

**PENDAHULUAN**

Perancangan Bangunan Agroindustri dengan Pendekatan Eco-Cultural Design dalam Program Pengolahan Teh di Kebun Teh Medini, Kabupaten Kendal merupakan proyek Tugas Akhir arsitektur yang dilatarbelakangi oleh isu fragmentasi antara industri hulu dan hilir di kawasan perkebunan teh. Kebun Teh Medini yang memiliki luas 386 hektare dengan ketinggian 2.050 meter di atas permukaan laut selama ini hanya memperlihatkan aktivitas pemetikan daun teh (hulu), sementara proses pengolahan (hilir) terjadi di fasilitas terpisah dan tidak terintegrasi secara visual dengan lanskap kebun. Akibatnya, nilai tambah ekonomi mengalir keluar kawasan, tenaga kerja lokal hanya terlibat di tahap bernilai rendah, dan identitas kawasan sebagai pusat produksi teh tidak terartikulasikan melalui arsitektur. Pendekatan eco-cultural design yang memandang arsitektur sebagai mediator antara sistem ekologis dan praktik budaya manusia menjadi landasan dalam merancang bangunan agroindustri yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat produksi, tetapi juga mampu mengintegrasikan lanskap kebun, proses produksi, dan kehidupan sosial masyarakat. Fasilitas ini akan memproduksi empat jenis teh (hitam, hijau, oolong, dan putih) dengan kapasitas 1.500 ton/tahun, dilengkapi dengan zona produksi, zona interface sebagai ruang transisi antara kebun dan pabrik, zona hunian pekerja (emplasemen), zona eduwisata, dan zona agrowisata. Perancangan ini diharapkan mampu menjawab isu fragmentasi industri, meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal, serta memperkuat identitas Kebun Teh Medini sebagai destinasi agroindustri terpadu yang berkelanjutan.

**KAJIAN PERANCANGAN**

Lokasi: Kebun Teh Medini, Desa Ngesrebalong, Kabupaten Kendal, Jawa Tengah

Luas: 386 Ha

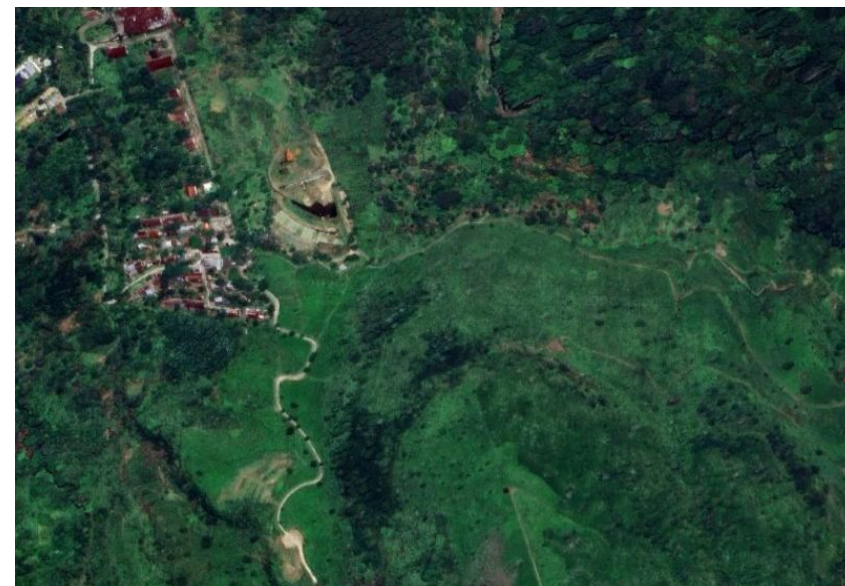
**Batas Administratif**

Sebelah barat : Kecamatan Limbangan

Sebelah timur : Dusun Ngelimum

Sebelah selatan : Kabupaten Semarang

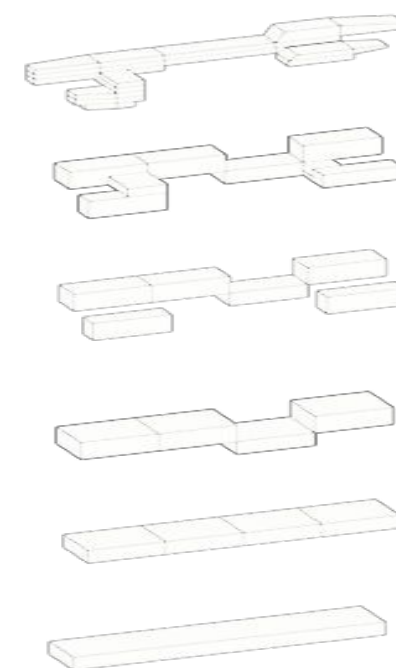
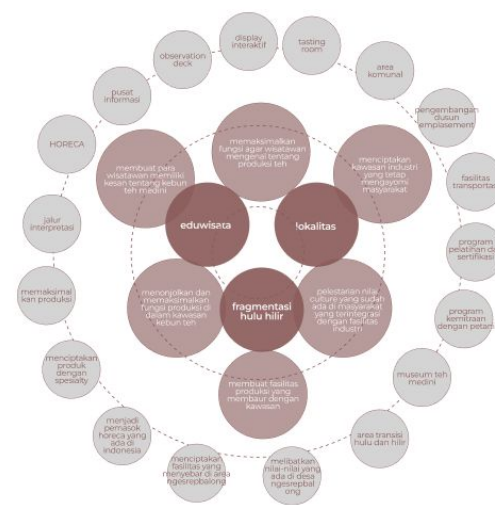
Sebelah utara : Dusun Gunung Sari



**KONSEP DAN TEORI PERANCANGAN**

Perancangan bangunan agroindustri teh di Kebun Teh Medini bertumpu pada konsep “Leaf to Cup” yang memandang komoditas pertanian tidak semata sebagai barang dagangan, tetapi sebagai produk kultural yang sarat dengan nilai-nilai lokal, sejarah, dan identitas tempat. Pengalaman pengunjung dirancang untuk mempertahankan dan mengajarkan nilai-nilai tersebut melalui perjalanan fisik produk yang transparan, dari daun di kebun hingga teh di cangkir, sehingga setiap tahap produksi menjadi pelajaran tentang ekologi, budaya, dan kerja keras masyarakat setempat. Pendekatan *community based* menekankan pemberdayaan pekerja dengan memperhatikan kekhususan peran mereka—bukan hanya sebagai buruh tani tetapi juga sebagai pemandu, pengrajin, dan pengelola fasilitas bersama. Pengembangan teknologi diarahkan untuk meningkatkan efisiensi dan konsistensi kualitas tanpa menghilangkan karakter tradisional, sementara adaptasi terhadap iklim mikro, topografi, dan material lokal menjadi fondasi desain yang bioregional. Kesembilan pilar ini dirajut dalam satu narasi utuh oleh “Leaf to Cup” yang menjadi payung konseptual, serta ruang untuk pengembangan kelembagaan, kemitraan, dan ekspansi masa depan.

Konsep tersebut diwujudkan secara konkret dalam bahasa arsitektur melalui tata ruang yang mengalir linear mengikuti alur produksi, massa bangunan yang terfragmentasi namun terhubung oleh jalur kunjung elevated, serta fasad bergaris yang menjadi ritme visual dari perjalanan daun teh itu sendiri. Warna dan material bergradasi dari hijau daun dan bata ekspos di area penerimaan hingga coklat teh dan kaca bersih di ruang pengemasan, sementara detail sambungan, bukaan untuk ventilasi silang, serta overstek lebar merupakan respons langsung terhadap iklim mikro dataran tinggi. Dengan cara ini, bangunan tidak hanya berfungsi sebagai pabrik tetapi juga sebagai medium naratif yang mengajak setiap pengunjung merasakan, mencium, dan memahami bahwa secangkir teh adalah hasil dari kerja sama antara alam, teknologi, dan masyarakat yang merawatnya.



**PENERAPAN OADA DESAIN**

Penerapan konsep “Leaf to Cup” pada fasad bangunan diwujudkan melalui permainan garis-garis vertikal dan horizontal yang tidak sekadar menjadi pola dekoratif, tetapi merepresentasikan ritme alur produksi dari kebun ke pabrik. Setiap zona memiliki karakter garis yang berbeda: pada area penerimaan dan sortasi basah, garis-garis vertikal renggang dengan jarak lebar menciptakan kesan terbuka dan transparan, sementara pada ruang penggilingan yang membutuhkan privasi dan kontrol suara, garis-garis menjadi lebih rapat dan padat dengan material panel beton ekspos yang diselengi jendela vertikal tipis. Di ruang pelayuan, fasad menggunakan bata rooster yang berlubang membentuk pola horizontal untuk mengalirkan udara alami, sedangkan pada ruang pengeringan, kisi-kisi kayu yang dapat diatur buka-tutupnya menciptakan garis-garis horizontal dinamis yang juga berfungsi sebagai ventilasi. Pada area tea lounge dan museum, fasad berganti menjadi garis-garis horizontal lebar dari susunan papan kayu albasia yang hangat, dipadukan dengan dinding kaca full untuk membuka view ke kebun. Ketinggian garis juga bervariasi: rendah di area penerimaan, tinggi menjulang di ruang penggilingan, lalu kembali landai di ruang pengemasan. Warna garis bergradasi dari hijau daun dan coklat tanah di zona awal menuju abu-abu kabut dan putih bersih di zona akhir. Dengan demikian, fasad tidak hanya melindungi bangunan dari cuaca tetapi juga menjadi “wajah” yang menceritakan perjalanan teh dari daun hingga cangkir secara visual.



**KESIMPULAN**

Perancangan bangunan agroindustri pengolahan teh di Kebun Teh Medini berhasil merumuskan solusi arsitektural atas isu fragmentasi hulu-hilir melalui pendekatan eco-cultural yang memandang arsitektur sebagai mediator antara ekologi, budaya, dan aktivitas industri. Konsep “Leaf to Cup” diterjemahkan ke dalam tata ruang linear yang mengikuti alur produksi, massa terfragmentasi yang merespons kontur, serta fasad bergaris yang merepresentasikan ritme perjalanan daun teh—dari garis renggang terbuka di area penerimaan, garis rapat di ruang penggilingan, hingga garis horizontal hangat di tea lounge. Dengan memadukan material lokal, ventilasi alami, dan zona transisi (interface) yang menghubungkan kebun dengan pabrik, bangunan ini tidak hanya memproduksi teh berkualitas (1.500 ton/tahun dari empat jenis teh) tetapi juga menjadi ruang edukasi yang transparan, wadah pelestarian tradisi (seperti Merti Dusun dan Ngrumati Gempol), serta pusat pemberdayaan masyarakat lokal melalui hunian layak dan fasilitas komunal. Dengan demikian, pabrik ini diharapkan mampu mengembalikan identitas Kebun Teh Medini sebagai pusat agroindustri yang berkelanjutan, kontekstual, dan bermakna—bukan sekadar lanskap produksi yang terfragmentasi.

**DAFTAR PUSTAKA**

Austin, J. E. (1992). *Agroindustrial Project Analysis*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.  
 Berkes, F. (2012). *Sacred Ecology* (3rd ed.). New York: Routledge.  
 Dadan Rohdiana, A. R., & et al. (2015). *Teh: Proses, Karakteristik, Komponen Fungsionalnya*. ResearchGate.