Kebutuhan Ruang pada Coffee Center di Kota Medan

Perancangan coffee center di Kota Medan mempertimbangkan kebutuhan ruang yang mampu mendukung fungsi operasional dan pelayanan secara optimal. Menurut Firdaus (2021), kebutuhan ruang dalam sebuah coffee center tidak hanya berfokus pada area produksi dan pengolahan kopi, tetapi juga pada ruang edukasi, promosi, hingga pelayanan pelanggan.

- ruang produksi menjadi area utama yang meliputi fasilitas pengolahan kopi mulai dari penerimaan bahan baku, proses roasting, grinding, hingga pengepakan. Ruang ini harus dirancang dengan sistem ventilasi dan pengendalian suhu yang baik guna menjaga mutu kopi (Sutrisno & Ramadhan, 2020).
- ruang edukasi dan pelatihan memerlukan area yang cukup luas untuk menampung peserta workshop atau seminar. Di Kota Medan, dengan potensi pengembangan kopi lokal yang meningkat, ruang ini sangat penting untuk mendukung peningkatan kompetensi petani dan barista (Hutabarat, 2019)

- Ruang promosi dan penjualan merupakan area yang berfungsi sebagai showroom produk kopi serta tempat interaksi dengan konsumen. Menurut Sari dan Pratama (2022), ruang ini harus dirancang nyaman dan menarik untuk menciptakan pengalaman positif bagi pengunjung, sehingga dapat meningkatkan penjualan dan branding kopi Medan.
- Ruang administrasi dan layanan pendukung seperti kantor, gudang penyimpanan bahan baku, serta fasilitas kebersihan dan keamanan juga menjadi bagian penting dalam perancangan coffee center. Pemilihan dan penataan ruang ini harus memperhatikan efisiensi alur kerja dan keamanan operasional (Nasution, 2018).

Selain aspek fungsional, coffee center di Kota Medan juga perlu mengakomodasi ruang terbuka hijau dan area bersantai sebagai bagian dari pengalaman pengunjung, sesuai dengan tren lifestyle yang mengedepankan kenyamanan dan suasana alami (Putri, 2020). Dengan mempertimbangkan kebutuhan ruang tersebut, coffee center di Kota Medan dapat berfungsi optimal sebagai pusat pengembangan kopi yang mendukung keberlanjutan industri dan peningkatan kesejahteraan masyarakat lokal.

## Lokasi

Lokasi perancangan coffee center ini berada di Jl. Teuku Cik Ditiro, Madras Hulu, Kec. Medan Polonia, Kota Medan, Sumatera Utara 20152. Dengan luas 0,8ha dan dipilihnya lokasi ini untuk coffee center dikarenakan lokasinya yang cukup strategis untuk menjangkau pasar pengunjung, seperti berdekatan dengan wilayah anak muda, dan juga dapat diakses dari mana saja dengan mudah.



Gambar 1 lokasi

## Regulasi

Dasar perancangan dan perencanaan pemanfaatan lahan perlu diketahui dan diikuti sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku di daerah setempat, untuk itu perlu dipahami ketentuan perundang-undangan yang berlaku melalui Gambaran Umum Rencana Kota (KRK) yaitu peta yang dilengkapi dengan uraian rinci pemanfaatan suatu bidang tanah dan Sistem Informasi Geografis Penataan Ruang (Gistaru) yang merupakan induk dari Sistem Informasi Geografis (SIG).



Building Coverage Ratio (BCR) / KDB	70%	Luas Tapak Bangunan Maksimum: 5,600m <sup>2</sup>
Floor Area Ratio (FAR) / KLB	21	
Green Coverage Ratio (GCR) / KDH	20%	Luas Area Hijau Minimum: 1,600m <sup>2</sup>

Gambar 2 Regulasi

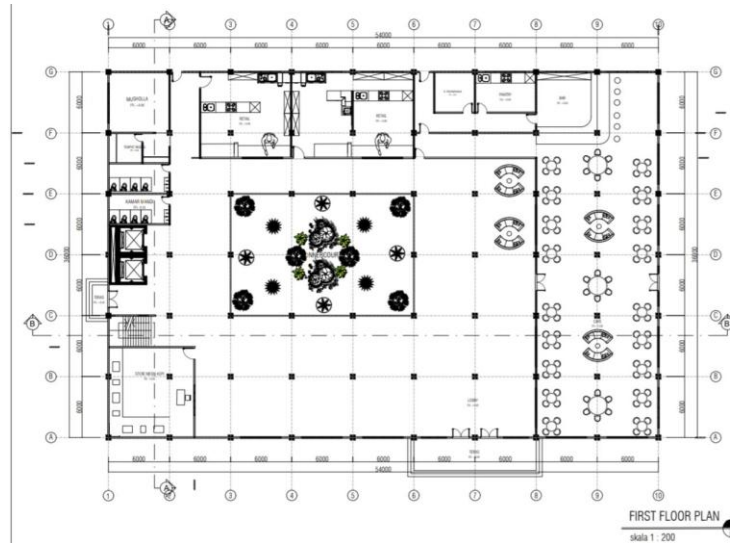
### Zonasi

Site dibagi menjadi 4 zona : area hijau, bangunan utama, area servis dan parkir.



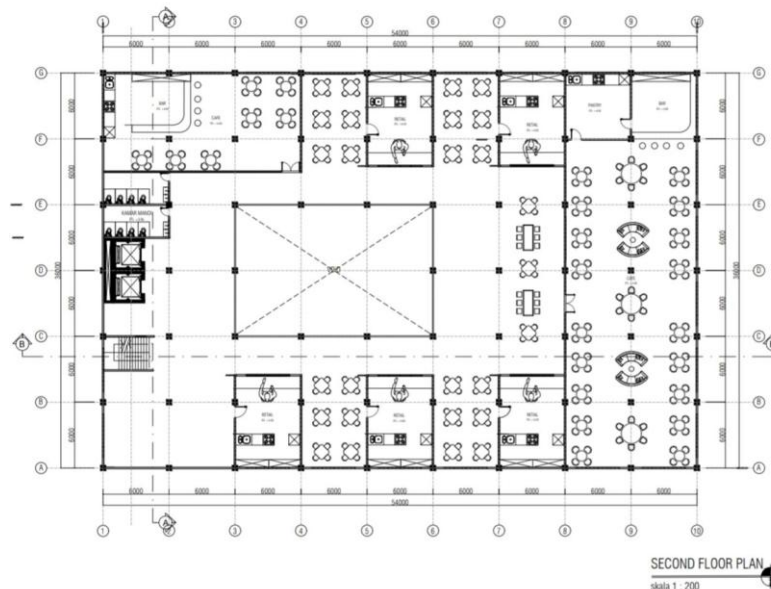
Gambar 3 Zonasi

Pengunjung masuk ke site melalui akses utama yang terhubung langsung ke bangunan utama. Di depan bangunan utama, tersedia area parkir dan drop off yang memudahkan pengunjung untuk naik-turun. Bangunan utama yang terdiri dari 3 lantai ini menjadi pusat kegiatan yang ditawarkan, dengan berbagai fasilitas dan layanan di dalamnya. Di sebelah kanan bangunan utama, terdapat taman yang asri dan nyaman untuk pengunjung yang ingin bersantai atau menikmati suasana alam. Sementara itu, di sebelah kiri bangunan ada area outdoor seating yang didesain untuk memberikan ruang santai dan interaksi bagi pengunjung. Semua bagian site terhubung langsung, menciptakan alur yang lancar dan mudah dijangkau. Di bagian belakang bangunan, terdapat area servis yang mendukung operasional bangunan, seperti fasilitas maintenance, penyimpanan, dan lain-lain. Dengan demikian, pengunjung bisa menikmati berbagai kegiatan di bangunan utama sambil tetap memiliki akses ke area lain di site dengan mudah.



Gambar 4 Denah Lantai 1

Lantai 1 dan 2 memiliki layout yang hampir typical, dengan 5 unit retail yang dapat disewakan untuk brand coffee, makanan, atau lainnya. Selain itu, ada area duduk yang luas dan nyaman, dengan view langsung ke area taman perkebunan kopi yang asim. Di tengah-tengah bangunan, terdapat innercourt yang difungsikan sebagai ruang terbuka indoor yang membawa cahaya alami dan udara segar ke dalam bangunan. Inner Court ini bisa jadi spot foto yang instagramable, atau sekedar tempat santai bagi pengunjung sambil menikmati suasana alam dari dalam bangunan



Gambar 5 Denah Lantai 2

Selain itu, ada R. Workshop yang didesain khusus untuk belajar tentang kopi, baik untuk workshop, pelatihan, atau sekedar sharing knowledge. Ada juga ruang meeting yang bisa digunakan untuk rapat atau diskusi, serta area kantor untuk para staff Coffee Center yang mengelola operasional sehari-hari.

