

1. PENDAHULUAN

1.1. Nama Proyek

Proyek Tugas Akhir ini berjudul Puri “*Hatten Wines*” di Bali.

1.2. Definisi Proyek

Definisi judul proyek dirumuskan dari pengertian masing – masing kata yang membentuk judul tersebut.

- Puri
”rumah dalam bahasa Bali ” (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1989)
- *Hatten Wines*
“Satu-satunya produsen *wine* buatan Indonesia yang dibuat dari anggur lokal dari kebun anggur di Singaraja, Bali.” (Handoyo, 2006)
- Bali:
“sebuah pulau di Indonesia, sekaligus menjadi salah satu provinsi Indonesia. Bali terletak di antara Pulau Jawa dan Pulau Lombok. Di dunia, Bali dikenal sebagai tujuan pariwisata khususnya bagi orang Jepang dan Australia. Bali juga dikenal sebagai Pulau Dewata.” (Bali, 2000)

Dari pengertian kata – kata yang membentuk judul di atas, dapat disimpulkan bahwa Puri “*Hatten Wines*” di Bali adalah rumah dari *Hatten Wines* yang merupakan produsen *wine* buatan Indonesia yang dibuat dari anggur lokal dari kebun anggur di Singaraja yang berada di Bali.

1.3. Pemahaman Proyek

1.3.1. Latar Belakang

Wine adalah minuman yang sejarahnya bisa ditarik sampai sekitar 6000 SM. *Wine* yang disebut-sebut sebagai “*juice of God*” ini merupakan benda yang pertama kali dihasilkan oleh manusia dan memiliki tempat yang spesial di

beberapa budaya. Proses menghasilkan *wine* sendiri adalah inovasi teknologi, yang dimana manusia menggunakan kemampuannya untuk menghasilkan reaksi kimia pertama yang menggabungkan proses fermentasi dan oksidasi.

1.3.1.1. Sejarah *Wine*

Tidak ada seorangpun yang mengetahui siapa yang pertama kali membuat *wine*. Ada beberapa versi *wine* pertama dihasilkan:

- Dari Mesopotamia

Perkembangan pertama adalah di sekitar Laut Kaspian dan Mesopotamia, yang sekarang berada di dekat Iran, yang kemudian *wine* menyebar ke berbagai bagian dunia (Handoyo, 2006, h. 2). Seperti banyak sejarah makanan dan minuman lainnya, konon *wine* dihasilkan secara tidak sengaja. Pada suatu hari seorang wanita Mesopotamia mengumpulkan anggur yang dipetikinya dari ladang, yang lalu disimpannya dalam sebuah tong besar. Buah anggur yang berada di bagian bawah tong pecah karena tergencet buah anggur di atasnya dan menghasilkan jus anggur yang menggenang di bawah wadah. Jus anggur ini kemudian tercampur dengan ragi alami yang biasanya menempel pada kulit buah anggur dan memicu terjadinya proses fermentasi alami. Setelah beberapa hari, jadilah *wine* yang pertama kali dikenal manusia.

Wine kemudian menjadi populer dan menjadi alternatif minuman yang aman untuk dikonsumsi karena saat itu sistem air bersih belum sebaik sekarang. Malah tak jarang orang mencampur *wine* dengan air untuk meningkatkan higienitas air tersebut.

Suatu tulisan yang terdapat pada suatu makam kuno di Mesir membuktikan anggur telah digunakan disana sekitar 2700 sampai 2500 SM. Para pendeta dan orang-orang kaya mengkonsumsi *wine*, sedangkan bir dikonsumsi oleh para pekerja. Ilmu arkeologi mengadakan penggalian dan menemukan banyak tempat dengan kendi terkubur, sehingga efek temperatur dari penyimpanan *wine* diketahui.

- Sumber dari Timur Tengah

Suatu dongeng Persia menceritakan tentang seorang wanita kerajaan dengan penemuannya tentang *wine*. Dia adalah seorang putri yang sudah tidak disayangi

oleh rajanya lagi dan berusaha untuk bunuh diri dengan memakan beberapa anggur yang telah rusak dalam sebuah kendi. Dia tiba-tiba menjadi pusing dan jatuh tidur. Dan ketika bangun ia dapat melupakan semua *stress* yang telah dialaminya. Maka ia mencari tahu apa yang menyebabkan hilangnya perasaan *stress* itu. Keingintahuannya tentang hal itu menarik perhatian Raja kembali yang telah pernah hilang.

1.3.1.2. Pengertian *Wine*

Wine adalah minuman beralkohol yang terbuat dari sari buah anggur. Selama masa fermentasi, mikroorganisme satu sel yang disebut ragi, mencerna gula yang terdapat di dalam sari buah sehingga menghasilkan alkohol dan gas karbondioksida. Meskipun anggur adalah buah yang paling sering digunakan untuk membuat *wine*, *wine* juga bisa dibuat dari hasil fermentasi sari buah lain seperti pear, apel, beri, dan bahkan bunga seperti gandelion. Pada umumnya *wine* mengandung 85-89% air, 10-14% alkohol, sisanya aroma dan rasa dalam jumlah yang sedikit sampai 100%. Karakteristik *wine* (rasa dan baunya) berasal dari banyak faktor yaitu jenis buah anggur yang dipakai, dimana buah anggur tersebut tumbuh dan teknik produksi yang digunakan oleh produsen anggur atau *enologist*.

Wine dibedakan berdasarkan warna dan rasanya. Karakter yang terbentuk sangat tergantung oleh perbedaan dimana anggur itu ditanam, tanahnya dan lingkungannya serta perawatan terhadap buah anggur saat dipanen juga metode dari *finishing* pembuatannya. Apabila proses fermentasi yang sedang berlangsung dihentikan sebelum seluruh gula berubah maka yang akan dihasilkan adalah *dry wine* dengan kandungan alkohol sebanyak 14%. Ada beberapa jenis *wine* yaitu, *Red Wine*, *White Wine*, *Rose Wine*, *Sparkling Wine*, *Sweet Wine*, dan *Fortified Wine*.

1.3.1.3. Perkembangan *Wine* di Indonesia

Seiring dengan perkembangan jaman dan pola hidup masyarakat, kebutuhan akan kesenangan telah menjadi salah satu pertimbangan utama yang memunculkan *lifestyle*. Dimana salah satunya, adalah dengan menikmati *wine* yang dipercaya selain untuk *pleasure* juga baik untuk kesehatan.

Dan beberapa tahun terakhir, perkembangan peminat *wine* di Indonesia telah berkembang dengan pesat. Peminatnya adalah kalangan usia muda usia rata-rata 25-45 tahun yang telah menjadikan *wine* sebagai gaya hidup urban. Bagi mereka nge-*wine* (minum *wine*) sudah seperti menyeruput segelas kopi di kafe.

Namun masih banyak yang menikmati *wine* dari luar negeri, padahal sebetulnya Indonesia ternyata juga memproduksi *wine*. Daerah penghasil *wine* di Indonesia berada di Singaraja, Bali. Dan satu-satunya *wine* buatan Indonesia yang dibuat dari anggur lokal adalah *Hatten Wines*. Dimana *wine* produksi Indonesia ini mempunyai ciri khas tersendiri yaitu memiliki karakter yang sangat *fruity* dan rendah kadar tanin-nya sehingga cocok dengan karakter masakan Indonesia (dengan nasi campur Bali misalnya). *Hatten wines* ini telah berprestasi di *International Wine & Spirit Competition* di London untuk jenis *semi sweet winenya* (Handoyo, 2006, h.203-204).

Melihat potensi yang ada, maka untuk menunjang perkembangan *wine* di Indonesia, perlu adanya wadah bagi para pecinta *wine* untuk menikmati *wine* khas Indonesia. Pada tempat wisata *wine* ini, terdapat *wine lounge* untuk menikmati *wine* serta *wine spa* untuk relaksasi. Sedangkan untuk tempat produksi *wine* terdapat *winery* yang merupakan bagian terpenting dari kompleks wisata *wine* ini. Dimana selain untuk tempat produksi juga sebagai tempat untuk memamerkan kepada pengunjung proses pembuatan *wine*. Dengan adanya tempat wisata *wine* di Bali ini, diharapkan dapat menarik peminat *wine* baik dari domestik maupun mancanegara yang pada akhirnya dapat menambah devisa negara. Dimana dalam hal ini arsitektur sangat berperan agar wisata *wine* itu dapat terolah dengan baik sehingga akan menambah *pleasure* dan nilai jual dari *wine* itu sendiri.

1.3.2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas dapat dideskripsikan permasalahan sebagai berikut :

- Bagaimana menciptakan karya arsitektur yang mewakili “*Hatten Wines*” sebagai ikon *wine* Indonesia?
- Bagaimana menghadirkan suasana dan karakter ruang Bali yang akan mencirikan identitas dari “*Hatten wines*” sebagai *wine* produk lokal dari Bali?

1.3.3. Tujuan

Proyek Puri “*Hatten Wines*” di Bali ini merupakan sebuah fasilitas *wine* yang bertujuan :

Tujuan Umum:

- Menyediakan fasilitas wisata *wine* pertama di Indonesia yang dapat mencerminkan kebanggaan akan salah satu kemajuan Indonesia.
- Memperkenalkan, menggali, dan mengembangkan potensi pariwisata di Singaraja pada khususnya.
- Mendukung program sadar wisata yang dicanangkan oleh pemerintah.

Tujuan khusus:

- Perancang mampu menerapkan konsep dalam bangunan dengan baik, sehingga kelestarian alam terjaga, serta dapat menciptakan lingkungan yang positif bagi lingkungan sekitarnya.
- Perancang mengetahui program-program ruang yang ada di Puri *Hatten Wines* ini, sehingga bangunan yang direncanakan benar-benar bisa memberikan manfaatnya bagi peminatnya dan dapat terorganisir dengan baik.
- Mengembangkan usaha di bidang pariwisata *wine*.
- Menyediakan sarana dan prasarana wisata *wine* yang bernuansa alami sehingga dapat menikmati pemandangan alam Bali yang indah.
- Sebagai suatu bentuk badan usaha yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan secara finansial.

1.3.4. Manfaat

Kehadiran proyek ini mempunyai manfaat umum :

- Sebagai fasilitas pariwisata yang menjadi daya tarik bagi wisatawan baik dalam dan luar negeri.
- Membuka lapangan pekerjaan bagi tenaga kerja setempat.
- Mendukung usaha pemerintah daerah Singaraja untuk mengembangkan potensi wisata daerah.
- Menciptakan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan akan *lifestyle* dan gaya hidup urban masyarakat pada umumnya.
- Memberikan nilai tambah bagi lingkungan sekitarnya.

Bagi beberapa pihak memiliki manfaat khusus :

- Investor : wadah yang dapat menghasilkan peningkatan pendapatan dari investasi yang ditanamkan dari proyek ini.
- Pemerintah daerah : membantu pemerintah untuk mencapai target dalam meningkatkan pendapatan daerah, dan secara tidak langsung meningkatkan produktivitas SDM dalam pembangunan negara.
- Masyarakat : memenuhi kebutuhan akan *lifestyle* untuk dapat menikmati *wine* serta untuk relaksasi dengan fasilitas yang lengkap.
- Kota dan Lingkungan : diperolehnya suatu perbaikan kondisi lingkungan. Selain itu juga dapat menunjang pariwisata daerah.
- Perekonomian : Bertambahnya kesempatan kerja yang berarti akan mengurangi jumlah pengangguran dan meningkatkan PPh negara secara tidak langsung. Selain itu juga dapat menambah devisa negara karena Bali adalah salah satu tujuan wisata utama di Indonesia.

1.3.5. Sasaran / Lingkup Pelayanan

Adapun sasaran Puri *Hatten Wines* di Bali ini adalah :

- Para peminat *wine*, dimana Puri *Hatten Wines* di Bali ini dapat berfungsi sebagai tempat untuk menikmati *wine* secara maksimal serta untuk relaksasi karena terdapat juga fasilitas *wine spa* dengan menggunakan *vinotherapy*.
- Wisatawan domestik maupun mancanegara, karena dengan adanya Puri *Hatten Wines* di Bali ini merupakan pariwisata baru di Bali.

1.3.6. Metodologi Pengumpulan Data

Studi-studi yang dipergunakan dalam proyek ini dengan metode antara lain :

- Survei lapangan
Pengamatan langsung ke lokasi atau *site* yang dipilih dengan tujuan untuk mengetahui secara langsung keadaan lahan yang sebenarnya, mengenal potensi-potensi yang dapat dimanfaatkan dan permasalahan-permasalahan apa saja yang harus dipecahkan. Serta kendala-kendala yang ada, baik yang dapat dimanfaatkan maupun yang harus dihindari.

Survei yang bertujuan untuk studi banding dilakukan di *Winery* milik *Hatten Wines* yang bertempat di Sanur, tempat *spa* di Bvlgari Hotel, *resort* di Bvlgari Hotel, perkebunan anggur milik *Hatten Wines* di Singaraja.

- Studi literatur

Melalui buku-buku kepustakaan, majalah-majalah yang berkaitan dengan proyek ilmu pengetahuan dan teknologi.

- Pengumpulan data juga diperoleh melalui internet, yang berkaitan dengan data-data / program tentang *wine*.

- Wawancara

Wawancara dilakukan terhadap pihak berwenang yang bisa memberikan informasi sehubungan dengan proyek ini. Pihak yang terkait dengan kegiatan wawancara ini antara lain pihak *Hatten Wines*, *manager* di Bvlgari *resort* dan *spa*, instansi pemerintah terkait dengan daerah sekitar dan warga di sekitar tapak terpilih.