

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tempe merupakan salah satu makanan dari bahan dasar kedelai yang cukup terkenal dan digemari oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Eksistensi tempe bahkan sampai ke luar negeri dengan cara pengolahan atau pemanfaatan khas mereka masing-masing. Sebagaimana menurut pendapat Muchtadi (2008) tentang bukti bahwa tempe terkenal di luar negeri (*go international*) yakni tempe merupakan makanan asli Indonesia yang ternyata hak patennya dimiliki negara lain. Kepemilikan hak paten tersebut diantaranya adalah Amerika Serikat telah memiliki 35 hak paten yang berhubungan dengan tempe dan Jepang lima buah, sedangkan Indonesia hanya dua buah.

Tempe memiliki daya tarik sendiri dari sisi rasa bahkan berbagai macam pengolahannya. Masyarakat menyukainya bukan hanya karena dari sisi rasa, namun juga kandungan gizi yang terdapat di dalamnya. Tempe telah membantu pemerintah dalam rangka menambah devisa negara dan menjadi ikon makanan dari sebuah kota yakni Kota Malang.

Kota Malang memiliki pola pertumbuhan industri yang unik, dengan disokong oleh sektor industri kecil dan mikro. Adapun sisanya berupa industri manufaktur besar dan industri manufaktur padat karya. Salah satu bukti bahwa Kota Malang memiliki industri kecil dan mikro yang cukup berhasil adalah bahwa Malang sebagai industri penghasil tempe terbaik di Indonesia. Sebagian industri

makanan Kota Malang memanfaatkan tempe sebagai bahan dasar olahan makanan di antaranya kripik tempe yang ternyata banyak peminat dari berbagai kalangan, dan industri tersebut menjadi semakin terkenal.

Seiring dengan hal itu, lambat laun kripik tempe menjadi salah satu jajanan khas Kota Malang. Lokasi sentra industri tempe yang terkenal yakni berada di daerah Sanan yang terletak sekitar 4 km di Utara pusat Kota Malang tepatnya di Kelurahan Purwantoro. Kekhasan dari bahan dasar tempe menjadikan kripik tempe yang diproduksi warga Malang terkenal dan membuat ekonomi berkembang. Selain kripik tempe, Kota Malang juga memiliki kekhasan jajanan penunjang lainnya, antara lain: bakpao telo, bakpao waluh, kripik buah, dan sebagainya. Semua jajanan tersebut turut mengantarkan Malang sebagai kota wisata jajanan. Walaupun jajanan non kripik tersebut dari Kota Batu, tetapi masyarakat masih menganggap jajanan tersebut bagian dari Kota Malang. Selain industri ini lancar di dalam kota, tempe yang diproduksi merambah ke manca negara, sehingga menambah devisa negara di bidang industri.

Potensi tersebut dapat dikembangkan dengan lebih baik, karena potensi wisata-wisata jajanan bukan hanya sekedar menikmati atau membeli, namun mayoritas konsumen yang awam dengan industri tradisional seperti ini (terutama masyarakat perkotaan) akan lebih penasaran dengan bagaimana jajanan tersebut bisa sampai demikian rupa bentuknya, rasanya, dan lain-lain. Oleh karena itu, mereka lebih tertarik untuk mengetahui mulai dari proses pengolahan sampai proses pengemasan, termasuk penelitian pengembangan bioteknologi jajanan atau jajanan tempe.

Sebagaimana percakapan Ketua Yayasan Tempe Indonesia dan Ketua II (Sapuan dan Astuti, 2008) tentang bukti perlunya pengembangan bioteknologi tempe yakni bahwa berbagai hasil penelitian mengenai tempe ternyata dimanfaatkan dengan baik di luar negeri, terutama di Jepang dan Jerman. Bahkan di Jerman pengembangan tempe sudah mencapai generasi ketiga berupa isolasi senyawa-senyawa berguna yang di kandung oleh tempe. Di Jepang saat ini sudah maju sekali dalam pengembangan tempe. Di kawasan Okayama sudah dikembangkan miso tempe, semacam tauco yang menjadi bumbu masakan Jepang. Jepang yang sempat dilanda *E. coli* 157H57 pada tahun 1996 dan menewaskan banyak anak-anak, kemudian mencari alternatif makanan setelah diketahui *E. coli* 157H57 itu berasal dari daging dan sayur mentah. Tempe menjadi pilihan karena kadar proteinnya tinggi. Sementara di Jerman, tempe yang sudah diketahui mengandung *superoksida dismutase*, bisa mencegah penuaan dini dan penyakit-penyakit degenerative kini diteliti untuk diisolasi senyawanya. Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa tempe memang benar-benar telah dikembangkan sangat pesat seiring dengan perkembangan teknologi.

Namun terdapat kesenjangan harapan masyarakat dan kenyataan tentang kondisi sentra industri tempe di Sanan. Mayoritas masyarakat biasanya hanya membeli jajanan hanya langsung di toko yang menjual jajanan tersebut seadanya, padahal masyarakat membutuhkan fasilitas wisata jajanan yang terpusat lengkap dengan semua kegiatan produksi sampai pemasaran untuk mengurangi rasa penasaran mereka tentang hal tersebut. Di sisi lain sentra industri tempe Sanan belum menyediakan wahana tersebut, yang tersedia hanya sentra penjualannya.

Dari permasalahan tersebut maka perlu dirancang sebuah wahana pusat Industri jajanan khas Malang untuk menunjang wisata kuliner Kota Malang yang didukung dengan area produksi, pemasaran, serta bioteknologinya. Oleh karena itu selain membeli, para pengunjung juga dapat mengamati secara langsung proses pengemasan, pameran, hingga pemasaran. Dengan demikian, di Kota Malang ini benar-benar terdapat sebuah Pusat Industri Jajanan di Sanan Kota Malang” yang menjadi khas Malang dan dapat dimasukkan di *Malang Tourism*.

Berkaitan dengan hal ini maka tema yang di angkat adalah “*reinvigorating tradition*” yakni menyegarkan atau menghidupkan kembali tradisi. Dipilih tema *reinvigorating tradition* pada perancangan ini karena melihat bangunan-bangunan yang ada di Sanan yang pada umumnya biasa saja dan kurang memiliki suatu citra atau identitas apapun (sebagai pusat industri), selain itu mayoritas perancangan bangunan di Kota Malang pada umumnya menerapkan gaya kolonialisme dan masih terbatasnya yang menerapkan konsep bangunan tradisional, maka pada perancangan pusat jajanan ini mencoba menghadirkan suatu perancangan dengan menggunakan rujukan bangunan tradisional lokal dari Candi Jawa Timur dengan karakteristiknya sendiri,

namun ditampilkan dengan bangunan modern, sehingga rancangan ini akan menghasilkan dan menghadirkan suasana percandian pada sebuah pusat industri jajanan yang terdapat di Sanan Kota Malang serta lebih memiliki suatu identitas.

Dalam kegiatan industri terdapat beberapa prinsip yang berhubungan dengan pandangan islam diantaranya yakni kepedulian, kebersamaan, dan

kemandirian. sifat peduli, merupakan fitrah bagi manusia. Sikap dimana seseorang peka dan sensitif terhadap lingkungan sekitarnya, Sikap peduli adalah sifat yang mulia, dan merupakan sifat para salafussalih.

﴿ إِنَّمَا الْمُؤْمِنُونَ إِخْوَةٌ فَأَصْلِحُوا بَيْنَ أَخَوِيكُمْ وَاتَّقُوا اللَّهَ لَعَلَّكُمْ تُرْحَمُونَ ﴾

"Orang-orang beriman itu sesungguhnya bersaudara. Sebab itu damaikanlah (perbaikilah hubungan) antara kedua saudaramu itu dan takutlah terhadap Allah, supaya kamu mendapat rahmat." QS. Al Hujurat [10]:26.

At-Takaful Al-Ijtima'i (kebersamaan dalam menanggung suatu kebaikan).

Dalam kerangka ekonomi islam adalah kebersamaan yang timbal balik antar sesama anggota masyarakat dengan pemerintahan baik kondisi lapang maupun sempit untuk mewujudkan kesejahteraan atau dalam mengantisipasi bahaya.

﴿ وَأَعْتَصِمُوا بِحَبْلِ اللَّهِ جَمِيعًا وَلَا تَفَرَّقُوا ۚ وَاذْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ عَلَيْكُمْ إِذْ كُنْتُمْ أَعْدَاءً فَأَلَّفَ بَيْنَ قُلُوبِكُمْ فَأَصْبَحْتُمْ بِنِعْمَتِهِ إِخْوَانًا وَكُنْتُمْ عَلَىٰ شَفَا حُفْرَةٍ مِنَ النَّارِ فَأَنْقَذَكُمْ مِنْهَا كَذَٰلِكَ يُبَيِّنُ اللَّهُ لَكُمْ ءَايَاتِهِ لَعَلَّكُمْ يَهْتَدُونَ ﴾

"Dan berpeganglah kamu semuanya kepada tali (agama) Allah, dan janganlah kamu bercerai berai, dan ingatlah akan ni`mat Allah kepadamu ketika kamu dahulu (masa Jahiliyah) bermusuh musuhan, maka Allah mempersatukan hatimu, lalu menjadilah kamu karena ni`mat Allah orang-orang yang bersaudara; dan kamu telah berada di tepi jurang neraka, lalu Allah menyelamatkan kamu daripadanya. Demikianlah Allah menerangkan ayat-ayat-Nya kepadamu, agar kamu mendapat petunjuk". Q.S. Ali Imraan [103]:4

Prinsip selanjutnya yakni mandiri. Kemandirian adalah sikap yang tidak menggantungkan hidup kepada orang lain. Disamping menjadi beban, gaya hidup

yang tidak mandiri akan menjatuhkan kemuliaan seseorang dalam pandangan orang lain. Islam menganjurkan umatnya agar mandiri. Sehingga setiap gerak yang membawa kearah mandiri mendapatkan porsi penting dalam arahannya.

Dari Anas ra: Nabi saw bersabda: "Seorang yang konsisten dalam mencari rejeki halal, dosanya telah terampuni". Pada hadis lain Nabi memberi sugesti kepada umatnya: "Seorang yang berusaha mencari kebutuhan pokok dan tidak meminta-minta pada orang lain, Allah tidak akan mengazabnya pada hari kiamat. Sekiranya kalian mengetahui apa yang aku ketahui, maka seseorang tidak akan pernah meminta-minta kepada orang lain sedang dia memiliki makanan untuk seharinya. Dan seorang hamba yang berusaha dengan tangannya sendiri sangat disukai oleh Allah. Sungguh Allah sangat benci seseorang yang tidak punya penghasilan dunia dan akhirat".(HR. Tirmidzi)

Dari ayat di atas maka dapat diambil kesimpulan bahwa dalam melakukan kegiatan proses berniaga terdapat prinsip-prinsip yang berkaitan dengan ajaran agama islam. Sehingga di samping melakukan kegiatan tersebut, maka manusia juga akan mendapatkan ridha Allah SWT.

1.2. Rumusan Masalah

Dengan memperhatikan latar belakang masalah sebagaimana telah diuraikan di atas maka dapat dirumuskan suatu permasalahan sebagai berikut, yaitu:

1. Bagaimana rancangan pusat industri jajanan di Sanan Kota Malang yang lengkap dengan area produksi sampai dengan proses pemasaran?
2. Bagaimana rancangan pusat industri jajanan di Sanan Kota Malang dengan tema *reinvigorating tradition*?

1.3. Tujuan Perancangan

Berdasarkan Rumusan masalah yang telah diketahui diatas, ada beberapa tujuan yang ingin dicapai dalam perancangan ini, diantaranya:

1. Untuk menghasilkan rancangan pusat industri jajanan di Sanan Kota Malang yang mencakup area produksi sampai dengan proses pemasaran.
2. Untuk menghasilkan rancangan pusat industri jajanan di Sanan Kota Malang dengan tema *reinvigorating tradition*.

1.4. Manfaat Perancangan

Manfaat yang dapat diambil dari kajian obyek dalam seminar ini adalah, sebagai berikut:

Perancangan pusat industri jajanan di Sanan ini akan dapat digunakan sebagai pusat berbelanja jajanan serta wahana wisata yang unik dan menarik, dapat menjadi ikon dari Kota Malang karena kekhasannya baik dari segi bangunan ataupun dari produknya. Selain sebagai wahana berwisata, area ini juga dapat difungsikan sebagai area belajar serta penelitian bagi akademisi.

1.5 Batasan

Batasan ini bertujuan untuk menghindari meluasnya pembahasan. Batasan tersebut antara lain:

1. Lokasi Perancangan

Perancangan akan dilakukan di Jalan Sanan Kelurahan Purwantoro Kota Malang.

2. Skala layanan Industri jajanan

Skala layanan penjualan adalah skala regional Malang, yakni Kota Malang dan Kota-kota di sekitar Malang dengan pusat industri jajanan terletak di Sanan.

3. Batasan Fasilitas

- Area Produksi
- Area Pameran Penjualan
- Area pemasaran
- Laboratorium penelitian dan pengembangan tempe
- Gudang
- Area Penunjang
- Area servis

