

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Susu merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Hampir semua orang mulai dari anak balita hingga orang dewasa mengkonsumsi susu. Kesadaran masyarakat akan konsumsi susu membuat permintaan akan kebutuhan susu terus meningkat. Konsumsi susu nasional terus mengalami peningkatan sebesar 5% setiap tahunnya. Akan tetapi dengan adanya peningkatan konsumsi susu ini, tidak membuat konsumsi susu di Indonesia cukup tinggi dibandingkan dengan negara – negara ASEAN lainnya. Tingkat konsumsi susu sapi di Indonesia yaitu 17,2 kg/tahun. Angka ini masih kalah jauh dari negara – negara ASEAN lainnya seperti Singapura yang memiliki tingkat konsumsi susu sebesar 48,6 per kapita, Malaysia dengan angka tingkat konsumsi susu 36,2 per kapita, Thailand 33,7 perkapita, Myanmar 26,7 per kapita, dan Filipina 17,6 per kapita. Menurut Abdul Kadir yang merupakan Staff Ahli Menteri bidang Hubungan Antarlembaga Kementerian Koperasi dan UKM, salah tingkat konsumsi susu yang rendah di Indonesia disebabkan oleh masih kurangnya keberpihakan Pemerintah kepada para peternak sapi yang mengakibatkan profesi peternak hanya sebagai profesi sampingan dengan jumlah ternak sapi yang kecil yaitu rata-rata 3 ekor/peternak. Hal ini menyebabkan tidak adanya keseimbangan antara tingkat permintaan kebutuhan susu dengan angka produksi lokal, dimana konsumsi susu sapi nasional mencapai angka 4,45 juta ton namun angka produksi lokal hanya mencapai 825 ribu ton. (Bomantama, 2017). Dengan adanya jumlah produksi susu yang rendah tersebut, maka dibutuhkan suatu sarana yang dapat meningkatkan produksi susu melalui pemberdayaan peternak susu sapi yang ada di Indonesia, salah satunya Kabupaten Boyolali.

Kabupaten Boyolali merupakan salah satu kota di Jawa Tengah dengan produksi susu perah yang cukup tinggi. Sebagian besar penduduk yang tinggal di Kabupaten Boyolali berprofesi sebagai peternak, menyebabkan Boyolali memiliki jumlah populasi susu sapi yang besar.

Kecamatan	Sapi Potong		Sapi Perah		Kerbau	
	Pemilik (Orang)	Ternak (Ekor)	Pemilik (Orang)	Ternak (Ekor)	Pemilik (Orang)	Ternak (Ekor)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
01. Selo	991	2,029	2,265	8,233	-	-
02. Ampel	3,616	7,419	5,285	16,073	6	19
03. Cepogo	1,215	3,118	4,497	19,509	-	-
04. Musuk	1,753	5,858	8,897	27,166	-	-
05. Boyolali	1,376	2,765	2,467	6,273	12	20
06. Mojosongo	3,137	4,063	3,987	15,223	1	10
07. Teras	1,318	4,300	59	128	51	143
08. Sawit	37	65	-	-	12	22
09. Banyudono	380	1,181	-	-	36	125
10. Sambu	2,652	5,040	-	-	76	172
11. Ngemplak	793	2,321	-	-	6	58
12. Nogosari	2,787	8,008	-	-	-	-
13. Simo	2,790	6,391	1	10	12	35
14. Karanggede	2,170	7,603	-	-	25	85

EDU FARM TOURISM BOYOLALI

15. Klego	4,853	10,431			2	12
16. Andong	5,025	11,068			-	-
17. Kemusu	2,260	4,240			-	-
18. Wonosegoro	3,945	8,018	2	4	1	4
19. Juwangi	1,796	2,148			11	32
JUMLAH	42,894	96,066	27,460	92,619	251	737
2016	42,886	95,651	27,507	89,844	255	755
2015	40.357	86.988	23.241	86.363	262	841
2014	41853	80.092	22.071	77.805	267	862
2013	49.655	98.248	35.221	88.533	398	1.222

Tabel 1. 1 Jumlah Peternak dan Sapi Perah di Boyolali

Sumber : Data Dinas Peternakan Boyolali

Jika dilihat dari tabel data populasi dan pemilik sapi perah diatas, dapat dijelaskan bahwa Boyolali memiliki jumlah ternak sapi yang cukup besar, yaitu 89.844 ekor di tahun 2016 dan selalu mengalami kenaikan dari tahun 2014. Hal tersebut menunjukkan bahwa Kabupaten Boyolali memiliki potensi susu yang cukup besar .

Besarnya jumlah ternak sapi di Kabupaten Boyolali menyebabkan Boyolali dikenal sebagai daerah dengan sentra produksi susu yang besar. Hal tersebut menyebabkan permintaan akan susu segar cukup tinggi dan tidak sedikit wisatawan yang datang ke Boyolali mencari produk olahan susu sapi. Kabupaten Boyolali saat ini memiliki industri olahan susu sapi yang sebagian besar berkembang melalui industri rumahan. Terdapat beberapa industri kecil yang mengolah susu menjadi beberapa produk seperti keju, yoghurt, sabun susu maupun hasil olahan susu lainnya. Berdasarkan data Dinas Perdagangan Kabupaten Boyolali, dapat dijelaskan bahwa kabupaten Boyolali memiliki beberapa usaha dibidang olahan susu diantaranya :

No	Nama Usaha	Nama Pemilik	Jalan/Dukuh	Desa/Kel	Kecamatan	Jenis Produk	Tujuan Pemasaran
1	Dadi Makmur	Suwarto	Ngemplak 02/03	Banyuanyar	Ampel	Yoghurt	Lokal
2	Kwt. Puspitosari	Kwt. Puspitosari	Kembangsar i Rt 02/Rw 05	Kembang	Ampel	Susu Pasturisasi	Lokal
3	Zahra	Nardiman	Brajan	Denggungan	Banyudono	Sabun susu	regional
4	Indrakila	Noviyanto	Karangjati	Karanggeneng	Boyolali	Keju	Nasional (Jawa, Bali)
5	Srikandi Barokah	Toyo	Sapian RT.02/03	Metuk	Mojosongo	Yoghurt	Regional
6	OO Yoghurt	Yahman	Sapiyan Rt02/03	Metuk	Mojosongo	Yoghurt	Lokal
7	Yahood Yoghurt	Slamet		Kiringan	Boyolali	Yoghurt	Regional
8	Kwt. Berdaya	Siti Aisyah	Pentangan	Samiran	Selo	dodol susu	Lokal
9		Noval		Dawar	Mojosongo	Susu	

EDU FARM TOURISM BOYOLALI

						Pasteurisasi	
10	Fitnest	Edwin		Singosari	Mojosongo	Kefir, Susu pasteurisasi	
11	MGS0	Suwartono		Kembang Sari	Musuk	Stick Susu	
12	Peret	Marjono		Sruni	Musuk	Sabun Susu, Susu pasteurisasi	
13	PT Indolakto	Chandra Arif S	Bulurejo 03/03	Randusari	Teras	Susu Sapi Segar	Nasional (Jakarta)

Tabel 1. 2 Data Produksi Susu Kabupaten Boyolali

Sumber : Data Dinas Perdagangan Boyolali

Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa jumlah industri olahan susu adalah sebanyak 13 industri olahan susu. Industri yang berkembang merupakan industri perseorangan atau perusahaan yang dikembangkan ditempat yang berbeda, sehingga industri tersebut hanya ditujukan untuk memenuhi pemasaran dan tidak bertujuan sebagai tempat berkunjung wisatawan.

Keberadaan industri olahan susu ini juga tidak banyak diketahui oleh masyarakat di luar Kabupaten Boyolali, sehingga menyebabkan wisatawan yang berkunjung cukup kesulitan dalam menemukan pusat industri makanan yang diolah dari bahan baku susu. Dengan adanya masalah tersebut, maka dibutuhkan suatu tempat pengembangan industri olahan susu yang dapat dikunjungi oleh masyarakat secara umum terutama wisatawan Kabupaten Boyolali. Tempat tersebut nantinya dapat digunakan sebagai tempat pengembangan usaha dibidang susu yang dilengkapi dengan bangunan penunjang lainnya, sehingga juga dapat digunakan sebagai tempat wisata edukasi bagi pengunjung. Sampai saat ini pun Kabupaten Boyolali belum memiliki tempat wisata yang dapat menonjolkan potensi dan ciri khas Boyolali sebagai kota susu. Dengan adanya perancangan bangunan ini, diharapkan dapat meningkatkan pemberdayaan peternak sapi dan meningkatkan produksi susu di Boyolali serta mengembangkan usaha pengolahan susu sapi yang dapat dikenal dan dikunjungi oleh masyarakat.

1.2 TUJUAN DAN SASARAN

1.2.1 TUJUAN

Tujuan yang ingin dicapai dari penyusunan sinopsis ini yaitu untuk memperoleh judul Tugas Akhir yang layak dan bermanfaat bagi pengembangan Kabupaten Boyolali sebagai kota susu yang lebih dikenal oleh masyarakat diluar Kabupaten Boyolali. Dengan adanya Edu Farm Tourism ini, diharapkan dapat meningkatkan pemberdayaan Kelompok Peternak di Boyolali dalam produksi susu dan dapat meningkatkan usaha pengolahan susu di Boyolali agar dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas. Selain itu, dengan adanya Edu Farm Tourism ini, dapat menciptakan

tempat wisata baru bagi Kabupaten Boyolali yang dapat memudahkan wisatawan dalam mencari produk olahan susu di Boyolali.

1.2.2 SASARAN

Tersusunnya suatu langkah-langkah pokok proses (dasar) perencanaan dan perancangan Edu Farm Tourism di Boyolali melalui aspek-aspek perancangan dan alur pikir proses perancangan dan alur pikir proses penyusunan Landasan Program

1.3 MANFAAT

1.3.1 SUBJEKTIF

- Untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam mengikuti Tugas Akhir Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang
- Sebagai dasar acuan dalam proses penyusunan LP3A, eksplorasi desain dan desain grafis Tugas Akhir selanjutnya
- Sebagai referensi data-data dan studi-studi pendekatan grafis

1.3.2 OBJEKTIF

- Sebagai tambahan pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang dan khalayak umum dalam perencanaan dan perancangan *Edu Farm Tourism*
- Dapat menjadi usulan desain yang bermanfaat bagi masyarakat Kabupaten Boyolali

1.4 RUANG LINGKUP

1.4.1 RUANG LINGKUP SUBSTANSIAL

Lokasi perencanaan dan perancangan *Edu Farm Tourism* fokus terhadap perancangan ruang-ruang yang dapat digunakan sebagai wisata edukasi dan pengembangan usaha pengolahan susu di Boyolali. *Edu Farm Tourism* bertujuan untuk memberdayakan Kelompok peternak sapi di Boyolali dan mengembangkan usaha pengolahan susu. Bangunan dilengkapi dengan beberapa bangunan pendukung seperti bangunan kuliner dan pusat oleh-oleh, serta fasilitas pendukung lainnya yang dapat digunakan sebagai sarana wisata pengunjung. Pembahasan menitik beratkan pada hal – hal yang berkaitan dengan disiplin ilmu arsitektur, dan mengkategorikan bangunan tersebut sebagai bangunan bermassa jamak yang berfungsi sebagai fasilitas public

1.4.2 RUANG LINGKUP SPASIAL

Lokasi *Edu Farm Tourism* berada di Kabupaten Boyolali. Perancangan tapak terpilih yang meliputi aspek kontekstual dengan memperhatikan potensi, kendala dan prospek bagi berdirinya bangunan.

1.5 METODE PEMBAHASAN

Metode pembahasan dilakukan untuk memperoleh data yang cukup lengkap mengenai karakteristik dan kondisi tapak dan perpustakaan umum yang ada, sehingga dapat tersusun Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A) mengenai Edu Farm Tourism di Boyolali. Metode pembahasan yang digunakan antara lain :

- **Metode Deskriptif**

Merupakan metode yang dilakukan dengan melakukan pengumpulan data. Pengumpulan data dilakukan dengan cara studi literature/studi pustaka, observasi lapangan, *browsing* melalui internet, dan data dari instansi terkait maupun wawancara dengan narasumber. Hasil dari metode deskriptif ini berupa data fisik dan non fisik. Data fisik yaitu data lapangan yang meliputi data mengenai Industri Olahan Susu, tapak terpilih dan data studi banding. Data non fisik merupakan data yang didapatkan dari studi literature dan hasil browsing dari internet

- **Metode Dokumentatif**

Merupakan metode mendapatkan data yang dilakukan dengan mendokumentasikan data hasil survey lokasi. Metode dokumentatif yaitu metode yang dilakukan dengan mendokumentasikan data yang menjadi bahan penyusunan dalam penulisan ini. Metode dokumentatif dilakukan melalui pengambilan gambar visual yang dapat digunakan sebagai data penyusunan. Hasil dari metode ini berupa gambar visual dari foto – foto yang dihasilkan.

- **Metode Komparatif**

Merupakan metode dengan melakukan studi banding terhadap bangunan Edu Farm Tourism di Boyolali yang telah ada. Hasil dari metode ini merupakan data studi banding yang dapat digunakan sebagai studi preseden ruang.

1.6 SISTEMATIKA PEMBAHASAN

Kerangka pembahasan dalam pengolahan data yang menjadi Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, tujuan dan sasaran, manfaat, ruang lingkup pembahasan, metode pembahasan, sistematika pembahasan dan alur pikir dari permasalahan yang ditemukan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Membahas tinjauan mengenai pengertian *Edu Farm Tourism*, standar desain yang digunakan , studi preseden, serta tinjauan khusus fasilitas-fasilitas yang berada di dalamnya.

BAB III TINJAUAN LOKASI

Berisi tentang gambaran umum Kecamatan Cepogo berupa data geografis, luas wilayah, kondisi topografi, iklim, demografi, kebijakan tata ruang wilayah ,dan gambaran mengenai Edu Farm Tourism yang ada di Kabupaten Boyolali.

BAB IV PENDEKATAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Menjelaskan tentang uraian dasar-dasar pendekatan program perencanaan dan perancangan awal dan analisis mengenai pelaku dan aktivitasnya, hubungan kelompok ruang, kebutuhan ruang, sirkulasi, kelompok sasaran penghuni, analisa pendekatan konsep perancangan secara fungsional, kinerja, kontekstual, teknis dan arsitektural.

BAB V PROGRAM PERENCANAAN DAN KONSEP DASAR PERANCANGAN ARSITEKTUR

Membahas tentang konsep dan dasar perancangan yang berisi konsep perancangan, tapak terpilih dan rekapitulasi program ruang

1.7 ALUR PIKIR

