

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Susu yang mempunyai kandungan gizi lengkap baik dari protein, lemak, mineral dan beberapa vitamin tinggi ini harus diperhatikan ketersediaannya di sebuah negara demi tercapainya angka kecukupan gizi masyarakat.

Konsumsi susu masyarakat Indonesia hanya 12 liter per kapita per tahun. Di ASEAN tingkat konsumsi susu Indonesia masih rendah jika dibandingkan dengan Malaysia yang konsumsinya sudah mencapai 36 liter per kapita per tahun dan Thailand yang mencapai 22 liter per kapita per tahun (Wamentan, 2013). Namun demikian tingkat konsumsi di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya.

Faktor pertambahan penduduk serta peningkatan taraf pendidikan masyarakat telah meningkatkan tingkat konsumsi susu secara nasional. Begitu pula dengan tingkat konsumsi susu Kabupaten Banyumas.

Menurut penuturan Kepala Dinas Peternakan dan Perikanan (Dinnakkan) Kabupaten Banyumas, Ir Sugiyatno MM, Kabupaten Banyumas memiliki 1.500 ekor sapi perah yang mampu memproduksi susu murni 8.000 liter/hari. Namun hanya 20 persen yang diproduksi menjadi susu kemasan. Sementara 80 persen lainnya dijual ke daerah lain, hal ini dikarenakan persaingan produsen yang ketat dan industri pengolahan susu di Banyumas yang belum mampu mengolah secara optimal susu segar dari peternak Banyumas.

Dari segi jumlah pun Industri Pengolahan Susu yang sudah terbangun di Banyumas masih sangat minim, hanya terdapat satu industri lokal yang beroperasi di Banyumas, yaitu MILBA / Milk Banyumas. Dengan produksi susu olahan hanya 7265 liter susu per tahun tidak mencukupi kebutuhan susu masyarakat Banyumas yang mencapai 1.923.650 liter per tahun. Aktivitas produksi di MILBA pun tidak setiap hari aktif dilakukan. Industri MILBA hanya memproduksi rata-rata 2 kali dalam 1 minggu, itu pun tergantung dari permintaan produksi yang diterima.

Masyarakat Indonesia khususnya Banyumas pada umumnya masih mengkonsumsi susu bubuk dan kental manis dalam kesehariannya. Ironisnya, negara-negara maju produsen susu dunia justru mengkonsumsi susu segar (susu cair), bukan susu bubuk atau kental manis. Informasi yang diperoleh menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia hanya mengkonsumsi susu cair yang terdiri dari susu UHT, susu steril dan pasteurisasi masing masing sebesar 4,6% (118,5 ribu ton), 2,7% (69 ribu ton) dan 1,2 & (30 ribu ton). Padahal susu cair lah yang memiliki kandungan gizi lebih baik / lebih mendekati susu segar dibanding susu bubuk dan susu kental manis.

Namun demikian permintaan susu UHT kian meningkat. Hal ini disampaikan oleh Manager PT. MILBA, Bambang Sutikno, SE dalam wawancara oleh penulis, 6 September 2014. Beliau menjelaskan bahwa sebenarnya susu olahan yang paling cocok diproduksi di Kabupaten Banyumas adalah susu jenis UHT. Selain karena kandungan gizi yang masih tinggi dan mendekati susu segar, juga karena lamanya waktu penyimpanan

susu UHT yang bisa mencapai 9 bulan dan kemasan yang mudah dibawa serta disimpan menjadikan permintaan susu jenis UHT di Kabupaten Banyumas semakin tinggi. Pabrik susu MILBA sendiri belum bisa memenuhi permintaan pasar tersebut karena kendala mesin produksi yang tidak memadai untuk proses pengolahan susu UHT.

Sebuah industri pengolahan susu sejatinya dapat dipadukan dengan sarana lain yang mendukung industri susu itu sendiri. Konsep wisata keluarga yang menawarkan wisata edukasi seputar proses pengolahan susu dari tahap peternakan hingga menjadi susu olahan berpotensi untuk menunjang eksistensi industri pengolahan susu. Bentuk wisata keluarga dapat berupa restoran dengan menu aneka olahan susu dan produk turunannya, *milk store*, *playground* edukatif bertema peternakan, *dairy gallery* untuk menyaksikan pengolahan sapi secara audio visual, agrowisata proses pengolahan susu dan *cottage* tempat keluarga menginap sementara menikmati suasana peternakan ini dapat diterapkan untuk menunjang keberadaan industri pengolahan susu. Hal ini juga dipertimbangkan berdasarkan fenomena pariwisata yang ada di Purwokerto sendiri. Wisata keluarga yang bertema edukasi belum ada di Purwokerto, khususnya di bidang peternakan dan pengolahan susu. Hal ini menjadikan konsep ini semakin berpotensi untuk meningkatkan minat dan pengetahuan masyarakat Banyumas pada khususnya tentang susu, dari mulai beternak, pemerah sapi hingga pengolahan susu.

Berdasarkan penjabaran di atas, perancangan Industri Pengolahan susu UHT dengan konsep wisata keluarga menjadi penting karena di Banyumas perlu adanya perencanaan dan perancangan bangunan Industri Pengolahan Susu yang dapat memenuhi kebutuhan regional akan konsumsi susu masyarakat Banyumas dengan jenis susu UHT, dengan konsep wisata keluarga sebagai sarana meningkatkan minat dan pengetahuan masyarakat Banyumas pada khususnya, tentang proses pengolahan susu.

Oleh karena itu, sebuah industri pengolahan susu UHT dengan konsep wisata keluarga bertema edukasi berupa restoran, *milk store*, agrowisata, *dairy gallery* dan *family cottage* dapat diwujudkan melalui perancangan Industri Pengolahan Susu Berkonsep Wisata Keluarga di Banyumas.

1.2. Tujuan dan Sasaran

1.2.1. Tujuan

Mendapatkan Judul Tugas Akhir yang jelas dan layak dengan suatu penekanan desain yang spesifik dan citra yang dikendaki atas judul yang diajukan tersebut agar dapat melanjutkan ke tahap selanjutnya.

1.2.2. Sasaran

Tersusunnya usulan langkah-langkah pokok proses (dasar) perencanaan dan perancangan Industri Pengolahan Susu di Banyumas melalui aspek-aspek panduan perancangan (*Design Guide Lines Aspect*) dan alur pikir proses penyusunan LP3A

(Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur) dan desain grafis yang akan dikerjakan.

1.3. Manfaat

1.3.1. Subyektif

Sebagai pemenuhan syarat Tugas Akhir Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro yang nantinya digunakan sebagai pegangan dan pedoman dalam perancangan Industri Pengolahan Susu di Banyumas.

1.3.2. Obyektif

Sebagai pegangan dan acuan selanjutnya dalam perancangan Industri Pengolahan Susu di Banyumas. Selain itu diharapkan dapat bermanfaat sebagai tambahan pengetahuan dan wawasan baik bagi mahasiswa yang akan menempuh Tugas Akhir maupun bagi mahasiswa arsitektur lainnya dan masyarakat umum yang membutuhkan.

1.4. Ruang lingkup

Lingkup pembahasan perencanaan dan perancangan Industri Pengolahan Susu ini fokus pada hal-hal yang berkaitan dengan disiplin ilmu arsitektur, seperti aspek fungsional, teknis, kinerja, kontekstual dan arsitektural. Hal-hal di luar ilmu arsitektur yang mempengaruhi dan mendasari perancangan tidak dibahas secara mendalam, namun tetap dipertimbangkan dalam pembahasan.

1.5. Metode Pembahasan

1.5.1. Metode Deskriptif

Yakni dengan melakukan pengumpulan data primer maupun sekunder. Data –data yang dimaksud adalah dasar tinjauan fisik dan non fisik serta literatur yang berkenaan dengan studi perencanaan dan perancangan ini.

1.5.2. Metode Dokumentatif

1. Observasi lapangan, dilakukan sebagai pengamatan langsung terhadap objek perencanaan.
2. Wawancara, dilakukan dengan pihak-pihak terkait, guna melengkapi data-data yang diperoleh dari observasi lapangan.
3. Studi pustaka, dilakukan untuk memperoleh data-data literatur.

1.1 Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan dalam penyusunan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang gambaran umum Industri Pengolahan Susu berupa latar belakang, tujuan dan sasaran, manfaat, ruang lingkup pembahasam, metoda pembahasan, sistematika pembahasan dan alur pikir yang berupa diagram.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Berisi tentang substansi data-data tentang Industri Pengolahan Susu berupa tinjauan umum Industri Pengolahan Susu, tinjauan tentang penekanan desain, dan Pedoman Perencanaan Industri Pengolahan Susu.

BAB III TINJAUAN LOKASI

Berisi tentang data-data berupa tinjauan umum lokasi, data-data pendukung tentang perindustrian dan peternakan, gambaran tentang pabrik susu yang ada di Banyumas.

BAB IV KESIMPULAN, BATASAN, DAN ANGGAPAN

Mengungkapkan kesimpulan, batasan dan anggapan dari uraian pada bab sebelumnya.

BAB V PENDEKATAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Menguraikan dasar-dasar pendekatan dan analisis untuk menentukan program perencanaan dan perancangan yang mengacu pada aspek-aspek fungsional, kontekstual (pendekatan lokasi dan tapak), kinerja (utilitas), teknis, dan arsitektural.

BAB VI LANDASAN KONSEP DASAR PERANCANGAN

Membahas mengenai faktor penentu perencanaan dan faktor penentu perancangan serta program perancangan yang berisi program ruang dan kebutuhan luas tapak.

1.6. Alur Pikir

1.1. Alur Pikir

