

Penerapan Arsitektur Organik pada Gorontalo Coffee Center (*Application of Organic Architecture in the Gorontalo Coffee Center*)

Ainun Fatha Musalam¹, Ernawati², Kalih Trumansyahjaya³

^{1,2,3} Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Gorontalo

ainmusalam9@gmail.com¹, ernawati74@ung.ac.id², trumansyahjaya@gmail.com³

Article Info	Abstract
Article history: Received: 1 September 2025 Revised: 24 September 2025 Accepted: 25 September 2025 Keywords: Gorontalo Coffee Center Organic Architecture Pinogu Coffee Kata Kunci: Gorontalo Coffee Center Arsitektur Organik Kopi Pinogu	<i>Gorontalo is known as one of Indonesia's coffee-producing regions, particularly for Pinogu coffee, which has been recognized as an origin coffee. However, the potential has not been fully utilized due to the lack of educational and tourism facilities that could introduce the culture, processes, and economic value of local coffee to the public and visitors. To address this challenge, the Gorontalo Coffee Center was designed with an organic architecture approach emphasizing harmony between the building and nature. The design concept incorporates natural materials, organic forms inspired by the site's landscape, and eco-friendly spaces that provide comfort for visitors. The design method includes a literature review on organic architecture and coffee tourism, comparative studies of coffee centers in other Indonesian regions, and descriptive analysis of the site and spatial needs in Gorontalo. The design results indicate that the Gorontalo Coffee Center has the potential to become both an educational and recreational hub as well as a new tourism icon reflecting local identity. The implementation of organic architecture not only offers a design in harmony with nature but also strengthens the image of Pinogu coffee, supports coffee-based MSME development, creates new job opportunities, and boosts the regional economy based on local potential. Thus, the Gorontalo Coffee Center is expected to become a model of sustainable tourism infrastructure integrating education, recreation, and environmental preservation.</i> Abstrak Gorontalo dikenal sebagai salah satu daerah penghasil kopi di Indonesia, khususnya kopi Pinogu yang telah diakui sebagai kopi origin. Namun, potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan karena minimnya fasilitas edukasi dan wisata kopi yang mampu mengenalkan budaya, proses, serta nilai ekonomi kopi lokal kepada masyarakat dan wisatawan. Untuk menjawab tantangan tersebut, dirancang Gorontalo Coffee Center dengan pendekatan arsitektur organik yang menekankan keselarasan antara bangunan dan alam. Konsep desain memanfaatkan material alami, bentuk-bentuk organik yang terinspirasi dari kontur lanskap, serta ruang-ruang ramah lingkungan yang memberikan kenyamanan bagi pengunjung. Metode perancangan meliputi studi literatur terkait arsitektur organik dan pariwisata kopi, studi banding terhadap coffee center di berbagai daerah di Indonesia, serta analisis deskriptif terhadap tapak dan kebutuhan ruang di Gorontalo. Hasil perancangan menunjukkan bahwa Gorontalo Coffee Center berpotensi menjadi pusat edukasi dan rekreasi sekaligus ikon wisata baru yang mengangkat identitas lokal. Penerapan arsitektur organik tidak hanya menghadirkan desain yang selaras dengan alam, tetapi juga mendorong penguatan citra kopi Pinogu, mendukung perkembangan UMKM berbasis kopi, membuka lapangan kerja baru, serta meningkatkan perekonomian daerah berbasis potensi lokal. Dengan demikian, Gorontalo Coffee Center diharapkan menjadi contoh pengembangan infrastruktur wisata berkelanjutan

yang memadukan aspek pendidikan, rekreasi, dan pelestarian lingkungan.

Corresponding Author:

Ainun fatha musalam
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Gorontalo
ainmusalam9@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia, menempati peringkat ketiga setelah Brazil dan Vietnam. Data menunjukkan bahwa pada periode 2022–2023, Indonesia memproduksi sekitar 11,85 juta kantong kopi atau setara dengan 711 ribu ton (Nurrahim, 2023). Puncak produksi terjadi pada tahun 2021, dengan total produksi mencapai 786,2 ribu ton. Dalam kurun waktu sepuluh tahun terakhir, produksi kopi di Indonesia bahkan meningkat secara signifikan hingga 250%, sebuah capaian yang mencerminkan kuatnya potensi sekaligus tingginya permintaan global terhadap komoditas kopi (Tobing, 2023). Peningkatan ini bukan hanya menegaskan posisi strategis Indonesia di pasar kopi dunia, tetapi juga membuka peluang besar bagi daerah-daerah penghasil kopi untuk mengembangkan industri hilir yang bernilai tambah, termasuk dalam sektor pariwisata dan edukasi.

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu daerah yang ikut berkontribusi terhadap produksi kopi nasional. Beberapa wilayah di Gorontalo, seperti Kecamatan Pinogu, Desa Dulamayo, dan Desa Sari Tani, memiliki varietas kopi unggulan yang telah dikenal luas, di antaranya kopi Pinogu dan kopi Pabuto (Hippy, 2023; Susilo et al., 2021). Kecamatan Pinogu sendiri mencatat produksi kopi tertinggi di Gorontalo, yaitu sebesar 36,34 ton pada tahun 2017, dengan rata-rata produksi tahunan mencapai 33,8 ton di atas lahan seluas 443 hektar (Humola, 2021). Data ini menunjukkan bahwa Gorontalo memiliki potensi besar dalam pengembangan kopi sebagai salah satu komoditas unggulan daerah.

Seiring dengan meningkatnya tren konsumsi kopi, komoditas ini tidak lagi sekadar dipandang sebagai minuman, melainkan telah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat modern. Di daerah perkotaan seperti Gorontalo, fenomena ini terlihat dari pertumbuhan pesat jumlah kedai kopi, yang hingga tahun 2023 telah mencapai 192 kedai. Kehadiran kedai-kedai kopi tersebut tidak hanya memenuhi kebutuhan akan tempat bersosialisasi, tetapi juga menjadi ruang bagi masyarakat untuk mengeksplorasi beragam cita rasa dan budaya kopi yang semakin berkembang pesat (Mooduto et al., 2024).

Namun, meskipun memiliki potensi produksi dan tren konsumsi yang tinggi, Gorontalo masih menghadapi tantangan besar dalam pengembangan edukasi dan wisata kopi. Saat ini, belum tersedia fasilitas terpadu yang menggabungkan aspek edukasi, rekreasi, dan pemberdayaan masyarakat terkait kopi. Minimnya pemahaman masyarakat terhadap proses budidaya, pengolahan pascapanen, hingga keunikan varietas kopi lokal menjadi salah satu hambatan dalam memperkuat daya saing kopi Gorontalo di tingkat nasional maupun internasional (Mooduto et al., 2024). Padahal, pengembangan fasilitas semacam ini berpotensi meningkatkan pengetahuan, memperluas jaringan pemasaran, dan mendukung tumbuhnya industri kopi berbasis kearifan lokal.

Menjawab permasalahan tersebut, dirancanglah Gorontalo Coffee Center sebagai pusat edukasi dan rekreasi kopi yang diharapkan dapat memperkenalkan kekayaan kopi lokal sekaligus memberdayakan masyarakat serta pelaku industri kopi di Gorontalo. Pusat ini tidak hanya direncanakan sebagai destinasi wisata tematik, tetapi juga sebagai sarana pembelajaran terpadu tentang kopi mulai dari budidaya, pengolahan, hingga pemasaran produk turunan kopi yang berkelanjutan. Melalui fasilitas ini, masyarakat diharapkan dapat memahami nilai tambah kopi dari hulu ke hilir, sementara wisatawan memperoleh pengalaman wisata edukatif yang memperkaya wawasan tentang budaya kopi lokal.

Dalam proses perancangan Gorontalo Coffee Center, pendekatan arsitektur organik dipilih sebagai dasar utama desain. Arsitektur organik merupakan konsep yang menekankan keselarasan antara bangunan dan lingkungan sekitarnya, baik dari segi bentuk, material, warna, maupun hubungan visual dengan lanskap (Taufik et al., 2025; Dewi et al., 2025). Pendekatan ini menghindari praktik eksploitasi alam dan justru memanfaatkan elemen alami seperti topografi, vegetasi, serta kondisi iklim sebagai bagian integral dari sistem desain (Nugroho, 2023; Permana, 2011). Dengan demikian, desain bangunan diharapkan dapat menyatu dengan karakter tapak tanpa merusak keindahan pemandangan alam yang menjadi daya tarik utama kawasan tersebut (Aprilia et al., 2025; Lidinillah, 2024).

Terletak di lanskap Gorontalo yang dikelilingi pegunungan, hutan tropis, dan wilayah pesisir, Gorontalo Coffee Center diharapkan menjadi simbol integrasi antara budaya lokal, edukasi kopi, dan keberlanjutan lingkungan. Pusat ini tidak hanya berperan sebagai destinasi wisata, tetapi juga sebagai sarana pemberdayaan petani, penguatan identitas kopi Gorontalo, serta akselerasi pertumbuhan ekonomi berbasis potensi lokal. Dengan demikian, kehadiran Gorontalo Coffee Center diharapkan dapat membawa dampak positif yang luas bagi masyarakat, lingkungan, dan pengembangan sektor pariwisata di Gorontalo.

2. METODE PENELITIAN

Perancangan Gorontalo Coffee Center menggunakan kombinasi data primer dan sekunder untuk menghasilkan rancangan yang fungsional, estetik, dan selaras dengan prinsip arsitektur organik. Data primer diperoleh melalui observasi langsung tapak, studi banding terhadap bangunan sejenis, dokumentasi visual, serta wawancara dengan narasumber dan dosen pembimbing. Sementara itu, data sekunder dikumpulkan dari sumber literatur seperti buku, jurnal ilmiah, situs resmi, dan laporan terkait pengembangan kopi serta desain arsitektur.

Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan fokus pada empat aspek utama, yaitu analisis kegiatan pengguna, analisis kondisi dan sirkulasi tapak, analisis massa dan struktur bangunan, serta transformasi hasil analisis menjadi konsep desain (Alfikri, 2024; Navitas et al., 2025). Pendekatan ini bertujuan untuk menghasilkan rancangan yang mampu memadukan fungsi edukasi, rekreasi, dan estetika, sekaligus mempertahankan keselarasan dengan lanskap alami dan budaya lokal Gorontalo.

2.1 Pengumpulan Data Primer

Pengumpulan data primer dilakukan secara langsung di lapangan untuk memperoleh informasi yang akurat mengenai kondisi tapak, karakteristik lingkungan, dan kebutuhan pengguna. Terdapat dua metode utama dalam pengumpulan data primer, yaitu observasi tapak dan studi banding bangunan sejenis.

2.1.1 Observasi Tapak

Observasi tapak dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi kondisi fisik, potensi, dan kendala yang ada di lokasi perancangan. Proses ini dimulai dengan kunjungan langsung ke lokasi untuk mempelajari karakteristik alam seperti orientasi matahari, arah angin, kontur tanah, dan keberadaan vegetasi alami. Selain itu, aspek aksesibilitas, konektivitas dengan jalan utama, serta kedekatan tapak dengan pusat aktivitas masyarakat juga diamati untuk menentukan titik masuk dan sirkulasi yang efisien. Selama proses observasi, dilakukan pencatatan detail melalui sketsa manual, peta lokasi, dan dokumentasi foto guna memperoleh gambaran menyeluruh yang dapat dijadikan dasar pertimbangan desain. Dengan cara ini, perancang dapat memastikan bahwa rancangan bangunan menyatu dengan karakter tapak dan meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan.

2.1.2 Studi Banding Bangunan Sejenis

Studi banding dilakukan dengan mengunjungi beberapa coffee center dan fasilitas edukasi kopi di daerah lain yang telah berhasil memadukan konsep wisata, edukasi, dan pemberdayaan masyarakat. Tujuan utama dari studi ini adalah untuk memahami standar desain, tata letak ruang, pemilihan material, serta pola aktivitas pengunjung yang diterapkan pada bangunan sejenis. Analisis dilakukan terhadap aspek-aspek seperti penataan ruang dalam dan luar, integrasi dengan alam, serta pemanfaatan teknologi ramah lingkungan. Hasil studi banding kemudian dibandingkan dengan kebutuhan dan potensi lokal di Gorontalo, sehingga rancangan yang dihasilkan mampu menyesuaikan dengan karakteristik budaya, sosial, dan ekologis setempat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data-data yang telah dianalisis memperoleh desain Gorontalo *Coffee Center* tidak hanya fokus pada fungsi dan kenyamanan, tetapi juga mengikuti prinsip arsitektur organik yang menyatu dengan lingkungan sekitar. Dengan memanfaatkan keindahan alam Gorontalo, seperti pegunungan dan hutan tropis, bangunan ini dirancang agar ramah lingkungan dan hemat energi. Pendekatan ini membuat Gorontalo *Coffee Center* menjadi tempat yang nyaman dan alami untuk belajar serta menikmati kopi, sekaligus mendukung keberlanjutan lingkungan.

3.1 Lokasi Perancangan

Lokasi perancangan berada di Jl Trans Sulawesi, Desa Wonggole, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo, Indonesia, dengan luas lahan sekitar 30.300 m²/ 3,03 Ha.



Gambar 1. Lokasi Perancangan

Tabel 1. Penilaian kriteria lokasi Gorontalo *Coffee Center*

Tapak Memiliki Potensi
Terletak dikawasan strategis Kota/Kabupaten
Lokasi mudah dijangkau oleh kendaraan pribadi maupun umum, berdekatan dengan jalan utama dan memudahkan pengunjung
Memiliki luas lahan yang cukup yaitu sekitar 3.03 ha
Lokasi dekat dengan objek wisata atau pusat keramaian sehingga akan menarik banyak pengunjung
Lokasi perancangan dapat diintegritas dengan lingkungan sekitar, berdekatan dengan area keramaian

Sumber: Data Analisis

Berdasarkan Tabel 1, lokasi perancangan Gorontalo Coffee Center di Desa Wonggole, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango, menunjukkan bahwa tapak memiliki potensi yang sangat strategis untuk dikembangkan. Salah satu faktor utama adalah letaknya yang berada di kawasan strategis kabupaten dan provinsi, serta berdekatan dengan jalan utama Jl. Trans Sulawesi. Hal ini memudahkan akses bagi kendaraan pribadi maupun transportasi umum, sehingga mendukung tingginya mobilitas pengunjung dari berbagai daerah di Gorontalo maupun luar provinsi.

Selain itu, luas lahan sekitar 3,03 hektare dianggap memadai untuk pengembangan fasilitas edukasi, rekreasi, dan pendukung lainnya yang akan menjadi bagian dari pusat edukasi kopi ini. Ketersediaan lahan yang luas juga memungkinkan perancangan tata ruang yang fleksibel, dengan pemisahan zona aktivitas seperti area edukasi, area wisata, dan area komersial tanpa mengganggu sirkulasi pengunjung.

Lokasi yang berdekatan dengan pusat keramaian dan objek wisata di sekitarnya juga memberikan nilai tambah, karena dapat menarik minat wisatawan untuk berkunjung. Keberadaan destinasi lain di sekitar lokasi akan menciptakan efek sinergis yang saling menguntungkan, sehingga Gorontalo Coffee Center berpotensi menjadi salah satu ikon wisata baru di daerah ini.

Terakhir, lokasi perancangan memiliki potensi integrasi yang baik dengan lingkungan sekitar, baik dari segi sosial maupun ekologis. Hal ini selaras dengan konsep arsitektur organik yang diusung, di mana desain bangunan akan berupaya menjaga keselarasan dengan lanskap alam, vegetasi, dan aktivitas masyarakat sekitar tanpa merusak keseimbangan ekosistem yang ada.

3.2 Batasan Tapak

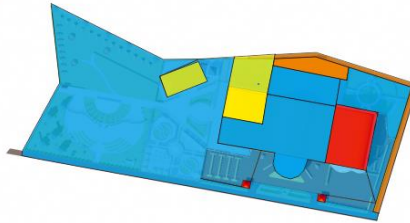


Gambar 2. Batasan Tapak

- a. Tampak Utara: Site berbatasan dengan bukit
- b. Tampak Timur: Site berbatasan dengan Indomaret Bone Pesisir, Polsek Kabila Bone
- c. Tampak Selatan: Site berbatasan dengan PT. Fave Marine
- d. Tampak Barat: Site berbatasan dengan bukit

3.3 Zoning

Gorontalo *Coffee Center* di Kabupaten Bone Bolango merupakan kawasan yang memiliki beberapa massa bangunan yang dikelompokkan berdasarkan zona masing-masing. Pembagian zonasi dibagi berdasarkan fungsi bangunan seperti yang terlihat di gambar 3.



Gambar 3. Pembagian Zoning

Setiap warna pada peta zonasi Gorontalo *Coffee Center* merepresentasikan fungsi dan pembagian kawasan yang berbeda.

- a) Warna Biru (Zona Publik): Area biru menunjukkan zona publik, yaitu kawasan yang paling luas dan dapat diakses oleh semua pengunjung. Fasilitas di zona ini meliputi display kopi, coffee shop, cafe, area souvenir dan peralatan barista, taman rekreasi, area outbound, serta lahan parkir. Zona ini dirancang untuk menciptakan suasana ramah pengunjung, sekaligus memberikan pengalaman edukatif dan rekreatif yang menyenangkan.
- b) Warna Kuning (Zona Semi Publik): Area berwarna kuning merepresentasikan zona semi publik, yang meliputi area pengolahan kopi, laboratorium kopi, dan penginapan. Kawasan ini memiliki akses terbatas dibanding zona publik karena melibatkan aktivitas edukasi mendalam dan proses teknis yang memerlukan pengawasan.
- c) Warna Merah (Zona Privat): Area dengan warna merah adalah zona privat yang berfungsi sebagai kantor pengelola. Akses ke area ini lebih terbatas karena diperuntukkan bagi kegiatan administrasi, manajemen, serta operasional internal Gorontalo *Coffee Center*.
- d) Warna Oranye (Zona Service): Area oranye menunjukkan zona service yang mencakup MEP (Mechanical, Electrical, and Plumbing) dan rumah pompa. Kawasan ini menjadi pusat utilitas yang menopang fungsi teknis bangunan, namun tetap dirancang agar tidak mengganggu aktivitas utama di zona publik maupun semi publik.

Setelah dilakukan pemetaan zoning berdasarkan kode warna pada Gambar 3, langkah selanjutnya adalah melakukan analisis luasan tapak dan kebutuhan ruang sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 2. Analisis ini penting untuk memastikan bahwa pembagian zona bangunan, area hijau, serta sirkulasi kendaraan dan pejalan kaki sesuai dengan ketentuan koefisien bangunan yang berlaku dan prinsip perancangan arsitektur organik.

Tabel 2. Luasan Tapak dan Koefisien Bangunan Gorontalo *Coffee Center*

Komponen	Luasan/Ketentuan
Total Luasan Kebutuhan Ruang	16.031 m ²
Luas Tapak	30.300 m ²
Koefisien Dasar Bangunan (Kdb) 60%	18.180 m ²
Koefisien Lantai Bangunan (Klb)	3
Koefisien Dasar Hijau (Kdh) 40%	12.120 m ²

Sumber: Data Analisis

3.4 Penerapan Konsep Arsitektur Organik Pada Bangunan

Arsitektur organik merupakan pendekatan perancangan arsitektur yang diaplikasikan di parsial atau juga seluruh bangunan, konsepnya mengacu pada bentuk-bentuk atau prinsip-prinsip alam (Pasiore et al., 2025). Memperhatikan lingkungannya dan keharmonisan dengan site merupakan salah satu prinsip arsitektur organik. Penggambaran inspirasi prinsip-prinsip organik yang ditampilkan mengarah pada bentuk-bentuk bebas dan ekspresif. Dari hasil zonasi pada tapak maka diperoleh penataan massa bangunan sesuai perzoningan seperti berikut.

3.4.1 Konsep Tata Massa



Gambar 4. Konsep Tata Massa

Bagian A adalah area utama bangunan yang memiliki 2 lantai bangunan yaitu terdapat area coffee shop dan cafe, display kopi, pengolahan kopi, laboratorium kopi, toko souvenir dan peralatan barista, ruang serbaguna, workshop khusus barista, dan perpustakaan. Bagian B adalah bangunan penginapan. Bagian C adalah bangunan Masjid. Bagian D adalah bangunan MEP. Bagian E adalah bangunan rumah pompa. Bagian F adalah bangunan pos jaga. Bagian G adalah area outbound. Bagian H adalah area parkir motor. Bagian I adalah area parkir mobil. Bagian J adalah area parkir khusus bis. Bagian K adalah area parkir khusus pengelola. Bagian L adalah area parkir service dan truk. Bagian M adalah akses masuk site. Bagian n adalah akses keluar site. Bagian O adalah akses masuk dan keluar pengelola P adalah akses masuk dan keluar kendaraan service dan truk dan Bagian Q adalah area taman.

3.4.2 Konsep Sirkulasi dan Aksesibilitas

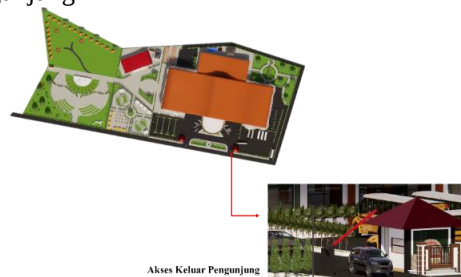
Tapak berada di lokasi strategis dekat Jl. Trans Sulawesi dan fasilitas penunjang, dengan akses yang mudah dilalui kendaraan pribadi maupun umum. Sistem sirkulasi dirancang terorganisir dengan memisahkan jalur masuk dan keluar untuk mendukung kelancaran dan kenyamanan aktivitas pengunjung.

a) Akses Masuk Pengunjung



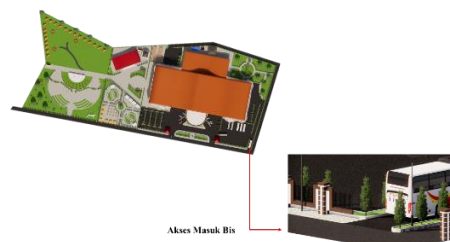
Gambar 5. Akses Masuk Pengunjung

b) Akses Keluar Pengunjung



Gambar 6. Akses Keluar Pengunjung

c) Akses Masuk Bis



Gambar 7. Akses Masuk Bis

d) Akses Masuk dan Keluar Pengelola



Gambar 8. Akses Masuk dan Keluar Pengelola

e) Akses Masuk dan Keluar Kendaraan Service dan Truk



Gambar 9. Akses Masuk dan Keluar Kendaraan Service dan Truk

Sirkulasi kendaraan dibedakan menjadi 3 jalur, yaitu sirkulasi untuk kendaraan pengunjung, sirkulasi untuk pengelola dan bis, serta sirkulasi untuk kendaraan service.

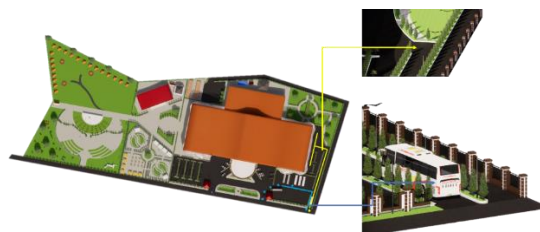
a) Sirkulasi Kendaraan Pengunjung



Gambar 10. Sirkulasi Kendaraan Pengunjung

Sirkulasi kendaraan pengunjung dimulai dari gerbang utama di sisi kiri tapak, melewati jalur yang luas dan terbuka yang selaras dengan lanskap hijau dan pendekatan arsitektur organik. Jalur ini mengarah ke area drop-off di depan bangunan utama, yang cukup luas untuk beberapa kendaraan sekaligus. Setelah menurunkan penumpang, kendaraan keluar melalui sisi kanan tapak agar tidak bertemu dengan kendaraan yang masuk. Area parkir tersebar di beberapa titik dan terhubung langsung dengan jalur utama. Sirkulasi utama ditandai warna biru, sirkulasi kendaraan pengelola berwarna kuning, dan akses truk atau servis ditandai warna merah dengan jalur khusus menuju area belakang.

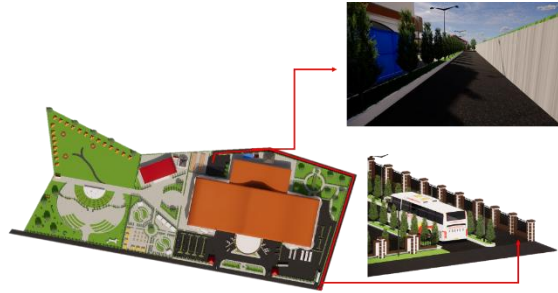
b) Sirkulasi Kendaraan Pengelola dan Bis



Gambar 11. Sirkulasi Kendaraan Pengelola dan Bis

Sirkulasi kendaraan pengelola dan bus menggunakan jalur yang sama, namun diarahkan ke area parkir berbeda sesuai fungsi. Jalur kendaraan pengelola ditandai warna kuning dan menuju area parkir khusus staf dan manajemen yang lebih privat, mendukung operasional tanpa mengganggu pengunjung. Jalur bus ditandai warna biru, mengarah ke area parkir khusus bus yang dekat dengan akses utama bangunan, dirancang untuk naik-turun penumpang secara cepat, aman, dan tertib.

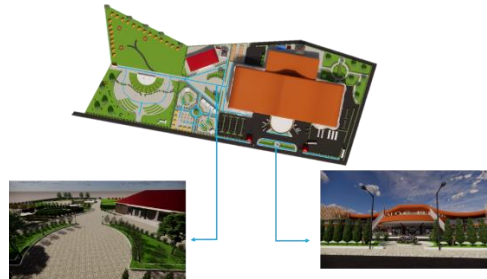
c) Sirkulasi Kendaraan Service dan Truk



Gambar 12. Sirkulasi Kendaraan Service dan Truk

Sirkulasi kendaraan servis dan truk pengangkut hasil produksi dirancang terpisah untuk mendukung logistik tanpa mengganggu aktivitas pengunjung dan pengelola. Jalur ini ditandai warna merah dan langsung terhubung ke area belakang pabrik kopi, memudahkan proses bongkar-muat secara efisien. Penempatan jalur mempertimbangkan keamanan dan keterpisahan dari jalur publik, serta mendukung kelancaran distribusi barang dan bahan baku secara teratur. Dengan jalur khusus ini, operasional logistik berjalan optimal tanpa mengganggu sirkulasi lainnya di kawasan.

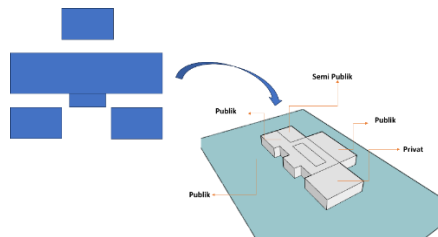
d) Sirkulasi Pejalan Kaki



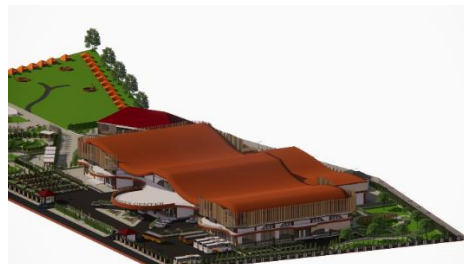
Gambar 13. Sirkulasi Pejalan Kaki

Sirkulasi pejalan kaki di kawasan coffee center ditandai jalur biru yang menghubungkan berbagai zona seperti taman, outbound, ruang terbuka hijau, bangunan utama, parkir, dan pintu masuk. Jalur ini dirancang kombinatif antara bentuk linear dan melengkung, menyatu dengan lanskap dan menciptakan alur pergerakan alami. Beberapa titik menjadi simpul orientasi dan area berkumpul. Selain fungsional, jalur ini dirancang estetik dengan pencahayaan dan elemen penghijauan, mendukung kenyamanan dan pengalaman ruang yang menyenangkan sesuai konsep rekreasi dan edukasi.

3.4.3 Bentuk dan Penampilan Bangunan



Gambar 14. Gubahan Bentuk Bangunan



Gambar 15. Bentuk Bangunan Utama

Desain Gorontalo *Coffee Center* mengusung pendekatan arsitektur organik yang menyatu dengan alam dan budaya lokal. Atap dan fasad bergelombang menjadi ciri khas visual, terinspirasi dari gelombang

laut Gorontalo, mencerminkan harmoni, estetika, dan kedekatan masyarakat dengan laut sebagai identitas daerah.



Gambar 16. Konsep Atap dan Fasad

Konsep atap dan fasad berombak dirancang sebagai respons terhadap kontur alam, menciptakan kesan bangunan yang tumbuh alami dari lingkungan. Bentuk organik ini memberi efek visual lembut, meningkatkan kenyamanan ruang, serta berfungsi sebagai strategi pasif untuk sirkulasi udara dan pencahayaan alami. Fasad bergelombang mengurangi kesan masif dan menciptakan ritme visual menyerupai lapisan organik yang menyesuaikan kebutuhan ruang dan orientasi.



Gambar 17. Secondary Skin Bangunan Utama

Secondary skin memperkuat pendekatan organik dengan berfungsi sebagai pelindung alami yang memberikan keteduhan dan mengatur keterbukaan visual. Bersama atap dan fasad bergelombang, elemen ini membentuk arsitektur yang estetik, fungsional, dan puitis, mencerminkan filosofi tumbuh dari alam dan untuk alam.



Gambar 18. Secondary Skin Bangunan Penginapan



Gambar 19. Taman



Gambar 20. Area Eksplorasi Miniatur Kopi



Gambar 21. Area Tomini Ride



Gambar 22. Area Penjemuran Kopi



Gambar 23. Area Live Musik



Gambar 24. Area Painball



Gambar 25. Area Perkemahan



Gambar 27. Area Coffee Shop dan Cafe



Gambar 28. Area Souvenir dan Peralatan Barista



Gambar 29. Area Display Kopi

3.5 Rekapitulasi Besaran Ruang

Tabel 3 berikut menyajikan rekapitulasi besaran ruang Gorontalo Coffee Center berdasarkan fungsi dan luasannya. Setiap ruang dibedakan menurut kategori aksesibilitas dan peruntukannya, yaitu publik, semi publik, privat, serta service.

Tabel 3. Rekapitulasi Besaran Ruang

Nama ruang	Luas	Keterangan
Galeri kopi	1.367 m ²	Publik
Pengolahan dan produksi kopi	698 m ²	Semi Publik
Workshop Khusus Barista	1.208 m ²	Semi Publik
Laboratorium Kopi	312 m ²	Semi Publik

Outbound	8.396 m ²	Publik
Coffee Shop dan Cafe	896 m ²	Publik
Toko Souvenir dan Peralatan Barista	440 m ²	Publik
Perpustakaan	223 m ²	Publik
Ruang Serbaguna	255 m ²	Publik
Penginapan	553 m ²	Semi Publik
Kantor Pengelola	1.248 m ²	Privat
Lobby	192 m ²	Publik
Masjid	62 m ²	Publik
Ruang MEP	68 m ²	Service
Ruang CCTV dan Keamanan	104 m ²	Service
Toilet	9 m ²	Service

Sumber: Data Analisis

Rekapitulasi ini menunjukkan bahwa ruang publik mendominasi dengan luasan terbesar, khususnya area outbound seluas 8.396 m², yang berfungsi sebagai ruang rekreasi sekaligus edukasi bagi pengunjung. Zona semi publik mencakup fasilitas produksi, workshop, dan laboratorium yang mendukung aktivitas pengolahan kopi dan pelatihan barista. Zona privat hanya diperuntukkan untuk aktivitas pengelola, sedangkan zona service menyediakan ruang-ruang pendukung seperti MEP, keamanan, dan toilet untuk kelancaran operasional pusat kopi ini.

Distribusi ruang yang proporsional ini diharapkan mampu menciptakan keseimbangan antara fungsi edukasi, rekreasi, komersial, dan pelayanan. Dengan demikian, Gorontalo Coffee Center tidak hanya berfungsi sebagai pusat pembelajaran kopi tetapi juga sebagai destinasi wisata tematik yang mendukung ekonomi kreatif berbasis komoditas kopi lokal.

4. KESIMPULAN DAN SARAN/REKOMENDASI

4.1 Kesimpulan

Penelitian perancangan Gorontalo Coffee Center berhasil merumuskan konsep desain yang mengintegrasikan potensi lokal kopi Pinogu dengan prinsip arsitektur organik. Hasil analisis menunjukkan bahwa pemilihan lokasi di Desa Wonggole, Kecamatan Kabila Bone, sangat strategis karena mudah diakses, memiliki lahan yang luas, serta dekat dengan pusat aktivitas masyarakat dan objek wisata lainnya. Hal ini mendukung terciptanya pusat edukasi dan wisata kopi yang representatif bagi Gorontalo.

Penerapan prinsip arsitektur organik pada desain bangunan memungkinkan terciptanya harmoni antara ruang, bangunan, dan lingkungan. Material alami, bentuk bangunan yang terinspirasi dari kontur lahan, serta ruang terbuka hijau yang memadai mampu menciptakan suasana rekreatif sekaligus edukatif bagi pengunjung. Dengan adanya pembagian zonasi yang jelas—mulai dari zona publik, semi publik, privat, hingga service—rancangan ini dinilai dapat mendukung aktivitas pengunjung, pengelola, serta pihak terkait lainnya secara optimal.

Secara keseluruhan, Gorontalo Coffee Center diharapkan dapat menjadi ikon wisata baru yang tidak hanya memperkenalkan budaya kopi Pinogu kepada masyarakat luas tetapi juga mendukung UMKM kopi lokal, membuka lapangan kerja, serta meningkatkan perekonomian daerah berbasis potensi lokal Gorontalo.

4.2 Saran/Rekomendasi

Untuk mendukung realisasi dan keberlanjutan Gorontalo Coffee Center, diperlukan kolaborasi antara pemerintah daerah, pelaku UMKM kopi, akademisi, serta pihak swasta dalam penyediaan fasilitas edukasi, promosi, dan wisata berbasis kopi. Pemerintah daerah diharapkan dapat memfasilitasi penyediaan infrastruktur pendukung seperti akses jalan, jaringan listrik, air bersih, serta sarana digital untuk pemasaran online. Pelaku UMKM perlu dilibatkan dalam pengelolaan pusat edukasi kopi, khususnya pada kegiatan pelatihan barista, proses pengolahan kopi, dan pemasaran produk turunan kopi untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi.

Selain itu, perlu adanya pengembangan program pelatihan berbasis teknologi, seperti pembuatan e-learning atau platform digital tentang kopi Pinogu, sehingga pengetahuan tentang kopi lokal dapat diakses secara luas oleh masyarakat, wisatawan, maupun pelaku usaha. Penguatan promosi melalui media sosial, website resmi, dan kolaborasi dengan komunitas pariwisata juga disarankan agar Gorontalo Coffee Center tidak hanya menjadi destinasi wisata lokal, tetapi juga memiliki daya tarik di tingkat nasional dan internasional.

REFERENSI

Alfikri, M. H. (2024). Analisis Penerapan Konsep Arsitektur Biophilic pada Desain Mix Use Building Co-Working dan Apartemen Di Semarang. *Journal of Islamic Art and Architecture (JIAA)*, 101-109.

- Aprilia, A. D. A. A., Aris, A. S. D., Syarif, M. S., Ashari, A. A., Amin, S. F. A., & Syahrudin, A. S. (2025). Aplikasi Konsep Arsitektur Organik Menurut David Pearson pada Perancangan Hotel Wisata di Danau Tempe. *Journal of Green Complex Engineering*, 2(2), 61-68.
- Dewi, M., Hartanti, N. B., & Walaretina, R. (2025). Studi Komparasi Teori Arsitektur Organik Frank Lloyd Wright Dan Alvar Aalto. *Jurnal Desain Lingkungan Binaan Indonesia*, 2(1), 1-15.
- Hippy, M. Z. (2023). Analisis Komoditas Unggulan Sub Sektor Pertanian Terpilih Berdasarkan Volume Produksi Di Provinsi Gorontalo. *Agrovital: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 83-90.
- Humola, Y. (2021). Identifikasi Perkebunan Kopi Menggunakan ArcGIS di Kecamatan Pinogu Kabupaten Bone Bolango. *JTPG (Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo)*, 6(1), 1-6.
- Lidinillah, A. G. (2024). Studi Penerapan Konsep Biofilik dalam Desain Bangunan. *Jurnal Desain Lingkungan Binaan Indonesia*, 1(2), 108-118.
- Mooduto, S., Bempah, I., & Saleh, Y. (2024). Analisis Strategi Pemasaran Kopi Gorontalo di Cv. Ameer Essoya Natura Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo. *Economics and Digital Business Review*, 5(1), 284-297.
- Navitas, P., Navastara, A. M., Yusuf, M., Setiawan, R. P., Harun, I., Septanaya, I. D. M. F., ... & Larasati, K. D. (2025). *Perencanaan Tapak Berkelanjutan: Teori dan Aplikasi*. Penerbit Andi.
- Nurrahim, T. (2023). Negara Penghasil Kopi Terbesar. Indonesiabaik.id. <https://indonesiabaik.id/infografis/negara-penghasil-kopi-terbesar>
- Nugroho, A. M. (2023). *Arsitektur Biomimikri: Integrasi Desain Pasif untuk Penyejukan Alami Bangunan*. Universitas Brawijaya Press.
- Pasiori, I. M. I., Syarif, M., Yusri, A., Abdullah, A., Idrus, I., & Amal, C. A. (2025). Konsep Arsitektur Organik pada Perancangan Kawasan Wisata Permandian Air Panas Buatan di Tombolo Pao. *Journal of Green Complex Engineering*, 2(2), 79-86.
- Permana, A. Y. (2011). Penerapan Konsep Perancangan Smart Village Sebagai Local Genius Arsitektur Nusantara. *Jurnal Arsitektur Komposisi*, 9(1), 24-33.
- Susilo, B., Fibrianto, K., Sunaryo, S., Ciptadi, G., Arwani, M., & Salsabila, A. N. (2021). Upaya Pengembangan Agroindustri Kopi Pinogu Melalui Introduksi Alat Pengolahan Kopi. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 7(1), 1184-1192.
- Taufik, M., Nahdatunnisa, N., & Abidin, A. A. (2025). Desain Agrowisata Nanga-Nanga Di Kota Kendari Dengan Pendekatan Arsitektur Organik. *ARCHITECTURA: Journal of Architecture and Planning (JAP)*, 1(2), 51-60.
- Tobing, M. C. *Penggerek Buah Kopi (PBKo) Hypothenemus hampei dari Sejarah, Gejala Hingga Pengendalian*. Deepublish.