

# SILO

Perancangan *Living Museum of Tea* dengan Pendekatan **Ruang Experiential Tourism** di Kawasan Kebun Teh Kemuning, Ngargoyoso, Karanganyar, Jawa Tengah



Disusun Oleh:

Fitriyanto / 21512083

DOSEN PEMBIMBING

Dr. Ir. Ar. Revianto Budi Santosa, M.Arch., IAI



Perancangan *Living Museum Of Tea* Dengan  
**Pendekatan Ruang *Experiential Tourism*** di  
Kawasan Kebun Teh Kemuning, Ngargoyoso,  
Karanganyar, Jawa Tengah

**NAMA**  
Fitriyanto

**NIM**  
21512083

**DOSEN PEMBIMBING**  
Dr. Ir. Ar. Revianto Budi Santosa, M.Arch., IAI



Designing a Living Museum of Tea With An  
**Experiential Tourism Space Approach** In The  
Kemuning Tea Plantation Area, Ngargoyoso,  
Karanganyar, Central Java.

**NAMA**  
Fitriyanto

**NIM**  
21512083

**DOSEN PEMBIMBING**  
Dr. Ir. Ar. Revianto Budi Santosa, M.Arch., IAI



# LEMBAR PENGESAHAN

**Studio Akhir Desain Arsitektur yang Berjudul :**

*Final Architecture Design Studio Entitled*

Perancangan **Living Museum of Tea** dengan Pendekatan Ruang *Experiential Tourism* di  
Kawasan Kebun Teh Kemuning, Ngargoyoso, Karanganyar, Jawa Tengah

Designing a **Living Museum of Tea** with an *Experiential Tourism Space Approach* in the  
Kemuning Tea Plantation Area, Ngargoyoso, Karanganyar, Central Java

**Nama Lengkap Mahasiswa** : Fitriyanto

*Student's Full Name*


**Nomor Induk Mahasiswa** : 21512083

*Students Identification Number*

**Telah diuji dan disetujui pada** : Yogyakarta,


*Departement*

**Pembimbing**  
*supervisor*



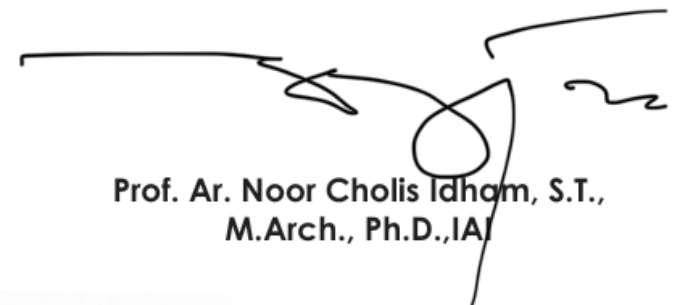
Dr. Ir. Ar. Revianto Budi Santosa,  
M.Arch., IAI

**Penguji 1**  
*Examiner 1*



Aryo Akbar Aldiansyah, S.T., M.Arch

**Penguji 2**  
*Examiner 2*



Prof. Ar. Noor Choliz Idham, S.T.,  
M.Arch., Ph.D., IAI



Diketahui oleh / Acknowlage by  
**Ketua Program Studi S1 Arsitektur**  
*Head of Undergraduate Program in Architecture*

Ir. Hanif Budiman, M.T., Ph.D. IAI



# LEMBAR CATATAN DOSEN PEMBIMBING

Penilaian Buku Studio Akhir Arsitektur :  
*Final Architecture Design Studio Entitled*

Nama Lengkap Mahasiswa : Fitriyanto  
*Student's Full Name*

Nomor Induk Mahasiswa : 21512083  
*Students Identification Number*

Kualitas Buku Studio Akhir Arsitektur : Yogyakarta,  
*Final Architectural Design Studio Book Quality*

Sedang\*)

Baik\*)

Sangat Baik\*)

Sehingga, :

**Direkomendasikan** / ~~Tidak Direkomendasikan (\*)~~

untuk menjadi acuan produk Studio Akhir Desain Arsitektur (\*)

Dilingkari salah satu

Yogyakarta, 26 November 2025

Pembimbing  
supervisor

Dr. Ir. Ar. Revianto Budi Santosa,  
M.Arch, IAI



# LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

**Saya yang bertanda tangan di bawah ini** \_\_\_\_\_ :

*Final Architecture Design Studio Book Assesment*

**Nama Lengkap Mahasiswa** \_\_\_\_\_ : **Fitriyanto**

*Student's Full Name*

**Nomor Induk Mahasiswa** \_\_\_\_\_ : **21512083**

*Students Identification Number*

**program studi** \_\_\_\_\_ : **Arasitektur**

*Departement*

**Judul Perancangan** \_\_\_\_\_ : Perancangan **Living Museum of Tea** dengan Pendekatan Ruang  
*Departement* *Experiential Tourism* di Kawasan Kebun Teh Kemuning, Ngargoyoso,  
Karanganyar, Jawa Tengah

Designing a **Living Museum of Tea** with an Experiential Tourism Space  
Approach in the Kemuning Tea Plantation Area, Ngargoyoso, Karanganyar,  
Central Java

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa seluruh bagian dari karya ini merupakan hasil karya saya sendiri. Jika terdapat kutipan yang berasal dari karya orang lain, kutipan tersebut telah dicantumkan sebagai referensi dengan sumber yang jelas. Dalam proses pembuatan karya ini tidak ada bantuan dari pihak lain baik sebagian ataupun keseluruhan dalam proses pembuatannya. Saya juga menyatakan bahwa tidak adanya konflik kepemilikan intelektual atas karya ini.

Demikian Pernyataan ini saya buat, hasil akhir sepenuhnya diserahkan kepada Jurusan Arsitektur Universitas Islam Indonesia untuk dapat digunakan bagi kepentingan pendidikan dan publikasi



Yogyakarta, 26 November 2025

**Fitriyanto**

# KATA PENGANTAR

Tugas akhir berjudul “**Perancangan *Living Museum of Tea* dengan Pendekatan Ruang *Experiential Tourism* di Kawasan Kebun Teh Kemuning, Ngargoyoso, Karanganyar, Jawa Tengah**” lahir dari keresahan penulis terhadap potensi lingkungan sekitar yang belum sepenuhnya dioptimalkan sebagai kekuatan untuk mengembangkan pariwisata di Karanganyar. Pesan Almarhum Bapak Eko Prawoto bahwa “arsitektur, sebagaimana organisme hidup, harus mampu beradaptasi dan mengadopsi nilai-nilai di sekitarnya agar menjadi bagian dari lingkungan dan budayanya” menjadi inspirasi mendasar bagi penulis. Gagasan tersebut mendorong penulis untuk merancang arsitektur yang tidak hanya berdiri sebagai bangunan, tetapi juga menyerap, memaknai, dan mengembangkan nilai-nilai lokal sehingga mampu mengangkat potensi kawasan secara berkelanjutan.

Sebagai hamba dan makhluk ciptaan Allah SWT, Tuhan Semesta Alam, penulis mengucapkan puji dan syukur atas limpahan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada junjungan Nabi Muhammad SAW, beserta keluarga, sahabat, dan para pengikutnya hingga akhir zaman. Berkat rahmat dan pertolongan-Nya, penulis dapat menyelesaikan Studio Akhir Desain Arsitektur (SADA) dengan baik.

Dalam proses penyusunan tugas akhir sarjana ini, penulis menyadari bahwa terdapat berbagai rintangan dan tantangan yang harus dilalui selama proses perancangan. Penulis pun menyadari bahwa tugas akhir ini masih memiliki kekurangan dan kelemahan. Namun, berkat dukungan, bantuan, serta masukan dari berbagai pihak, penyusunan tugas akhir ini akhirnya dapat diselesaikan dengan baik. Harapannya, karya ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan pengetahuan maupun praktik arsitektur.

Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

- **Orang tua serta adik perempuan Penulis** yang senantiasa memberikan dukungan dan doa, sehingga penulis dapat melalui setiap proses belajar dan berkembang. **Simbah Kakung, Simbah Putri**, serta seluruh keluarga besar yang telah merawat, mendampingi, dan memberikan dukungan sejak penulis kecil hingga saat ini.
- **Bapak Dr. Ir. Ar. Revianto Budi Santosa, M.Arch., IAI** selaku dosen pembimbing yang dengan sabar memberikan arahan, masukan, serta ilmu yang sangat berarti dalam penyempurnaan Tugas Akhir (SADA).
- **Bapak Aryo Akbar Aldiansyah, S.T., M.Arch.**, dan **Prof. Ar. Noor Cholis Idham, S.T., M.Arch., Ph.D., IAI** selaku dosen penguji 1 dan penguji 2 yang telah memberikan kritik, saran, dan penilaian konstruktif sehingga kualitas rancangan dapat berkembang lebih baik.
- Teman-teman Grup Bersama Membangun Negeri **Arell, Lagar, Faisal, Farrel, Ihasan** serta Life at Embun Cabang Arsitektur **Ade Sumarno, Surya, Alifah, Putra, dan Fidel** atas kebersamaan, dukungan, dan waktu yang diberikan selama empat tahun menemani penulis dalam suka maupun duka.
- Teman-teman Panggung Goyang 5 2025 PAP 24 Hour **Nasrul Agung, Harisul Umam, Jenny, dan Andini** yang telah berjuang bersama menyelesaikan tugas akhir dan saling memberikan semangat dan saling menguatkan satu sama lain.
- Seluruh **Bapak dan Ibu Dosen Arsitektur Universitas Islam Indonesia** yang telah memberikan ilmu, pengalaman, dan bimbingan selama masa studi.
- **Bapak Eko**, selaku owner Teh Gambyong, yang dengan sukarela memberikan informasi dan data penting untuk mendukung penelitian ini.
- Seluruh staf PAP dan Asisten LAB yang telah menyediakan fasilitas komputer serta membantu penulis diskusi dalam proses penyelesaian tugas akhir.
- serta pihak yang tidak bisa disebutkan secara satu persatu akan tetapi selalu ingat oleh penulis.

semoga karya ini dapat menginspirasi bagi pembaca dan memberikan manfaat bagi perkembangan pariwisata Karanganyar

Yogyakarta, 26 November 2025

Penulis



Fitriyanto

# ABSTRAK

Perkebunan teh Kemuning di Ngargoyoso, Karanganyar, merupakan salah satu kawasan agrowisata potensial di Jawa Tengah yang menyimpan nilai sejarah, budaya, dan lanskap alam yang khas. Namun, pemanfaatannya sebagai destinasi wisata edukatif dan berkesan masih belum optimal. Skripsi ini mengusung perancangan Living Museum Java Tea dengan pendekatan Experiential Tourism sebagai upaya untuk menghidupkan kembali narasi budaya teh lokal melalui pengalaman langsung dan interaktif. Pendekatan ini menekankan pada penciptaan ruang yang mampu melibatkan pancaindra pengunjung secara menyeluruh, mulai dari proses pengolahan teh, edukasi sejarah, hingga aktivitas wisata yang partisipatif. Konsep desain disusun dengan memperhatikan karakteristik tapak, integrasi lanskap, serta pola sirkulasi yang mendukung alur pengalaman. Strategi perancangan meliputi pembagian zona fungsional seperti zona edukasi, produksi, rekreasi, dan konservasi yang saling terhubung secara spasial dan naratif. Hasil perancangan diharapkan mampu menciptakan ruang wisata yang tidak hanya informatif, tetapi juga imersif, memperkuat identitas lokal, serta mendukung keberlanjutan sosial, ekonomi, dan lingkungan di kawasan Kemuning.

**Kata kunci:** Living Museum, Java Tea, Experiential Tourism, Kebun Teh Kemuning

The Kemuning tea plantation in Ngargoyoso, Karanganyar, is one of Central Java's agro-tourism areas with strong historical, cultural, and natural landscape values. However, its potential as an educational and memorable tourist destination remains underutilized. This thesis proposes the design of a Living Museum of Java Tea using an Experiential Tourism approach, aiming to revive the local tea culture through direct, immersive experiences. The approach focuses on creating spaces that engage all the senses of visitors from tea processing and historical education to participatory tourism activities. The design concept is developed by responding to the site's character, integrating the natural landscape, and establishing a circulation pattern that supports the narrative flow of the visitor experience. The design strategy includes organizing functional zones such as education, production, recreation, and conservation, all spatially and thematically interconnected. The outcome of this design is expected to create a tourism environment that is not only informative but also immersive, strengthening local identity while promoting social, economic, and environmental sustainability in the Kemuning area.

**Kata kunci:** Living Museum, Java Tea, Experiential Tourism, Kebun Teh Kemuning

Abstrak .....	Viii
Abstract .....	ix
Daftar Isi .....	X
Daftar Gambar .....	Xiii

## **BAB 1. PENDAHULUAN ..... 14**

Design Premis.....	16
Teh Di Indonesia .....	17
Teh Kemuning: Saksi Sejarah.....	18
Kemuning Sebagai Wisata .....	20
Budaya Ngeteh .....	21
Tradisi Masyarakat Sekitar .....	22
Industri Teh Kemuning .....	23
Tahapan Proses Teh Kemuning Tercipta.....	24
Produk Teh Kemuning.....	26
Tema Perancangan.....	27
Issue Thinking .....	28
Problem Mapping.....	29
Problem Formulation.....	30
Metode Pemecahan Persoalan .....	32
Concept-Based .....	33
Design .....	33
Framework.....	33
Philip Plowright.....	33
Originalitas Dan Novelty .....	35

## **BAB 2. PENELUSURAN PERSOALAN ..... 36**

SITE & REGULATION.....	38
Site Condition .....	41
Site Topografi.....	42
Climatology .....	44
Living Museum .....	48
Kajian Museum.....	50
Human Sensory .....	59
Visual.....	60
Auditori (Pendengaran) .....	66
Taktil (Perabaan) .....	69
Olfaktori (Penciuman).....	71
Affective.....	75
Emosi Dan Ruang Wisata.....	76
Elemen Lingkungan Dan Arsitektur Sebagai Pemicu Respons Afektif .....	77
Narasi, Memori, Dan Evaluasi Afektif Dalam Pengalaman Wisata.....	78
Cognitive .....	79
Pemaknaan, Persepsi, Dan Pembentukan Pengetahuan .....	80
Orientasi Spasial, Navigasi, Dan Keterlibatan Kognitif .....	81
Pembentukan Memori Dan Hubungan Kognisi-Emosi.....	82
Conation .....	83
Niat Dan Motivasi Berperilaku .....	84
Pengambilan Keputusan Dan Pelaksanaan Tindakan .....	85

Keterlibatan Aksi (Action Engagement) .....	86
Komitmen dan Respons Pasca-Kunjungan .....	87

**BAB 3. EXPLORASI DAN RESPON RANCANGAN ..... 94**

Respon Typology Bangunan.....	96
Klasifikasi Wisatawan .....	98
Activity Flow .....	99
Propersi Experience .....	101
Sensorik .....	104
Visual.....	105
Visual.....	106
Audiotory .....	108
Tactile.....	109
Olfactory .....	110
Affective.....	111
Cognition.....	114
Virtual Experience.....	115
Ambience Interior .....	116
Activity.....	117
Conation .....	118
Cognition .....	119
Cognition .....	120
Dari Embun Pagi Hingga Secangkir Rasa: Kisah Teh Kemuning .....	121
Pola Ruang .....	122
Kosep Struktur .....	123
Konsep Selubung Bangunan.....	124
Konsep Inklusifitas.....	125
Konsep Trietment Tapak.....	126
Properties Size .....	127
Explorasi Siteplan.....	130
Explorasi Siteplan.....	131
Transformasi Massa .....	132
Superimpose & Pengembangan .....	134
Massa Massa .....	134

**BAB 4. BAGIAN DESKRIPSI HASIL RANCANGAN DESAIN ..... 136**

Tapak Kawasan .....	139
Tampak Kawasan .....	142
Potongan Kawasan .....	143
Axonometri Kawasan .....	143
Perspektif Kawasan .....	147
Area Tourism Gate.....	148
Drenah Tourism Gate.....	149
Tampak Tourism Gate.....	149
Potongan Tourism Gate.....	150
Struktur Tourism Gate.....	151
Museum & Workshop Area.....	152
Denah Museum & Workshop.....	153
Potongan Museum & Workshop.....	154

Detail Museum.....	155
Konsep Experiental Tourism .....	156
Konsep Experiental Tourism .....	157
Exploded Axonometry.....	158
Store.....	159
Denah Store.....	160
Potongan Store.....	161
Konsep Experiental Tourism .....	162
Exploded Axonometri .....	163
Tea House .....	164
Tea House .....	164
Denah Tea House.....	165
Potongan Tea House.....	166
Konsep Experiental Tourism .....	167
Exploded Axonometri .....	168
Factory.....	169
Denah Factory.....	170
Potongan Factory .....	171
Area Parkir.....	174
Skema Barrier Free Dan Evakuasi.....	175
Mini Plantation Of Tea.....	176
Amphiteater .....	178
Skywalk.....	180
Experience Tourism .....	180
Exploded.....	181
Selubung.....	182
Pencahayaan Buatan.....	184
Pencahayaan Alami.....	184
Penghawaan Buatan .....	185
Penghawaan .....	185
Alami.....	185
Structure.....	186
Skema Sanitasi.....	187
Skema Electrical .....	188
Visualisasi Exterior .....	190
Visualisasi Interior .....	192

## **BAB 5. EVALUASI DAN LAMPIRAN .....194**

Evaluasi Dan Lampiran.....	196
Lampiran.....	204

Gambar 1.1 Proses Petani Memetik Daun Teh .....	16
Gambar 1.2 Hamparan Kebun Teh Kemuning.....	17
Gambar 1.3 Proses pemetikan teh tempo dulu .....	18
Gambar 1.4 Gusti mangkunegaran ke IV yang berperan dalam perkembangan teh di kemuning.....	19
Gambar 1.5 Proses Petani Memetik Daun Teh .....	20
Gambar 1.6 Hamparan Kebun Teh Kemuning.....	21
Gambar 1.7 Teh menjadi bagian tradisi masyarakat .....	22
Gambar 1.8 Para pembuat teh kemuning.....	23
Gambar 1.9 Proses pembuatan produk industri teh kemuning .....	24
Gambar 1.10 Proses pembuatan produk industri teh kemuning .....	25
Gambar 1.11 Produk teh kemuning.....	26
Gambar 1.12 Hamparan kebun teh .....	27
Gambar 2.1 Peta wilayah karanganyar.....	38
Gambar 2.2 Pemetaan Kawasan .....	39
Gambar 2.3 Kondisi site.....	41
Gambar 2.4 Peta Topografi site.....	42
Gambar 2.5 Potongan kontur site.....	43
Gambar 2.6 Data iklim site .....	44
Gambar 2.7 Data iklim site .....	45
Gambar 2.8 Living museum .....	48
Gambar 2.9 Living Museum .....	49
Gambar 2.10 Museum teh china .....	51
Gambar 2.11 Diagram Resource Base Design .....	53
Gambar 2.12 Potensi kawasan karanganyar.....	54
Gambar 2.13 Radius penginapan di kawasan .....	55
Gambar 2.14 Peta akses jalan.....	56
Gambar 2.15 Travel and tour karanganyar .....	57
Gambar 2.16 Diagram <i>Experiental Tourism</i> .....	58
Gambar 2.17 spring scents 6 smells of the city of amsterdam.....	59
Gambar 2.18 jenis dan warna teh .....	60
Gambar 2.19 <i>Human scale</i> .....	61
Gambar 2.20 Ilustrasi Skala Ruang Intim.....	61
Gambar 2.22 skala mengejutkan.....	62
Gambar 2.21 Skala Monumental .....	62
Gambar 2.22 Massing proses .....	63
Gambar 2.23 Roda Warna .....	64
Gambar 2.24 Proses Visual .....	65
Gambar 2.25 auditory .....	66
Gambar 2.26 auditory .....	66
Gambar 2.27 auditory to emotional.....	67
Gambar 2.28 auditory to memorialism .....	68
Gambar 2.29 auditory to memorialism .....	69
Gambar 2.30 Taktile .....	70
Gambar 2.31 olfactory.....	71
Gambar 2.32 <i>Installastion of olfactory</i> .....	72
Gambar 2.33 <i>Olfactory to memorialism</i> .....	72
Gambar 2.34 Aroma sebagai media bercerita.....	73
Gambar 2.35 Aroma experience tourism.....	73
Gambar 2.36 Aroma terhadap psikologis.....	74
Gambar 2.37 Affective in space .....	75
Gambar 2.38 Emosi dalam ruang.....	76

Gambar 2.39 publik space efek .....	77
Gambar 2.40 Affective for memorialism.....	78
Gambar 2.41 cognitive.....	79
Gambar 2.42 Instalasi pameran .....	80
Gambar 2.43 sistem navigasi museum .....	81
Gambar 2.44 cognitive to emotion.....	82
Gambar 2.45 conation space.....	83
Gambar 2.46 aktivitas publik.....	84
Gambar 2.47 Pengambilan keputusan .....	85
Gambar 2.47 aksi yang dilakukan pengguna publik.....	86
Gambar 2.48 Responce publik .....	87
Gambar 2.49 experience in Architecture.....	88
Gambar 2.50 experience in Architecture.....	90
Gambar 2.51 experience in Architecture .....	91
Gambar 2.52 experience in Architecture.....	92
Gambar 2.52 experience in Architecture.....	93
Gambar 3.1 Penerapan warna bangunan .....	105
Gambar 3.2 Pencahayaan Sebagai Elemen Visual .....	106
Gambar 3.3 Pencahayaan Sebagai Elemen Visual .....	106
Gambar 3.4 Penerapan Element Fasad .....	107
Gambar 3.3 Pencahayaan Sebagai Elemen Visual .....	107
Gambar 3.3 Pencahayaan Sebagai Elemen Visual .....	107
Gambar 3.3 Pencahayaan Sebagai Elemen Visual .....	108
Gambar 3.4 Zoning of sound .....	108
Gambar 3.5 Skema material .....	109
Gambar 3.6 Vegetasi kebun teh.....	109
Gambar 3.7 ruang workshop.....	110
Gambar 3.8 Skema ventilasi.....	110
Gambar 3.9 Skema Ceiling.....	112
Gambar 3.10 Gardu pandang.....	112
Gambar 3.11 Skywalk .....	113
Gambar 3.12 amphiteater.....	113
Gambar 3.13 Ruang visual VR.....	115
Gambar 3.14 Ruang visual AR.....	115
Gambar 3.15 Pencahayaan Sebagai Elemen Visual.....	116
Gambar 3.16 Ruang workshop .....	117
Gambar 3.17 sketsa skematik .....	119
Gambar 3.18 sketsa skematik .....	120
Gambar 3.19 sketsa skematik sirkulasi.....	122
Gambar 3.19 Skema struktur.....	123
Gambar 3.19 Skema selubung.....	124
Gambar 3.20 Skema barrier free.....	125
Gambar 3.20 Skema cut and fill site .....	126
Gambar 3.21 Explorasi Bentuk Massa.....	130
Gambar 3.22 Explorasi Bentuk Massa .....	131
Gambar 3.23 Transformasi massa .....	132
Gambar 3.24 Transformasi massa .....	133
Gambar 3.25 Positioning Konfigurasi Massa.....	134
Gambar 3.26 Superimpose Massa Bangunan.....	135
Gambar 4.1 Silo Living Muesum.....	138
Gambar 4.2 siteplan.....	139

Gambar 4.3 Denah Lantai 1.....	140
Gambar 4.4 Denah Lantai 2 .....	141
Gambar 3.7 Positioning Konfigurasi Massa .....	143
Gambar 4.5 tampak, potongan, axonometri.....	143
Gambar 4.6 Naratif Site.....	145
Gambar 4.7 Area Lobby .....	148
Gambar 4.1 Denah Tourism Gate .....	149
Gambar 4.8 Tampak Tourism Gate.....	149
Gambar 4.9 Potongan Tourism Gate .....	150
Gambar 4.10 Detail Tourism Gate .....	151
Gambar 4.11 Axonomotry.....	151
Gambar 4.12 Museum of Tea.....	152
Gambar 4.13 Denah Museum & Workshop.....	153
Gambar 4.14 Potongan Museum.....	154
Gambar 4.15 Detail.....	155
Gambar 4.15 Axonometri.....	156
Gambar 4.16 Teknologi dan Lighting.....	156
Gambar 4.17 axonometri & section .....	157
Gambar 4.18 interior skema .....	157
Gambar 4.19 Exploded Axonometry.....	158
Gambar 4.20 store.....	159
DENAH STORE LT 2.....	160
Gambar 4.21 Denah.....	160
Gambar 4.22 Experiental Tourism .....	162
Gambar 4.23 Exploded Axonometri .....	163
Gambar 4.24 Tea House .....	164
Gambar 4.25 Denah .....	165
Gambar 4.26 Konsep Experiental Tourism.....	167
Gambar 4.27 Exploded Axonometri .....	168
Gambar 4.28 Factory .....	169
Gambar 4.29 Denah .....	170
Gambar 4.30 Potongan & Detail .....	171
Gambar 4.31 Konsep Experiental Tourism .....	172
Gambar 4.32 Exploded Axonometri.....	173
Gambar 4.33 Area Parkir.....	174
Gambar 4.34 Pedestrian.....	174
Gambar 4.35 Skema Barrier Free .....	175
Gambar 4.36 Detail Barrier Free.....	175
Gambar 4.371 Mini Plantation.....	176
Gambar 4.38 Gardu Pandang.....	177
Gambar 4.139 Amphiteater .....	177
Gambar 4.40 Piazza.....	178
Gambar 4.41 Skay Walk .....	181
Gambar 4.42 Detail Slubung.....	182
Gambar 4.43 Detail Slubung .....	183
Gambar 4.44 skema pencahayaan alami.....	184
Gambar 4.45 skema penghawaan alami .....	185
Gambar 4.46 Skema Struktur.....	186
Gambar 4.47 Skema Sanitasi.....	187
Gambar 4.48 Skema Electrical.....	188

# BAB 1. PENDAHULUAN





## DESIGN PREMIS

kebun teh merupakan sebuah salah satu komoditas masyarakat karanganyar, teh menjadi bukan hanya menjadi minuman yang dikonsumsi sehari-hari akan tetapi minum teh sudah menjadi budaya yang melekat dalam kehidupan masyarakat di kabupaten karanganyar. akan tetapi seiring perkembangan wisata kebun teh kemuning sebagai salah satu destinasi unggulan di karangananyar terjadi eksploitasi lahan pertanian kebun teh yang diperuntukan wisata komersial yang tidak terkonsep untuk pemanfaatan kebun teh yang ada di kemuning, sehingga perkebunan teh yang ada di kemuning terancam mengalami degradasi dengan pemanfaatan lahan yang lain.

untuk itu perancangan eco-wisat ini bertujuan agar pembangunan wisata tepat sasaran yang dapat mengangkat kembali kejayaan kebun teh kemuning

kembali dengan memanfaatkan sumber daya dari kebun teh itu sendiri.

perancangan eco-wisata menggunakan pendekatan resources base approach berbasis experiential tourism yang mana pendekatan bertujuan untuk menekankan pada aspek keunggulan sumber daya kebun teh kemuning dengan memberikan pengalaman kepada pengunjung sehingga dengan menggunakan pendekatan ini mampu mendorong perkembangan serta mengenalkan kebun teh dan produk yang dihasilkan kepada masyarakat luas.

---

Gambar 1.1 Proses Petani Memetik Daun Teh

Sumber: <https://rumahjurnalis.com/yuk-wisata-ke-kebun-teh-kemuning-melihat-wanita-pemetik-daun-berpayung-kabut-pagi>



Teh merupakan salah satu komoditas yang telah lama menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia, khususnya sebagai minuman yang umum disajikan kepada tamu yang berkunjung. Tradisi ini mencerminkan nilai keramahan sekaligus mempertegas peran teh sebagai minuman yang lekat dengan kehidupan sehari-hari. Berdasarkan data dari Indonesia Investments, konsumsi teh di Indonesia menunjukkan tren peningkatan yang signifikan sejak awal tahun 2000-an. Pada tahun 2008, konsumsi teh per kapita di Indonesia tercatat sekitar 0,23 kilogram per orang per tahun. Seiring berjalannya waktu, konsumsi teh terus meningkat, terutama dengan popularitas minuman berbasis teh seperti es teh. Pada tahun 2022, angka konsumsi tersebut naik menjadi 0,38 kilogram per orang per tahun, menandakan pertumbuhan minat masyarakat terhadap teh, baik

dalam bentuk tradisional maupun kreasi minuman modern.

Indonesia sendiri memiliki potensi besar dalam industri teh secara global. Dengan luas lahan perkebunan teh yang menempati posisi lima besar dunia, Indonesia memiliki keunggulan dari segi sumber daya alam. Namun, dalam hal produksi, Indonesia saat ini masih berada di peringkat delapan dunia (Manumono & Listiyani, 2023). Hal ini menunjukkan bahwa meskipun memiliki potensi yang besar, optimalisasi dalam aspek produksi, pengolahan, hingga strategi pemasaran masih perlu ditingkatkan.

Untuk itu, potensi besar ini harus dikembangkan secara maksimal agar teh Indonesia tidak hanya mampu bersaing di pasar global, tetapi juga dapat menjadi salah satu daya tarik utama yang memperkenalkan kekayaan

budaya dan cita rasa khas Nusantara kepada dunia internasional. Sehingga peran pariwisata menjadi sangat krusial untuk menarik wisatawan dari mancanegara untuk singgah merasakan pengalaman wisata teh di Indonesia. Maka peran pembangunan untuk menciptakan sebuah ikon yang mampu menarik minat banyak orang untuk merasakan pengalaman kekayaan the di Indonesia.

---

Gambar 1.2 Hamparan Kebun Teh Kemuning

Sumber: <https://rumahjurnal.com/yuk-wisata-ke-kebun-teh-kemuning-melihat-wanita-pemetik-daun-berpayung-kabut-pagi>



## TEH KEMUNING: SAKSI SEJARAH

Dalam perkembangan Teh di Indonesia, Kebun teh kemuning yang terletak di Desa Kemuning, Kecamatan Ngargoyoso, Kabupaten Karanganyar menjadi saksi bisu akan jayanya perkebunan teh di Indonesia, yang menunjukkan bahwa Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan kekayaan alamnya. Pada awal masa Pemerintahan Kolonial Belanda pada tahun 1830-1870 yang terjadi peristiwa tanam paksa, yang mana perkebunan mulai dijalankan untuk ditanami berbagai macam komoditas antara lain seperti kopi, tebu, nila, tembakau, termasuk teh yang menjadi komoditas yang menjadi fokus pemerintah belanda saat itu.

Perkebunan teh mengalami masa beberapa berpindah pengelolaan, Perkebunan teh yang ada di kemuning merupakan bangsa belanda dengan nama NV. Cultuure Maatschappij Kemuning. Kepemilikan lahan perkebunan ini diatur dalam undang-undang Agraria Belanda pasal 62 tahun 1870 memutuskan bahwa 11 april 1925 Pemerintah memberikan Hak Guna Usaha (HGU) berjangka waktu 50 tahun kepada John De Van Varimander Vooer lahan tersebut terletak di wilayah kecamatan Ngargoyoso memiliki luas lahan 812,173ha dan kecamatan jenawu seluas 238,828ha sehingga total lahan area perkebunan seluas 1.500 ha yang ditanami teh dan kopi. Hingga pada tahun 1942-1945 perkebunan

kemuning diambil alih oleh pemerintahan Jepang, karena kegiatan perkebunan memiliki banyak kendala saat itu maka pemerintah jepang menyerahkan pengelolaannya diserahkan kepada penduduk setempat. Karena produksi dan perkebunan teh semakin rusak maka pada tahun 1945-1948 kebun teh kemuning diambil alih dan dikelola oleh

---

Gambar 1.3 Proses pemetikan teh tempo dulu

Sumber: <https://rumahjurnalis.com/yuk-wisata-ke-kebun-teh-kemuning-melihat-wanita-pemetik-daun-berpayung-kabut-pagi>



mangkunegaran yang dipimpin oleh Ir. Sarsito. Kemudian pada tahun 1948-1950 perkebunan teh kemuning dikelola oleh pemerintahan militer RI yang hasilnya digunakan sebagai pembangunan.

Pada saat Mangkunegaran mengelola perkebunan yang terletak di Kemuning terdapat sistem tanah apanage yang disewa dari para Patuh atau pemegang hak tanah apanage. Pengertian masyarakat tradisional dalam memahami sistem ini yaitu, patuh yang memiliki yang menguasai tenaga kerja di tanah apanage. Sistem apanage muncul atas dasar suatu konsep bahwa penguasa adalah pemilik tanah seluruh kerajaan. Saat masa Mangkunegoro IV terjadi perluasan perkebunan teh

serta penghapusan tanah apanage. Tanah yang sebelumnya tidak produktif selanjutnya ditanami komoditas salah satunya yaitu teh yang terbagi di beberapa daerah diantaranya Karangpandan, Kemuning, Ngargoyoso, dan Wonogiri. Sehingga pada masa itu sektor perkebunan memiliki kenaikan yang cukup besar hingga saat ini perkebunan kemuning masih eksis dalam memproduksi teh (RAHMAT + ARIF, 2010).

---

Gambar 1.4 Gusti mangkunegaran ke IV yang berperan dalam perkembangan teh di kemuning

Sumber: <https://rumahjurnal.com/yuk-wisata-ke-kebun-teh-kemuning-melihat-wanita-pemetik-daun-berpayung-kabut-pagi>



## KEMUNING SEBAGAI WISATA

Kawasan Wisata Kebun Teh Kemuning merupakan salah satu destinasi wisata unggulan di Kabupaten Karanganyar yang memiliki potensi besar sebagai objek wisata berbasis agraris dan sejarah. Namun, potensi tersebut hingga kini belum termanfaatkan secara optimal. Berdasarkan kajian yang dilakukan oleh Dwiputri et al. (2023), kondisi terkini kawasan Kebun Teh Kemuning lebih didominasi oleh keberadaan kafe, warung, dan sarana wisata lainnya yang belum sepenuhnya terintegrasi dengan pemanfaatan kebun teh sebagai daya tarik utama. Akibatnya, kawasan ini lebih banyak mengandalkan panorama alam sebagai magnet wisatawan, tanpa mengoptimalkan nilai agraris dan historis dari kebun teh itu sendiri.

Seiring dengan berkembangnya sektor pariwisata di kawasan ini, terjadi tren pembangunan wisata yang cenderung eksploitatif. Pembangunan berbagai

fasilitas wisata seperti jembatan kaca, restoran, dan kafe kerap mengorbankan area perkebunan teh yang menjadi sumber utama penghidupan masyarakat setempat. Fenomena ini menyebabkan berkurangnya lahan kebun teh secara signifikan, yang pada akhirnya memicu konflik antara petani teh dan Pemerintah Kabupaten Karanganyar. Dampak dari eksploitasi tersebut tidak hanya mengancam keberlangsungan ekonomi masyarakat yang bergantung pada hasil perkebunan teh, tetapi juga merusak ekosistem kawasan. Hilangnya sebagian besar lahan kebun teh mengakibatkan terganggunya fungsi ekologis perkebunan, termasuk peranannya sebagai daerah tangkapan air hujan yang vital bagi keseimbangan lingkungan setempat.

Oleh karena itu, pengembangan kawasan Kebun Teh Kemuning perlu dilakukan secara komprehensif dengan

mempertimbangkan potensi kawasan serta nilai sejarah yang melekat padanya. Upaya ini diharapkan tidak hanya mampu meningkatkan daya tarik wisata secara berkelanjutan, tetapi juga memperkuat nilai ekonomis dari teh Kemuning sebagai komoditas unggulan masyarakat setempat. Dengan pendekatan ini, kawasan Kebun Teh Kemuning dapat berkembang secara harmonis tanpa mengorbankan kelestarian lingkungan dan mata pencaharian warga sekitar.v

---

Gambar 1.5 Proses Petani Memetik Daun Teh

Sumber: <https://share.google/images/E0t95pVODfML51scT>



## BUDAYA NGETEH

Tradisi ngeteh pada masyarakat Jawa, khususnya kota solo dan sekitarnya termasuk daerah Karanganyar, tradisi minum teh bukanlah kultur asli, melainkan merupakan adaptasi budaya dari para elit Belanda pada masa kolonial. Ikutip dari solo pos yang menjelaskan bahwa potongan sejarah kultur ngeteh di Jawa dipengaruhi oleh para bangsawan Belanda. Menurut keterangan Heri Priyatmoko bersumber dari espos.id 2021 teh biasanya disajikan dalam poci yang disandingkan dengan gula, susu, serta cemilan lokal atau kue tradisional. Dalam riwayat sejarah kuliner solo teh selalu disajikan pada setiap acara perjamuan bangsawan dalam tradisi kerajaan Jawa. Dikutip dari solopos.com Pakubuwono X tercatat pernah beberapa pertemuan menjamu Raja Siam dari negeri Thailand dengan minuman teh yang menggunakan upacara teh keraton Surakarta.

Pada tradisi minum teh yang berkembang di Jawa dikenal dengan nama nasgithel yang mana nama ini diambil dari arkonim Bahasa Jawa yang mempunyai arti "panas, Legi, Kenthel" (panas, manis, kental). Teh nasgithel sendiri memiliki karakteristik rajangan kasar baik dalam the hijau maupun the hitam, kemudian penyajiannya dengan gula batu yang diseduh panas kemudian diminum dengan kondisi panas. Berdasarkan Kompas.com Tradisi ini mengadaptasi cara orang Inggris dalam menikmati teh yang berasal dari bangsawan Inggris dan kemudian diadaptasi dengan akulturasi budaya Jawa. Menurut Kompas nasgithel juga serafit akan maknanya yaitu bahwa manusia akan melewati fase hidup yang menggambarkan rasa saat meminum teh yaitu hidup pahit, manis, panas, dan dingin. Kebiasaan minum the ini juga berkembang di tengah masyarakat bukan hanya kalangan bangsawan

akan tetapi semua kalangan masyarakat mengkonsumsi teh dengan cara nasgithel, teh juga sering disajikan pada acara-acara penting yaitu pada acara pernikahan, acara tingkepan, mitoni, atau midodareni. Hingga saat ini telah berkembang juga pada ranah komersial yang dapat dinikmati pada area angkringan.

Gambar 1.6 Hamparan Kebun Teh Kemuning

Sumber: <https://share.google/images/MVEPrmS3zMVHvQzw3>



## TRADISI MASYARAKAT SEKITAR

Tradisi Bedhayan Pucuk Putri merupakan salah satu warisan budaya yang berasal dari masyarakat Desa Kemuning, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Tarian ini memiliki makna filosofis yang mendalam sebagai bentuk ungkapan rasa syukur kepada Tuhan atas hasil bumi yang melimpah, khususnya panen teh yang menjadi komoditas utama masyarakat setempat.

Tarian Bedhayan Pucuk Putri umumnya dibawakan oleh sembilan penari perempuan yang mengenakan pakaian sederhana, mencerminkan kehidupan para petani teh. Setiap gerakan dalam tarian ini memiliki makna simbolis yang merepresentasikan tahapan dalam proses budidaya teh, mulai dari penanaman, pemeliharaan, hingga pemanenan. Selain sebagai bentuk ekspresi seni, tarian ini turut menyampaikan pesan tentang pentingnya menjaga harmoni antara manusia, alam, dan Tuhan.

Keunikan lain dari tradisi Bedhayan Pucuk Putri terletak pada lokasi pementasannya yang kerap dilakukan di tengah perkebunan teh. Hal ini menciptakan pengalaman yang autentik sekaligus memperkuat ikatan budaya masyarakat dengan lingkungannya. Tradisi ini tidak hanya berfungsi sebagai sarana hiburan, tetapi juga menjadi simbol identitas budaya yang diwariskan secara turun-temurun dan berperan penting dalam menjaga kearifan lokal di wilayah Kemuning.

Pemertahan dan pengembangan tradisi Bedhayan Pucuk Putri berpotensi menjadi elemen pendukung dalam pengembangan pariwisata berbasis budaya dan agrikultur di kawasan tersebut, khususnya dalam mendukung konsep Experiential Tourism yang berfokus pada pengalaman wisata yang otentik dan bermakna.

Gambar 1.7 Teh menjadi bagian tradisi masyarakat

Sumber: <https://rumahjurnal.com/yuk-wisata-ke-kebun-teh-kemuning-melihat-wanita-pemetik-daun-berpayung-kabut-pagi>



## INDUSTRI TEH KEMUNING

Kebun Teh Kemuning merupakan salah satu kawasan perkebunan teh yang memiliki nilai historis dan potensi agribisnis yang signifikan di Kabupaten Karanganyar. Sejak tahun 1971, kawasan ini telah berkembang menjadi bagian dari industri berbasis pertanian (agroindustri) dengan hadirnya PT. Rumpun Sari Kemuning sebagai pengelola utama. Perusahaan ini bertanggung jawab atas pengelolaan perkebunan seluas 427,970 hektar, mencakup proses budidaya, pengolahan, hingga distribusi produk teh.

Sebagai salah satu sentra produksi teh di Jawa Tengah, Kebun Teh Kemuning tidak hanya berperan dalam mendukung perekonomian lokal melalui hasil perkebunannya, tetapi juga memiliki potensi besar sebagai destinasi wisata berbasis agrikultur. Sayangnya, perkembangan pariwisata di kawasan ini belum sepenuhnya mengintegrasikan potensi agraris dan historis dari Kebun

Teh Kemuning. Alih-alih mengangkat teh sebagai daya tarik utama, kawasan ini lebih banyak mengandalkan panorama alam dan fasilitas wisata seperti kafe dan restoran yang cenderung menggeser fungsi lahan perkebunan.

Kondisi tersebut menimbulkan kekhawatiran terkait berkurangnya lahan produktif yang berfungsi sebagai sumber penghidupan bagi masyarakat setempat sekaligus berperan penting dalam menjaga keseimbangan ekologi kawasan. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan perancangan yang mampu mengoptimalkan potensi Kebun Teh Kemuning sebagai pusat eco wisata berbasis teh, dengan mengutamakan konsep keberlanjutan dan nilai edukasi bagi wisatawan. Pendekatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan daya tarik wisata, tetapi juga mendukung pelestarian perkebunan teh sebagai warisan agrikultur yang berharga.

Gambar 1.8 Para pembuat teh kemuning

Sumber: Penulis 2025

# TAHAPAN PROSES TEH KEMUNING TERCIPTA

## 01 Penerimaan Pucuk dari Kebun

teh dari kebun akan ditimbang di pabrik untuk mengetahui teh yang telah dipanen, kemudian setelah ditimbang teh akan dihamparkan dengan cara diwiwir yang bertujuan agar tidak ada pucuk teh yang saling menempel



## 02 Proses Pelayuan daun teh

pelayuan teh merupakan proses pertama kali. pelayuan dilakukan dengan mesin rostarty panner dengan suhu 90 - 100 derajat celcius.



## 03 cooler atau pendinginan teh

proses pendinginan dengan mesin cooler bertujuan agar pucuk daun teh tidak terlalu panas saat dilakukan proses penggulungan



Gambar 1.9 Proses pembuatan produk industri teh kemuning

Sumber: Penulis 2025



## 04 Proses Penggulungan

proses penggulungan bertujuan untuk membentuk daun teh menjadi gulungan-gulungan kecil dan mengeluarkan cairan sel segar yang menempel di permukaan daun.



## 05 Proses Pengeringan

pengeringan awal dilakukan dengan ECP (Endless chain Pressure Drier) atau disebut mesin pengering. untuk mengeringkan teh suhu yang digunakan yaitu 110-135 derajat celcius hal ini agar teh tidak mengalami fermentasi.



## 06 Tea Testing

tea testing yaitu menganalisa teh yang selesai diproduksi apakah teh tersebut layak untuk di jual atau tidak untuk konsumsi kepada konsumen

---

Gambar 1.10 Proses pembuatan produk industri teh kemuning

Sumber: Penulis 2025

# PRODUK TEH KEMUNING



Produk teh Kemuning merupakan komoditas unggulan yang memiliki karakteristik unik dan beragam, khususnya berasal dari wilayah Karanganyar, Jawa Tengah. Keberagaman produk teh ini mencerminkan potensi agribisnis yang berdaya saing tinggi dan mampu menjangkau pasar yang lebih luas.

Beberapa produk teh Kemuning yang dikenal di antaranya meliputi:

### 01 Teh Hijau Kemuning

Teh ini diproduksi oleh perusahaan seperti PT Rumpun Sari KemuningW dengan menggunakan pucuk daun teh pilihan yang diproses melalui teknik pengolahan sesuai standar mutu. Proses ini menghasilkan teh hijau dengan cita rasa yang



khas serta kandungan nutrisi yang tetap terjaga.

### 02 Teh Tradisional Kemuning

Produk ini diolah menggunakan metode tradisional, seperti proses sangrai dengan kayu bakar, yang memberikan aroma dan cita rasa autentik yang berbeda dari teh yang diproduksi secara modern.

### 03 Varian Teh Inovatif

Seiring berkembangnya tren pasar, beberapa pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) serta sektor perhotelan di wilayah Kemuning, seperti Nava Hotel



Tawangmangu, turut mengembangkan varian teh dengan inovasi rasa, seperti teh madu, teh melati, dan teh buah.

Produk teh Kemuning tidak hanya memiliki pasar di tingkat lokal, tetapi juga telah berhasil menembus pasar internasional, menunjukkan potensi besar sebagai komoditas yang berdaya saing global. Diversifikasi produk ini mencerminkan upaya berkelanjutan dalam mengembangkan potensi teh Kemuning sebagai bagian dari pengembangan industri berbWasis sumber daya lokal yang berkelanjutan.

Gambar 1.11 Produk teh kemuning

Sumber: <https://rumahjurnal.com/yuk-wisata-ke-kebun-teh-kemuning-melihat-wanita-pemetik-daun-berpayung-kabut-pagi>

## TEMA PERANCANGAN



Perancangan ECO Wisata pada kebun the kemuning menjadi salah satu solusi untuk pengoptimalan kawasan. Berdasarkan Dowling (1996), dalam Hill & Gale (2009) menyatakan bahwa ekowisata dapat dilihat berdasarkan keterkaitannya dengan 5 (lima) elemen inti, yaitu bersifat alami, berkelanjutan secara ekologis, lingkungannya bersifat edukatif, menguntungkan masyarakat lokal, dan menciptakan kepuasan wisatawan. Goeldner (1999), dalam Butcher (2007), menyatakan bahwa ekowisata merupakan bentuk perjalanan menuju kawasan yang masih alami yang bertujuan untuk memahami budaya dan sejarah alami dari lingkungannya, menjaga integritas ekosistem, sambil menciptakan kesempatan ekonomi untuk membuat sumber daya konservasi dan alam tersebut menguntungkan bagi masyarakat lokal. Sehingga penerapan perancangan ecowisata pada kawasan kebun the kemuning merupakan solusi untuk menggabungkan aspek keberlanjutan lingkungan, sejarah,

edukasi, dan budaya terhadap wisatawan. Resource-Based Approach Berbasis Experiential Tourism sebagai

Perancangan ECO Wisata melibatkan Resource-Based Approach Berbasis Experiential Tourism sebagai pendekatan untuk penyelesaian permasalahan perancangan. Resource-Based Approach (RBA) adalah pendekatan strategi yang menekankan bahwa keunggulan kompetitif suatu entitas berasal dari sumber daya dan kapabilitas internal yang unik, bernilai, langka, sulit ditiru, serta tidak dapat digantikan (Barney, 1991; Peteraf, 1993; Peteraf & Barney, 2003). Sedangkan menurut spanos & lioukas, (2021) Pendekatan ini mengasumsikan bahwa setiap tempat memiliki heterogenitas sumber daya yang berbeda dan bahwa sumber daya tersebut tidak dapat dengan mudah berpindah atau direplikasi oleh pihak lain, sehingga menciptakan keunggulan yang berkelanjutan. Sehingga perancangan

menggunakan pendekatan ini memungkinkan untuk mengidentifikasi lebih dalam terhadap keunikan sumber daya kawasan kemuning.

---

Gambar 1.12 Hamparan kebun teh

Sumber: <https://share.google/images/rMUj0oaaBiXzpvw98>

# ISSUE THINKING

## ISSUES

kemuning wisata unggulan karangannya

lahan kebun teh yang berkurang

potensi sebagai wisata edukasi

industri teh yang stagnan

## CONTEXT

### ISSUE

fungsi wisata yang tidak tepat sasaran

exploitasi kebun teh yang merugikan petani

minimnya wisata edukasi berbasis pengalaman

belum adanya wadah untuk mengenalkan teh kemuning

kerusakan ekologi kebun teh

minimnya wisata edukasi berbasis pengalaman

## ANALYSIS

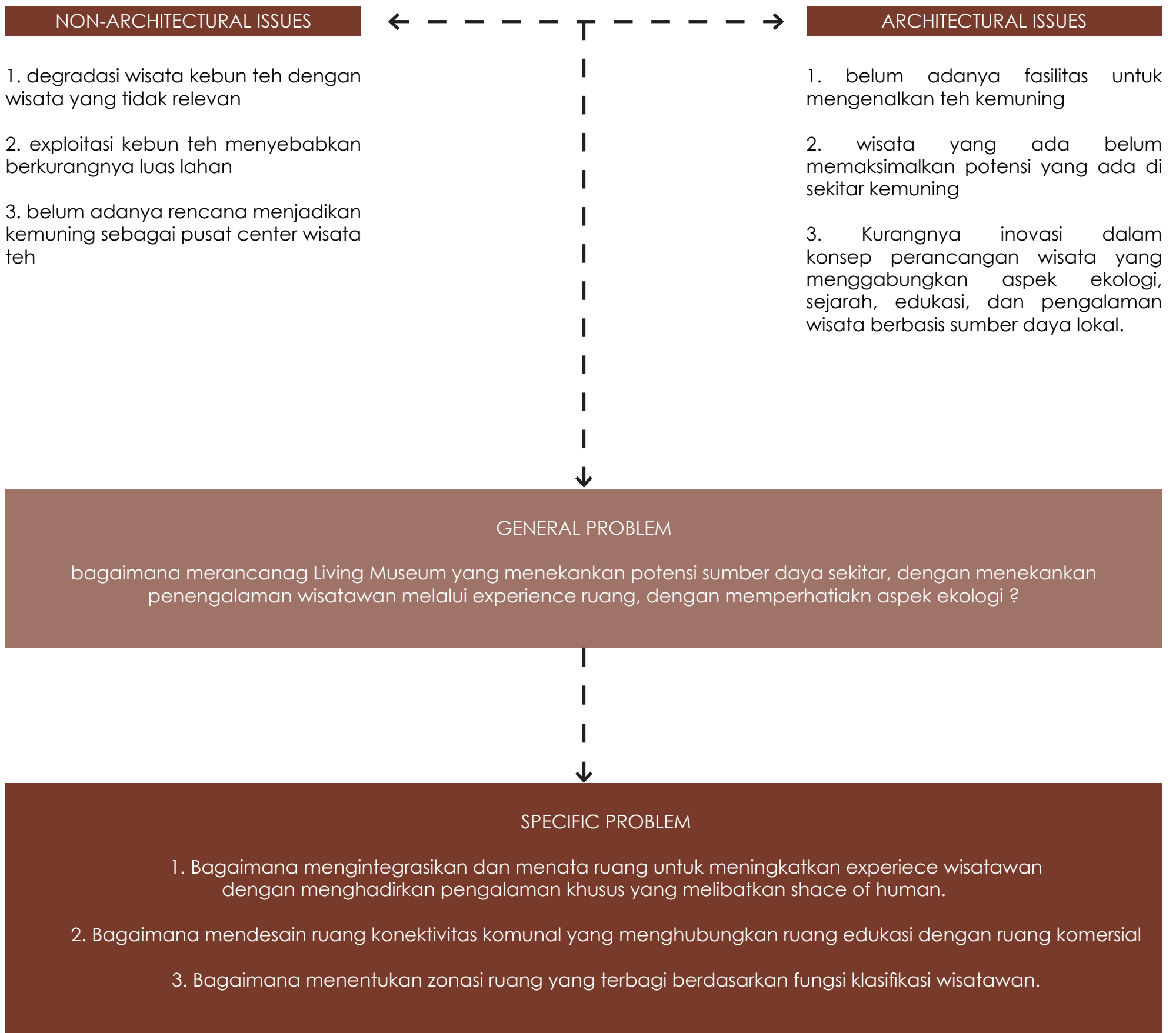
pembangunan wisata yang merespon potensi sekitar dengan mendapatkan keberlanjutan ekologi

meningkatkan kawasan wisata yang berbasis pengalaman yang menarik bagi wisatawan kebun teh kemuning

## HIPOTESIS

perancangan ECO-Wisata edukasi dengan typologi Living Museum yang memanfaatkan sumberdaya sekitar yang mengoptimalkan pengalaman yang menarik melalui pengalaman ruang bagi wisatawan, serta mementingkan aspek keberlangsunga ekologi kawasan kebun teh melalui perancangan lansekap .

# PROBLEM MAPPING



# PROBLEM FORMULATION

## GENERAL PROBLEM

bagaimana merencanakan Living Museum yang menekankan potensi sumber daya sekitar, dengan menekankan pengalaman wisatawan melalui experience ruang, dengan memperhatikan aspek ekologi ?

## SPECIFIC PROBLEM

1. Bagaimana mengintegrasikan dan menata ruang untuk meningkatkan experience wisatawan dengan menghadirkan pengalaman khusus yang melibatkan shade of human.
2. Bagaimana mendesain ruang konektivitas komunal yang menghubungkan ruang edukasi dengan ruang komersial
3. Bagaimana menentukan zonasi ruang yang terbagi berdasarkan fungsi klasifikasi wisatawan.

## TUJUAN DESAIN

1. Mengintegrasikan pola ruang dan menata ruang agar meningkatkan experience dengan menghadirkan sensasi ruang yang berbeda dan pengalangan di setiap perjalanan ruang
2. mendesain ruang konektivitas yang kreatif untuk menghubungkan ruang dan memfasilitasi antara ruang edukasi dan komersial dengan basis experience
3. menentukan zoning publik dan privasi serta mengatur sirkulasi yang membatasi kebutuhan Living Museum dengan ruang public

## MANFAAT PERANCANGAN

Perancangan ini memberikan wadah bagi petasi teh, pembuat teh, dan pecinta teh untuk mengenalkan proses pembuatan teh dalam produk teh kemuning yang telah berkembang dari masa kemasa. sehingga mampu menjadi sebagai tren seter baru di bidang wisata teh di Wilsayah Kemuning

## SARAN PERANCANGAN

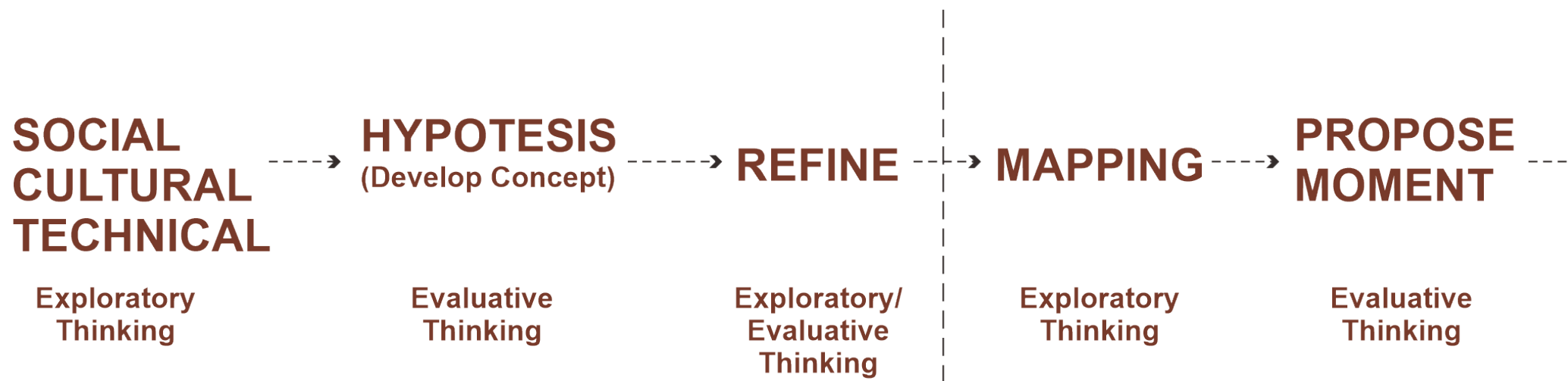
1. Membuat wisata kebun teh yang berbasis pada sumber daya wilayah dengan tujuan memberdayakan potensi kawasan, sehingga kawasan tersebut dapat berkembang secara berkelanjutan serta memberikan manfaat ekonomi, sosial, dan lingkungan bagi masyarakat setempat.
2. Merancang selubung bangunan yang menarik dan mampu merespons kenyamanan pengunjung wisata, sekaligus menghadirkan pengalaman memorial tourism yang meninggalkan kesan mendalam bagi wisatawan yang berkunjung.
3. Merancang ruang antar-zoning yang dapat meningkatkan pengalaman wisatawan dengan melibatkan pancaindra (human sense), guna menciptakan suasana rekreasi yang lebih berkesan dan imersif.

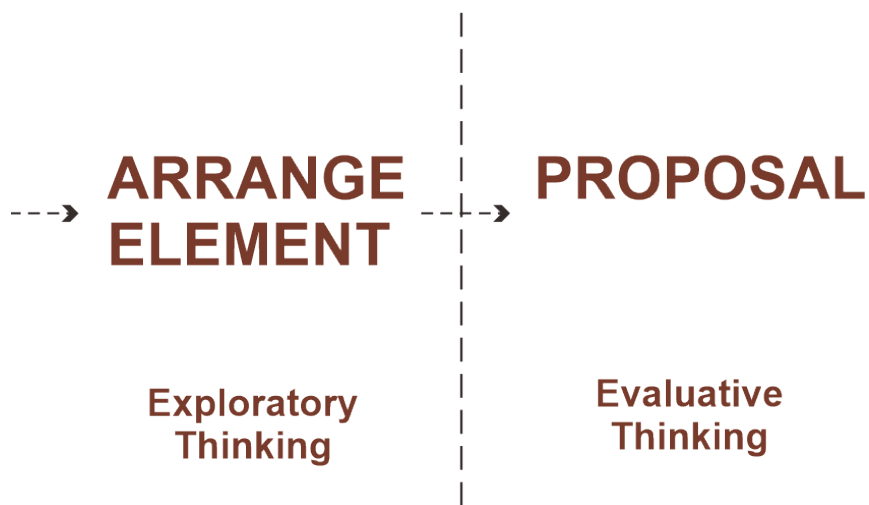
## BATASAN RANGANGAN

rancangan ini dibatasi oleh beberapa aspek diantaranya

1. Perancangan berfokus pada wisata teh yang berbasis pada potensi atau sumber daya kawasan, dengan tujuan mengoptimalkan pengembangan kawasan wisata secara berkelanjutan.
2. Rancangan berfokus pada pendekatan experience in architecture.
3. Penyelesaian masalah rancangan berfokus pada penyelesaian isu arsitektural

# METODE PEMECAHAN PERSOALAN





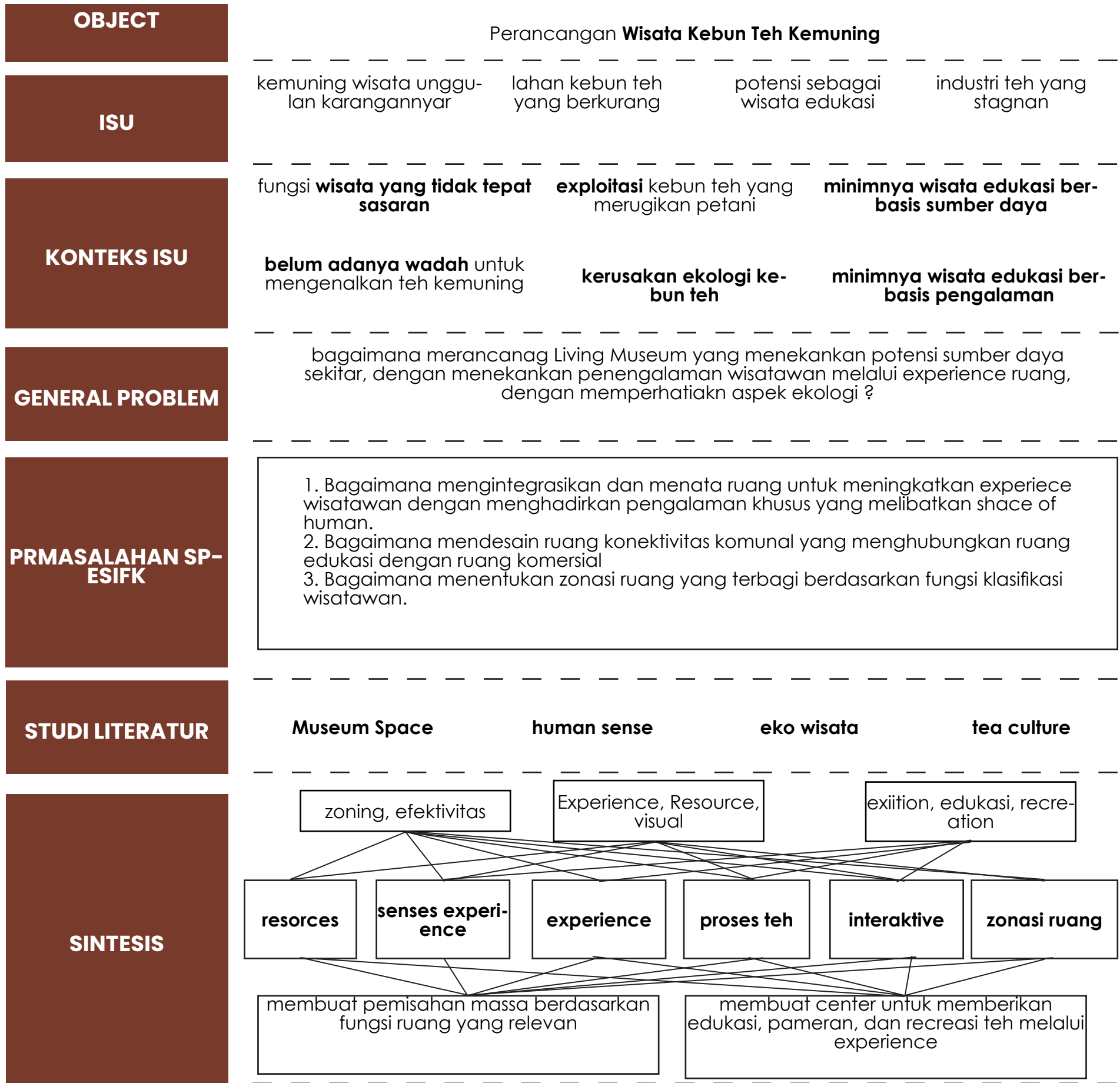
# Concept-Based Design

## Framework

Philip Plowright

Pendekatan concept-based design menurut Plowright dimulai dari identifikasi konteks eksternal seperti aspek sosial, budaya, dan teknis yang akan menjadi dasar dalam membentuk arah desain. Tahap awal ini memicu pemikiran eksploratif untuk memahami faktor-faktor apa yang akan mendorong terbentuknya arsitektur. Dari situ, desainer mengembangkan hipotesis berupa ide sentral atau konsep awal yang merangkum kekuatan utama, analogi, atau prinsip desain. Konsep ini kemudian diperhalus dalam tahap refine untuk memfokuskan ide utama sekaligus menetapkan kriteria penilaian yang akan menjadi tolok ukur selama proses perancangan. Jika konsep telah solid, langkah selanjutnya adalah mapping, yakni proses penerjemahan konsep ke dalam bahasa arsitektur, baik melalui skema bentuk, ruang, maupun pola spasial.

Hasil dari mapping digunakan untuk menyusun propose moments, yaitu momen-momen arsitektural yang menjadi perwujudan nyata dari konsep dan menghadirkan pengalaman tertentu bagi pengguna. Elemen-elemen tersebut kemudian diatur dalam tahap arrange elements untuk membentuk keterpaduan desain yang sesuai dengan narasi konsep awal. Tahap akhir adalah proposal, di mana keseluruhan hasil perancangan dikompilasi menjadi sebuah usulan desain utuh yang telah diuji berdasarkan kriteria evaluasi sebelumnya. Proses ini bersifat iteratif dan fleksibel, memungkinkan desainer untuk kembali ke tahap sebelumnya bila diperlukan, sambil menggabungkan dua pendekatan berpikir utama, yaitu exploratory thinking dan evaluative thinking, untuk memastikan desain tidak hanya kreatif namun juga terukur dan tepat sasaran.



## ORIGINALITAS dan NOVELTY

JUDUL PELELITIAN	TOPIK RANCANGAN	KEBAHARUAN
<p>Perancangan Museum Seni dan Musik Interaktif Berbasis Perilaku Belajar (Rahmi Hadiyanti, dkk 2018)</p>	<p>berfokus pada bagaimana desain museum interaktif dapat meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap museum dengan pendekatan arsitektur yang mendukung perilaku belajar.</p>	<p>Penyediaan ruang belajar yang melibatkan pengalaman human sense sebagai sarana pengenalan berbasis experience</p>
<p>Perancangan Wonogiri Art And Culture Center Sebagai Ruang Budaya Di Kabupaten Wonogiri (Musthofa M.A. 2022)</p>	<p>berfokus pada bagaimana desain arsitektur dapat berperan dalam melestarikan dan mengembangkan potensi seni dan budaya lokal melalui ruang yang berfungsi secara edukatif, rekreatif, dan promosi.</p>	<p>mengintegrasikan ruang edukatif rekreatif, dan promoting untuk merancang aktivitas berbasis experience tourism</p>
<p>Perancangan Creative Hub Dengan Pendekatan Arsitektur Biophilic Di Kota Serang (Rosyada Z.A. dkk 2023)</p>	<p>upaya arsitektural dalam mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif melalui desain yang inovatif dan berkelanjutan.</p>	<p>mengintegrasikan lansekap dengan bangunan yang berperan dalam pemeliharaan ekologi dengan memasukkan unsur alam kedalam bangunan</p>
<p>Perancangan Ekowisata Sungai Pandahan di Kabupaten Tanah Laut Adriana Marlia. dkk 2022</p>	<p>pengembangan ekowisata yang mengintegrasikan kearifan lokal, desain berkelanjutan, dan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi alam dan budaya setempat.</p>	<p>pengenalan budaya melalui sarana edukatif yang berbasis pengalaman atau experience tourism yang berfokus pada ruang edukatif dan rekreatif</p>

## **BAB 2. PENELUSURAN PERSOALAN**



# SITE & REGULATION



Gambar 2.1 Peta wilayah karanganyar  
Sumber: Penulis 2025



pemilihan site terletak pada desa kemuning, kec. Ngargoyoso, Kab. Karangnayar, Jawa Tengah. Kawasan ini merupakan area wisata yang sekaligus dijadikan sebagai area pekebunan yang dikelola oleh industri teh PT. Rumpun Sari Kemuning. Status lahan berdasarkan RTRW Kab. Karanganyar merupakan kawasan perkebunan dan disekitar area site status tatguna lahan sebagai area pemukiman padat. Berdasarkan undang lahan diperbolehkan dijadikan kawasan pariwisata asalkan memiliki tujuan pengembangan pariwisata dan pembuatana pariwisata yang berbasis pertanian hal ini diatur pada Permen ATR/ BPR Nomor 8 Tahun 2024 dalam Pasal 78 ayat 3.

site memiliki luas sebesar 23.000 m2 yang mana area kawasan terdiri dari hamparan perkebunan teh yang mengelilingi area site. kondisi geografis site terletak dibawah lereng gunung lawu dengan ketinggian kurang lebih 800 m hingga 1540 m di atas permukaan laut.

## REGULASI SITE

**KDB** : 40 % (khusus Eco Wisata)  
**KLH** : maksimal 2 lantai  
**KLH** : 30%  
**GSB** : 1m  
**GSJ** : 1m  
**GSP** : 8m \* diukur dari as jalan

Gambar 2.2 Pemetaan Kawasan

Sumber: Penulis 2025



o Kemuning

PONDOK ISAT



# SITE CONDITION

## Site Analisis

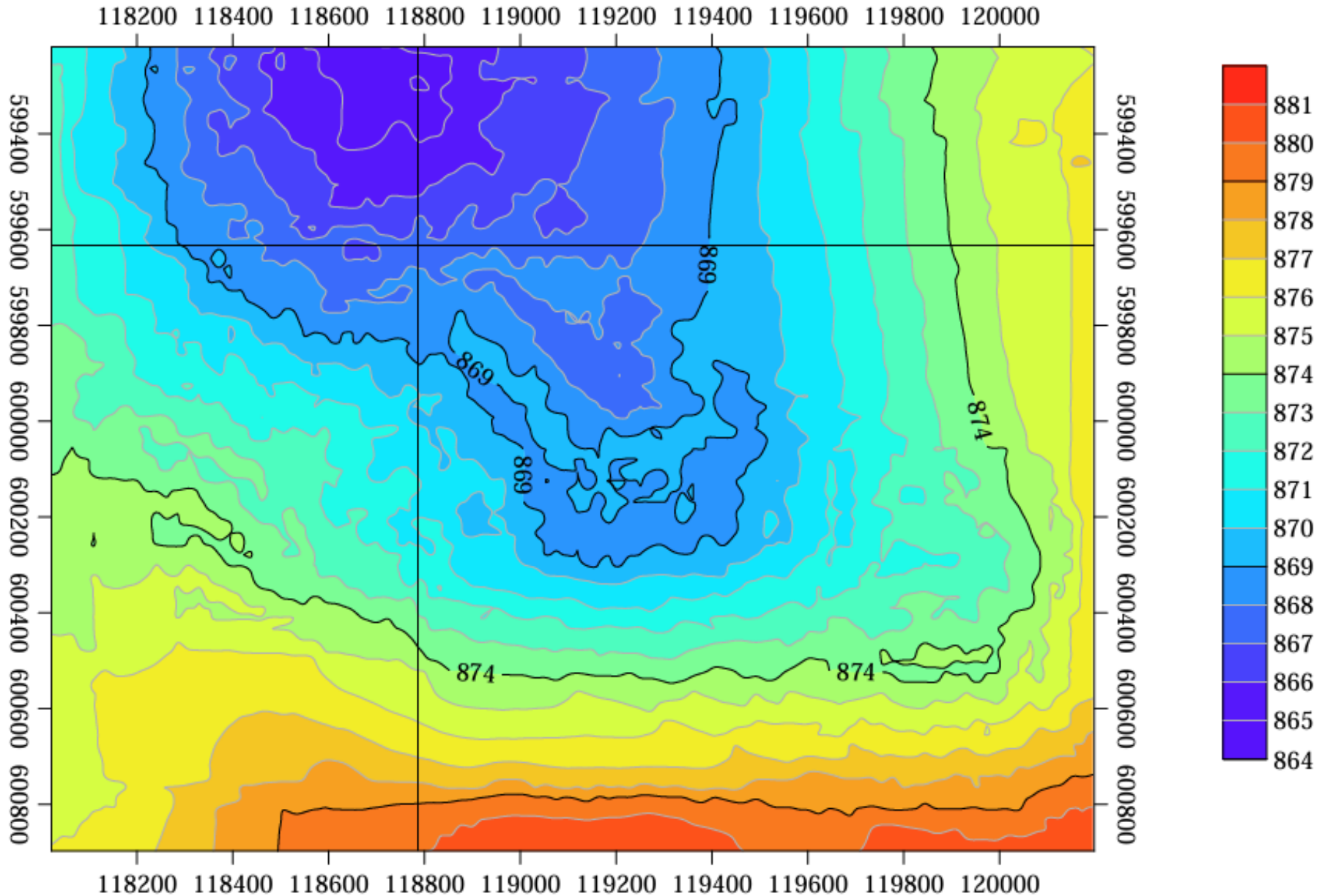
kawasan site merupakan kawasan perkebunan yang masih produktif dalam menghasilkan teh serta kawasan ini dimanfaatkan sebagai kawasan wisata yang dikelola oleh masyarakat karena memiliki panorama alam yang sangat indah, letak site berada di tengah hamparan kebun teh yang sangat menonjol. dengan hamparan kebun teh yang sangat luas menciptakan lansekap hijau yang menyejukan mata serta Vmenghadirkan suasana yang tenang dan asri. di tengah perkebunan juga terdapat sungai alami yang mengalir yang berasal dari pegunungan kemuning yang menyatu hingga membentuk sungai pada area site sehingga akan menambah potensi estetika dan kenyamanan, sekaligus menjadi elemen alam yang memperkaya pengalaman wisata di kawasanin site ini.

Gambar 2.3 Kondisi site

Sumber: Penulis 2025

# SITE TOPOGRAFI

## Site Analysis

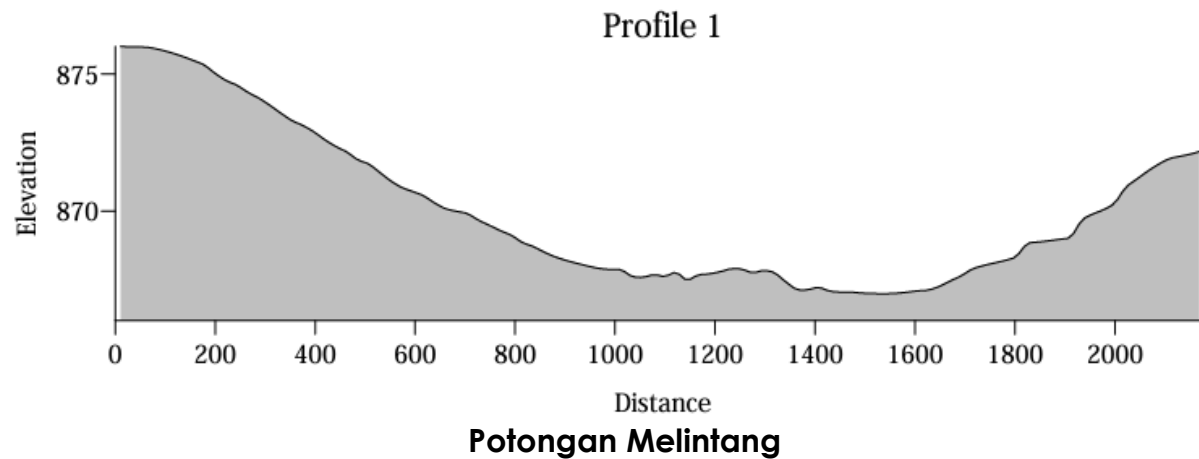


Area site memiliki karakteristik topografi yang cukup menonjol, yaitu berkontur dengan elevasi rata-rata berada pada ketinggian sekitar 800 meter di atas permukaan laut. Ketinggian ini memberikan suasana sejuk khas pegunungan serta menawarkan potensi view yang luas dan dramatis. Kontur lahan yang dinamis memungkinkan pengoptimalan panorama alam dari berbagai titik pandang, sehingga sangat

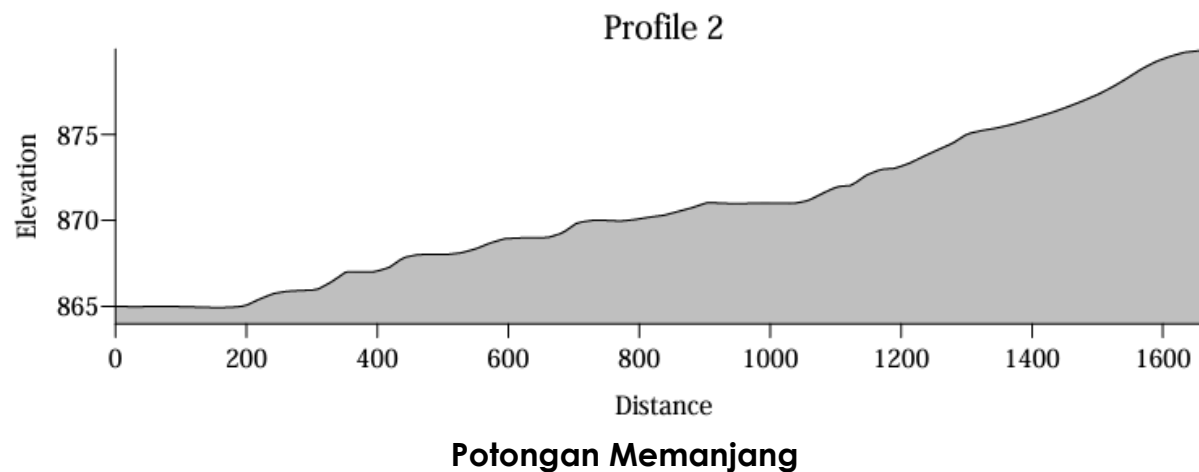
mendukung pengembangan area lanskap yang menarik dan beragam. Selain itu, keberadaan kontur ini juga membuka peluang desain yang harmonis dengan alam, seperti pembuatan terasering alami, viewpoint, area istirahat bertingkat, dan jalur sirkulasi yang menyatu dengan topografi, sehingga memperkuat pengalaman wisata yang menyatu dengan alam.

Gambar 2.4 Peta Topografi site

Sumber: Penulis 2025



Pada penampang melintangnya, site memiliki karakter topografi berbentuk cekungan dengan perbedaan elevasi yang cukup signifikan, yaitu sekitar 5 meter antara titik terendah dan titik tertinggi. Bentuk cekungan ini menciptakan konfigurasi lahan yang dinamis serta memberikan peluang untuk penataan ruang yang responsif terhadap kontur. Topografi tersebut juga mendukung pembentukan area-area pandang yang menarik, di mana titik-titik lebih tinggi dapat dimanfaatkan sebagai viewpoint untuk menikmati lanskap perkebunan teh dan aliran sungai alami di bagian tengah kawasan.



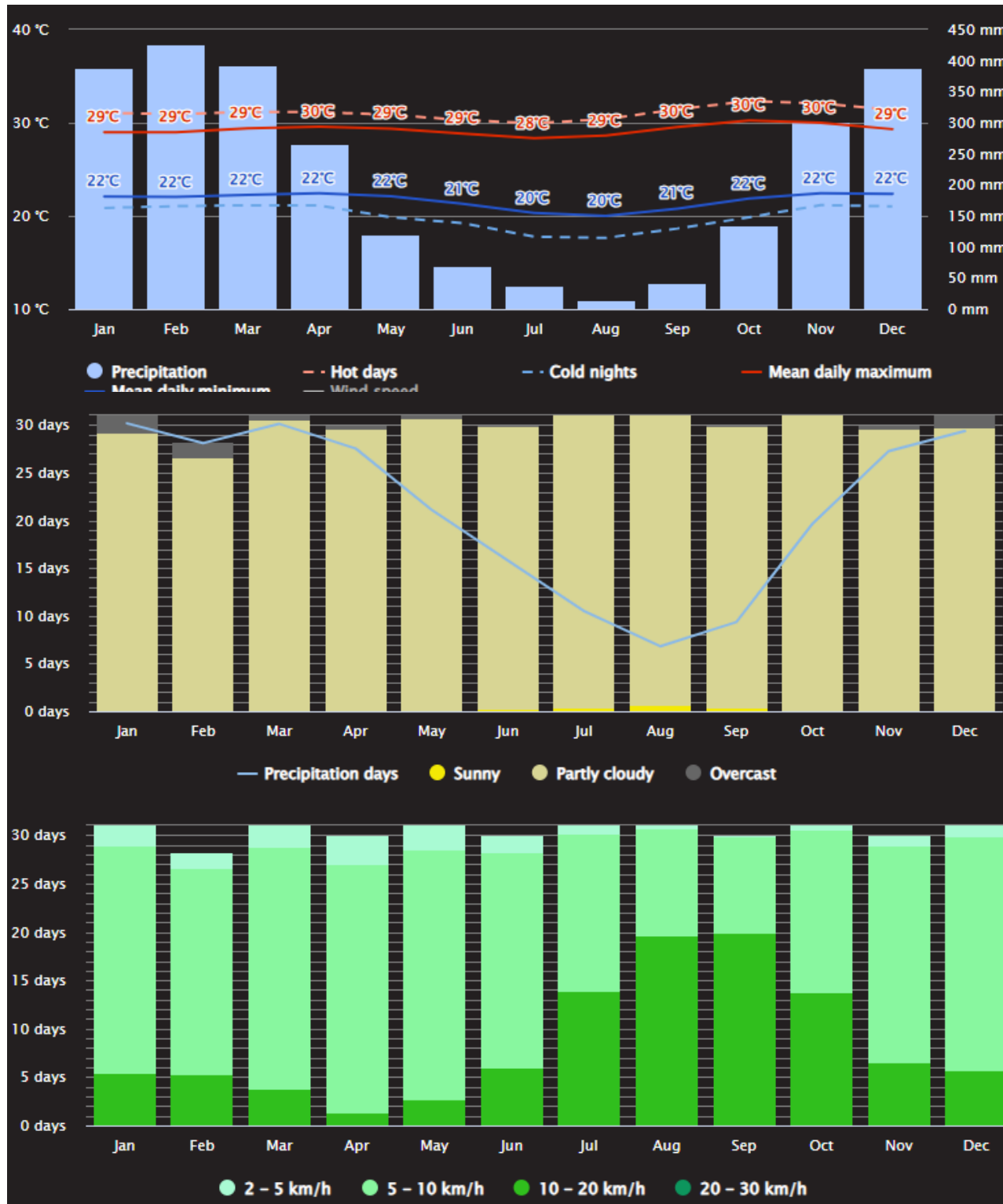
Pada penampang potongan memanjang, site menunjukkan karakteristik kontur berundak yang terbentuk secara alami, menciptakan struktur lahan bertingkat yang menarik. Perbedaan elevasi antara titik terendah dan titik tertinggi mencapai sekitar 10 meter, yang memberikan dimensi vertikal cukup kuat pada kawasan ini. Karakter berundak ini tidak hanya memperkuat kesan visual lanskap, tetapi juga membuka peluang untuk perancangan ruang-ruang aktivitas yang mengikuti kontur—seperti area pandang, terasering tanam, jalur trekking, maupun ruang-ruang wisata yang terintegrasi dengan alam tanpa banyak merusak kondisi eksisting.

---

Gambar 2.5 Potongan kontur site  
 Sumber: Penulis 2025

# CLIMATOLOGY

## Site Analysis

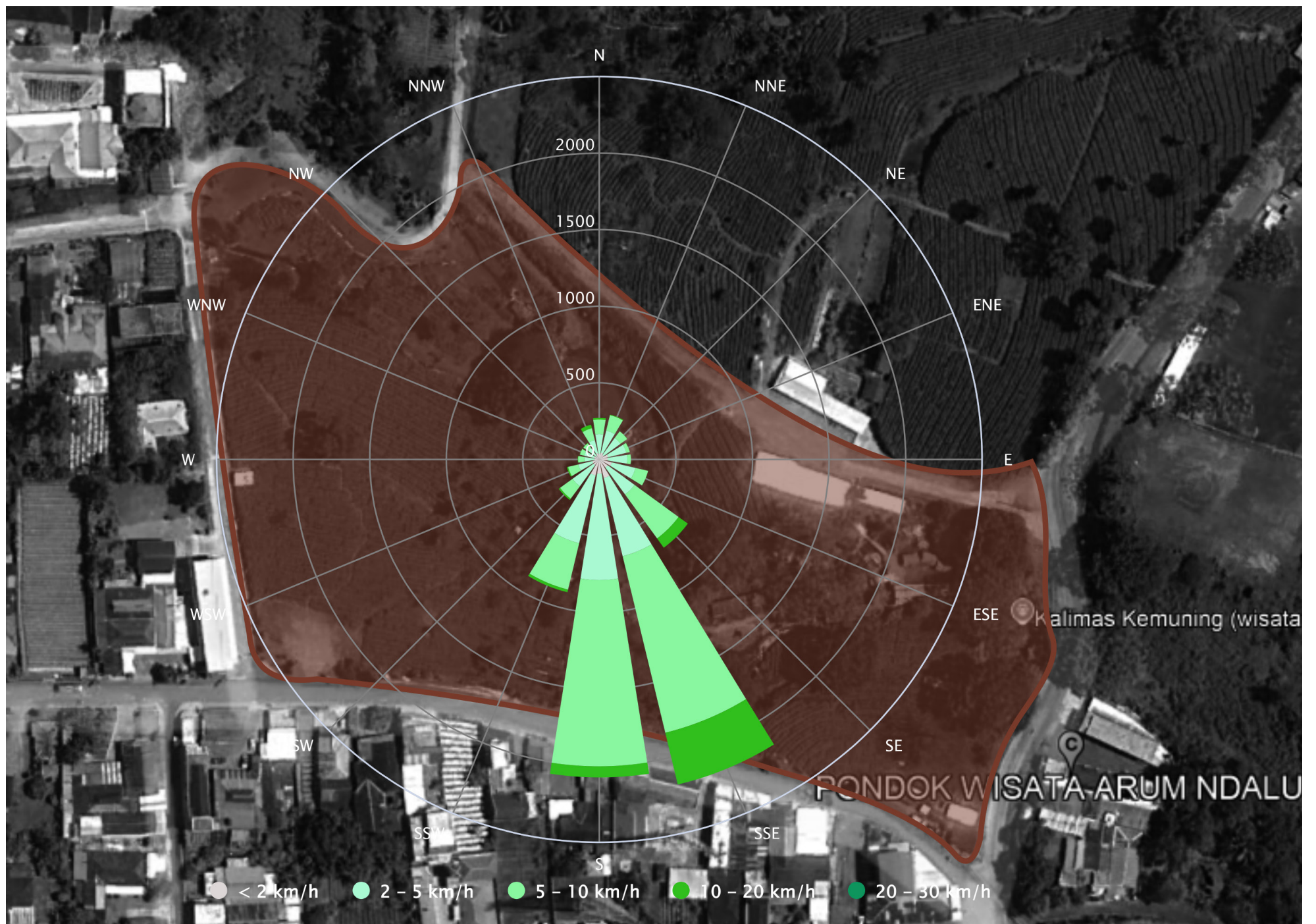


Data klimatologi menunjukkan bahwa suhu rata-rata tahunan di wilayah Ngargoyoso berada pada kisaran 20–21°C. Rentang suhu ini tergolong sejuk dan relatif stabil, yang mencerminkan karakteristik iklim pegunungan. Kondisi ini tidak terlepas dari letak geografis wilayah yang berada di lereng kaki Gunung Lawu, pada ketinggian menengah hingga tinggi di atas permukaan laut. Faktor ketinggian tersebut secara langsung memengaruhi temperatur udara melalui penurunan suhu seiring dengan bertambahnya elevasi (lapse rate).

Selain itu, wilayah ini juga memiliki tingkat curah hujan yang cukup tinggi dan berlangsung secara merata sepanjang tahun. Frekuensi hujan yang cenderung sering berkontribusi terhadap tingkat kelembaban udara yang tinggi di kawasan ini. Kombinasi antara suhu udara yang relatif rendah dan kelembaban yang tinggi menciptakan kondisi mikroklimat yang khas, yang membedakan wilayah ini dari daerah dataran rendah di sekitarnya.

Gambar 2.6 Data iklim site

Sumber: *Meteo blue.com*



Berdasarkan data klimatologi, lokasi site menunjukkan kecenderungan paparan angin dominan dari arah selatan dan tenggara sepanjang tahun. Arah angin ini konsisten dengan pola musiman di wilayah tropis yang dipengaruhi oleh pergerakan angin muson dan kondisi geografis regional. Kecepatan rata-rata angin yang tercatat berada pada kisaran 5–10 km/h, yang termasuk dalam kategori angin ringan hingga sedang. Nilai ini menunjukkan adanya aliran udara yang cukup stabil, meskipun tidak

signifikan dalam menciptakan efek pendinginan alami yang kuat secara langsung. Namun, kehadiran angin dengan arah dan kecepatan tersebut tetap memberikan kontribusi terhadap sirkulasi udara di sekitar tapak, terutama pada area terbuka atau tanpa halangan fisik yang masif. Data ini mengindikasikan potensi pemanfaatan orientasi bukaan bangunan atau strategi ventilasi pasif yang selaras dengan arah dominan angin, khususnya pada sisi selatan dan tenggara tapak.

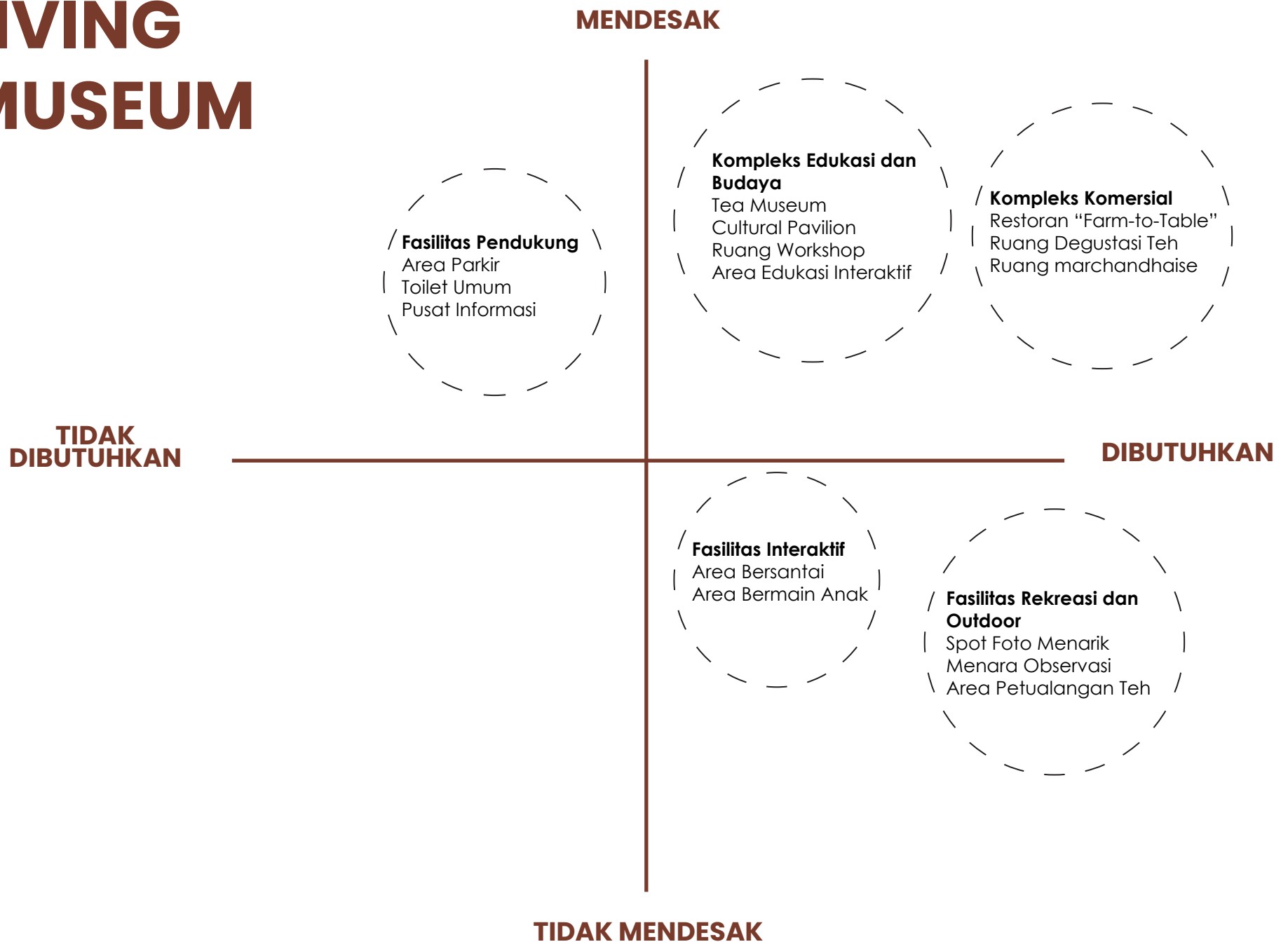
Gambar 2.7 Data iklim site

Sumber: Meteo blue.com

# TIPOLOGI ANALYSIS

Analisa typologi menggunakan 4 kuadran untuk menentukan kebutuhan user sehingga dibuat 4 parameter kategori kuadran yaitu ada, dibutuhkan, tidak ada, tidak dibutuhkan. penentuan typologi berdasarkan kata kunci yaitu edukatif, experience, budaya, dan multi sensory.

## LIVING MUSEUM

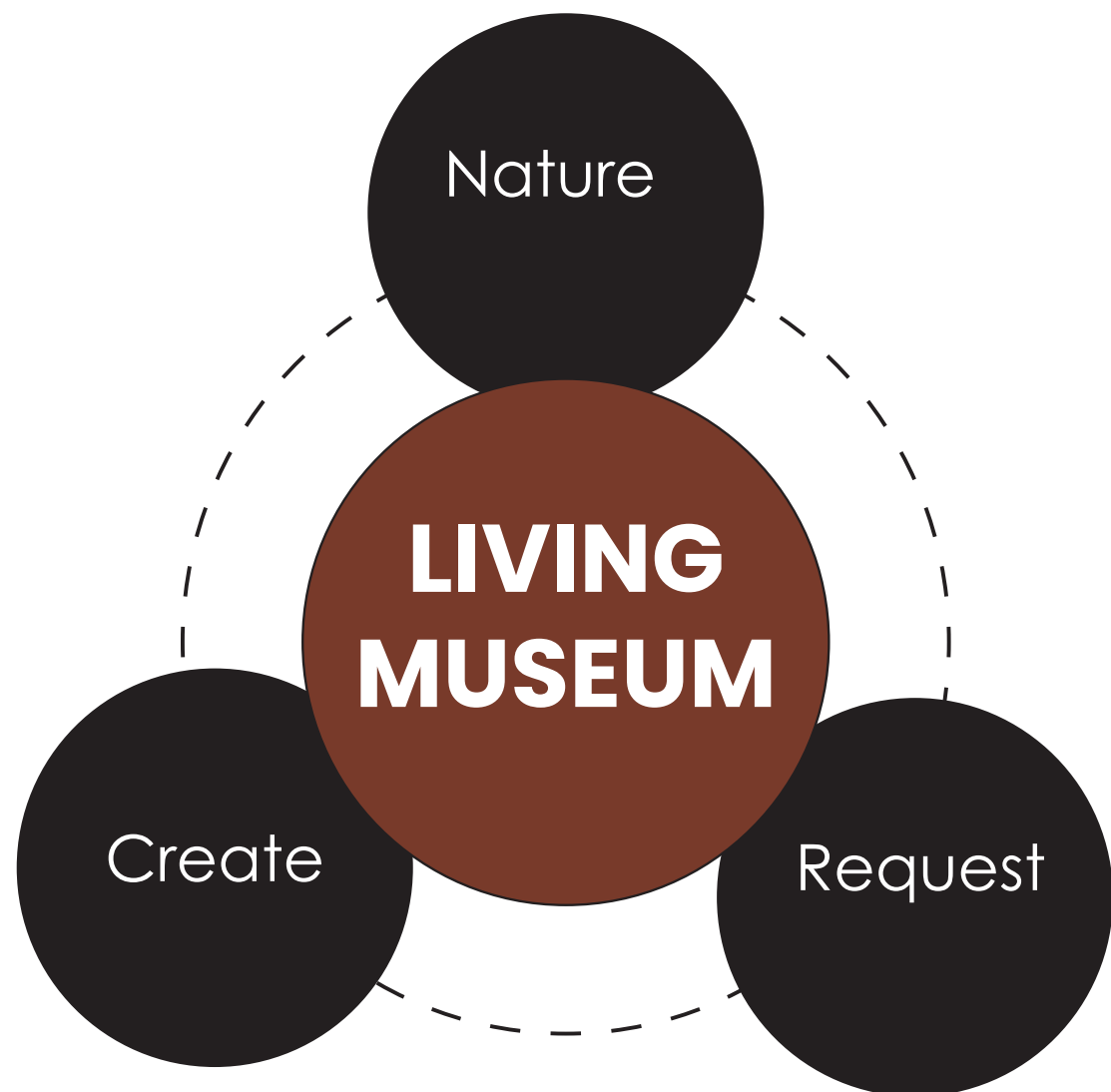


Dalam aktivitas living museum berdasarkan (Guimaraens -Associate, 2018) dikategorikan menjadi 3 yaitu ;

1. By nature, Aktivitas ini mencerminkan praktik sehari-hari yang terjadi secara alami dalam komunitas atau lingkungan sekitar museum.

2. By Create Aktivitas ini melibatkan penciptaan atau rekonstruksi pengalaman budaya atau sejarah untuk tujuan edukatif dan interaktif.

3. By Request Aktivitas ini disesuaikan dengan kebutuhan atau permintaan khusus dari pengunjung atau komunitas tertentu





## LIVING MUSEUM

Living museum merupakan sebuah media pelestarian yang tidak hanya berfokus pada perawatan artefak fisik, tetapi juga berperan dalam menjaga dan merevitalisasi nilai-nilai sejarah, budaya, aktivitas, serta peristiwa-peristiwa yang memiliki makna historis (Supriatna & Pageh, 2022). Dalam buku yang berjudul *The modern living museum: some reflections and experiences* (UNESCO, 1975) menjelaskan bahwa living museum merupakan sebuah museum yang mereplika aktivitas dalam periode waktu tertentu dalam buku ini dijelaskan bahwa prinsip-prinsip dari living museum adalah :

### 1. Pengalaman langsung (First-hand Experience)

Museum yang menarik tidak hanya memajang benda, tetapi memungkinkan pengunjung menyentuh, mencoba, dan mengalami langsung aktivitas yang ditampilkan, seperti bertani, membuat kerajinan, atau memasak tradisional.

### 2. Keterlibatan Personal (Personal Involvement)

Pengunjung dilibatkan secara aktif dalam kegiatan, bukan hanya sebagai penonton pasif. Misalnya, mereka bisa ikut menanam, memanen, atau belajar langsung dari pelaku sejarah.

### 3. Penceritaan Naratif (Storytelling)

Pameran disusun dalam bentuk

narasi yang kuat, menjelaskan latar belakang budaya, nilai-nilai, dan sejarah di balik setiap benda atau praktik. Cerita ini biasanya dibawakan oleh tokoh lokal atau interpreter.

### 4. Kontekstual dan Relevan

Museum mengaitkan informasi sejarah atau budaya dengan konteks kehidupan sehari-hari pengunjung, sehingga terasa lebih dekat dan bermakna.

### 5. Partisipasi Komunitas (Community Participation)

Warga lokal tidak hanya menjadi objek, tapi juga subjek aktif dalam pengelolaan dan penyampaian informasi museum, misalnya sebagai

Gambar 2.8 Living museum

Sumber: Google.com