

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

Tinjauan pustaka dalam seminar tugas akhir ini meliputi pengertian, persyaratan obyek, tema, wawasan ke-Islaman dan studi banding. Kajian tersebut dapat bersumber dari literatur maupun studi kasus.

#### **2.1. Tinjauan objek perancangan**

Objek perancangan yang akan dibahas yakni Pusat Industri Jajanan.

##### **2.1.1 Definisi Pusat jajanan**

Berikut ini penjelasan mengenai arti kata “pusat jajanan” adalah sebagai berikut:

#### **1. Pengertian Pusat**

Terdapat beberapa pengertian dari pusat, antara lain sebagai berikut:

- Pokok pangkal atau yang menjadi pempunan (berbagai urusan, hal, dan sebagainya). (Tim Penyusun Kamus Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, 1995 : 712)
- Tempat yang utama untuk melakukan kegiatan, aktivitas, urusan, ataupun hal sesuai tujuan. (Poerwadarminta, W.J.S., 1976 : 788)

#### **2. Jajanan adalah panganan yang dijajakan; kudapan**

##### **a. Pengertian Jajan**

Jajan merupakan makanan hasil produksi sebagai daya tarik khas suatu daerah yang dapat dinikmati. Jajan biasanya telah menjadi barang khusus dari

tiap daerah dan telah memiliki pangsa pasar tersendiri. Nilai khas dari jajanan terbukti mampu menciptakan *trade mark* dari mana jajanan tersebut berasal, misalnya gudeg dari Yogyakarta, timlo dari Solo, klanting dari Purworejo, rujak cingur dari Surabaya, getuk dari Magelang, dsb. Jajan sangat erat kaitannya dengan suasana nostalgia atau kenangan, santai sebagai pelengkap atraksi wisata. Dilihat dari bahannya, produksi jajan memanfaatkan bahan lokal dan diolah pada daerah itu juga, sehingga nilai produksinya relatif murah. Usaha-usaha penghasil jajan bukan merupakan industri besar melainkan industri kelas kecil dan menengah. Jenis industri ini sebenarnya merupakan basis perekonomian masyarakat di negara kita untuk saat ini. Sebagai komoditas lokal yang potensial untuk dikembangkan, jajanan tradisional memerlukan sarana pemasaran dan distribusi yang memadai dan layak untuk bersaing dengan produk dari pabrik.

b. Klasifikasi Jajan

Dari pengertian mengenai jajan, maka jajanan dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

**Tabel 2.1: Klasifikasi jajan**

No.	Aspek klasifikasi jajan	Definisi	Kesimpulan
1.	Menurut cara penyajian - saji di tempat  - saji tidak di tempat	Jajan hanya dinikmati dengan maksimal pada saat itu juga. Komoditas jajan yang bisa dinikmati dimana saja dan kapan saja sebatas jajan tersebut masih layak untuk dinikmati.	Menurut cara penyajiannya pusat jajanan ini menerapkan cara penyajian di tempat dan tidak di tempat.
2.	Menurut daya tahannya - Kurang dari sehari	Jajanan ini biasanya berupa makanan hasil olahan yang tidak menggunakan bahan	Pada pusat jajanan ini menjual 2 macam jajanan yakni jajanan lebih dari sehari (kripik

	- Lebih dari sehari	pengawet. Jajanan yang telah mempunyai prospek pasar sehingga mendorong industri-industri kecil dan rumah tangga untuk memodifikasinya ke dalam kemasan yang lebih mempunyai daya tahan lama.	tempe) dan jajanan kurang dari sehari (selain kripik tempe)
3.	Menurut cara menikmatinya - Formal  - Non formal	Jajan jenis ini biasanya berupa makanan-makanan besar yang dinikmati pada even tertentu. Jajanan jenis ini dapat dikonsumsi dalam suasana santai sambil menikmati acara atau pertunjukan kesenian tradisional maupun sambil menikmati keindahan alam.	Menurut cara penyajiannya, jajanan ini dapat dinikmati secara non formal.

Sumber : (Nugroho, 34-36:2002)

Karena jajanan yang dominan adalah berupa kripik tempe, maka berikut dibahas mengenai bahan bakunya yakni tempe:



**Gambar 2.1: Tempe belum diolah**  
(Sumber:<http://id.wikipedia.org>)

Tempe merupakan makanan asli Indonesia yang banyak digemari masyarakat, terutama masyarakat Jawa. Tempe merupakan hasil peragian kacang kedelai oleh kapang *Rhizopus oligosporus*. Bentuknya padat, kompak, dan terdiri dari butir-butiran kedelai yang dihubungkan satu sama lain oleh serabut-serabut

yang berwarna putih. Diperkirakan tempe sudah dibuat orang Jawa beberapa abad silam, yakni pada zaman Mataram II.

Ada yang menduga bahwa perkembangan tempe bersamaan dengan masuknya agama Buddha di Jawa. Para bhisku yang menganut aliran vegetarian berusaha memperoleh protein dari bahan-bahan nabati. Kajian Ilmiah mengenai tempe pertama kali dilakukan oleh seorang pakar bioteknologi Belanda HC Prinsen Geerligs. Dia jugalah yang menemukan kapang tempe untuk pertama kalinya.

Manfaat tempe menurut Syarif (1999) adalah sebagai berikut:

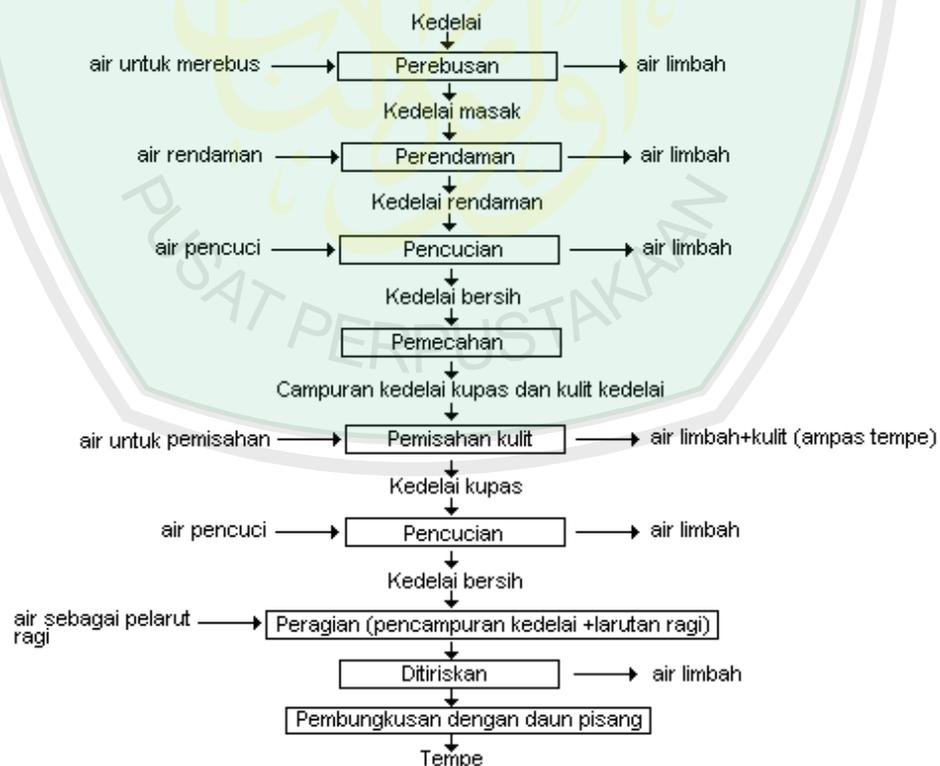
1. Tempe sebagai sumber nutrisi
    - a. Sebagai sumber protein
    - b. Sebagai sumber mineral
  2. Tempe sebagai obat dan penunjang kesehatan:
    - a. Tempe sebagai antidiare
    - b. Tempe sebagai antibakteri
    - c. Tempe sebagai antioksidan
- (Cahyadi, 2007: 56)

### **2.1.2 Proses Pembuatan Tempe**

Tempe merupakan hasil fermentasi kedelai, dan secara garis besar urutan proses pembuatan tempe adalah sebagai berikut :

- Kedelai dimasak, setelah masak kedelai direndam satu malam hingga lunak dan terasa berlendir, kemudian kedelai dicuci hingga bersih.

- Kedelai dipecah dengan mesin pemecah, hingga kedelai terbelah dua dan kulit kedelai terpisah.
- Kulit kedelai dipisahkan dengan cara hasil pemecahan kedelai dimasukkan ke dalam air, sehingga kulit kedelai mengambang dan dapat dipisahkan.
- Kedelai kupas dicuci kembali hingga bersih, kemudian peragian dengan cara kedelai dicampurkan ragi yang telah dilarutkan dan didiamkan selama lebih kurang 10 menit.
- Kedelai yang telah mengandung ragi ditiriskan hingga hampir kering, kemudian dibungkus dengan daun pisang. Setelah fermentasi selama dua hari diperoleh tempe.



**Gambar 2.2 : Proses pembuatan tempe**

(sumber:<http://www.kelair.bppt.go.id/Sitpa/Artikel/Limbahtt/limbahtt.html>)

### 2.1.3. Limbah Industri Tempe

#### a. Karakteristik dan Permasalahan Limbah

Untuk limbah industri tempe ada dua hal yang perlu diperhatikan yakni karakteristik fisika dan kimia. Karakteristik fisika meliputi padatan total, suhu, warna, dan bau. Karakteristik kimia meliputi bahan organik, bahan anorganik dan gas.

Bahan-bahan organik yang terkandung di dalam buangan industri tempe pada umumnya sangat tinggi. Senyawa-senyawa organik di dalam air buangan tersebut dapat berupa protein, karbohidrat, lemak dan minyak. Di antara senyawa-senyawa tersebut, protein dan lemaklah yang jumlahnya paling besar (Nurhasan dan Pramudyanto, 1987).

Air buangan industri tempe kualitasnya bergantung dari proses yang digunakan. Apabila air prosesnya baik, maka kandungan bahan organik pada air buangannya biasanya rendah (Nurhasan dan Pramudya, 1987). Pada umumnya konsentrasi ion hidrogen buangan industri tahu ini cenderung bersifat asam. Limbah cair yang dikeluarkan oleh industri-industri masih menjadi masalah bagi lingkungan sekitarnya, karena pada umumnya industri-industri, terutama industri rumah tangga mengalirkan langsung air limbahnya ke selokan atau sungai tanpa diolah terlebih dahulu. Demikian pula dengan industri tahu/tempe yang pada umumnya merupakan industri rumah tangga.



**Gambar 2.3: Limbah cair dari industri tahu-tempe**

(sumber:<http://www.kelair.bppt.go.id/Sitpa/Artikel/Limbahtt/limbahtt.html>)

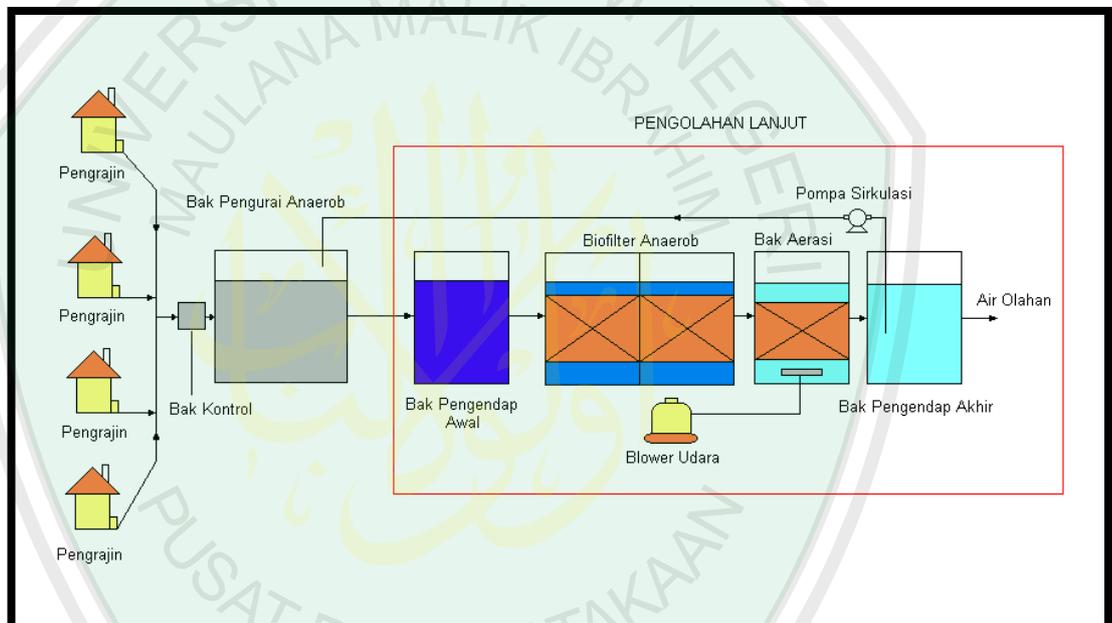
#### b. Teknologi Pengolahan Air Limbah

Salah satu cara untuk mengatasi masalah air limbah industri tahu-tempe tersebut adalah dengan kombinasi proses pengolahan biologis anaerob dan aerob. Secara umum proses pengolahannya dibagi menjadi dua tahap yakni pertama proses penguraian anaerob (Anaerobic digesting), dan yang ke dua proses pengolahan lanjut dengan sistem biofilter anaerob-aerob. Secara garis besar proses pengolahan air limbah industri tahu dan tempe ditunjukkan seperti pada Diagram 2.2

- **Pengolahan**

Air limbah yang dihasilkan dari proses pembuatan tahu-tempe dikumpulkan melalui saluran air limbah, kemudian dialirkan ke bak kontrol untuk memisahkan kotoran padat. Selanjutnya, sambil dibubuhi dengan larutan kapur atau larutan NaOH air limbah dialirkan ke bak pengurai anaerob. Di dalam bak pengurai anaerob

tersebut polutan organik yang ada di dalam air limbah akan diuraikan oleh mikroorganisme secara anaerob, menghasilkan gas metan yang dapat digunakan sebagai bahan bakar. Dengan proses tahap pertama konsentrasi COD dalam air limbah dapat diturunkan sampai kira-kira 600 ppm (efisiensi pengolahan 90 %). Air olahan tahap awal ini selanjutnya diolah dengan proses pengolahan lanjut dengan sistem biofilter aerob.

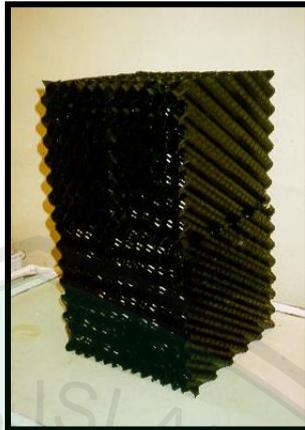


**Gambar 2.4: Proses pengolahan air limbah industri tempe dengan kombinasi sistem biofilter “anareb-aerob”**

(sumber: <http://www.kelair.bppt.go.id/Sitpa/Artikel/Limbaht/limbahtt.html>)

- Media Biofilter

Media biofilter yang digunakan untuk percobaan adalah media dari bahan PVC berbentuk sarang tawon dengan spesifik ukuran Luas Spesifik:  $\pm 150 \text{ m}^2/\text{m}^3$



**Gambar 2.5: Media plastik sarang tawon untuk pembiakan mikro-organisme untuk menguraikan zat organik.**

(sumber:<http://www.kelair.bppt.go.id/Sitpa/Artikel/Limbahtt/limbahtt.html>)



**Gambar 2.6: Media plastik sarang tawon untuk pembiakan mikro-organisme untuk menguraikan zat organik.**

(sumber:<http://www.kelair.bppt.go.id/Sitpa/Artikel/Limbahtt/limbahtt.html>)

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa Pusat Jajanan adalah tempat berbagai jajanan atau panganan dijual dan dipamerkan. Sedangkan Pengembangan Bioteknologi adalah proses atau cara mengembangkan sebuah

teknologi yang menyangkut jasad hidup. Sehingga pusat jajanan dan pengembangan bioteknologi tempe merupakan tempat dimana dijual berbagai macam jajanan dan dilengkapi dengan fasilitas untuk mengembangkan teknologi mengenai tempe.

Karena objek ini sebelumnya berupa sentra industri dan berkaitan dengan kegiatan berbelanja, maka akan di bahas mengenai ruang lingkup industri dan pusat perbelanjaan yakni sebagai berikut:

#### **2.1.4 Industri**

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Usaha perakitan atau assembling dan juga reparasi adalah bagian dari industri. Hasil industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa.

Jenis-jenis atau macam industri berdasarkan jumlah tenaga kerja:

1. industri rumah tangga

adalah industri yang jumlah karyawan / tenaga kerja berjumlah antara 1-4 orang.

2. Industri kecil

Adalah industri yang jumlah karyawan /tenaga kerja berjumlah antara 5-19 orang.

3. Industri sedang atau industri menengah

Adalah industri yang jumlah karyawan / tenaga kerja berjumlah antara 20-99 orang.

#### 4. Industri besar

Adalah industri yang jumlah karyawan / tenaga kerja berjumlah antara 100 orang atau lebih.

Dari penggolongan tersebut maka industri tempe yang ada di Sanan dapat dikategorikan sebagai industri rumah kerajinan (Industri rumah tangga). Namun Dalam hal ini Pusat Jajanan yang akan dirancang termasuk **industri sedang atau industri menengah**. Karena dari semua perajin kripik tempe akan dijadikan satu, memusat dalam satu tempat yakni Pusat Jajanan di Sanan Kota Malang.

## 2.2 Teori Perancangan

### 2.2.1 Ergonomi untuk perancangan tempat kerja

Ilmu Ergonomi merupakan dasar untuk mengatasi masalah postur dan pergerakan manusia serta lingkungan fisik tempat kerja. Di samping itu, penerapan ilmiah untuk ergonomi adalah antropometri (kalibrasi tubuh manusia).

Aspek-aspek ergonomi dalam suatu proses rancang bangun fasilitas kerja merupakan suatu faktor penting dalam menunjang peningkatan pekerjaan. Perlunya memperhatikan faktor ergonomi dalam proses rancang bangun fasilitas ditujukan untuk mendapatkan kepuasan, baik dari si pengguna jasa maupun pemberi jasa produksi. Kepuasan tersebut dapat berupa kenyamanan maupun kesehatan yang ditinjau dari sudut pandang ilmu anatomi, fisiologi, psikologi, kesehatan, dan keselamatan kerja serta dari sudut perancangan.

Dalam usaha untuk mendapatkan suatu perancangan yang optimum dari suatu ruang dan failitas akomodasi, maka hal-hal yang harus diperhatikan oleh

faktor seperti panjang dari suatu dimensi tubuh manusia baik dalam posisi statis dan dinamis. Yang dimaksud dengan dimensi tubuh manusia dalam posisi statis adalah merupakan aplikasi data anthropometri dalam keadaan diam. Sedangkan dalam posisi dinamis adalah yang berhubungan dengan pengukuran keadaan ciri-ciri fisik manusia dalam keadaan bergerak atau memperhatikan gerakan-gerakan yang mungkin terjadi pada saat pekerja tersebut melakukan pekerjaan, misalnya gerakan menjangkau, mengambil sesuatu, mengoperasikan suatu alat, dan sebagainya.

Di dalam perancangan tempat kerja diperlukan batasan-batasan untuk memastikan bahwa alat-alat atau material tidak bisa ditempatkan di luar jangkauan tangan. Terdapat dua aspek yang perlu diperhatikan dalam perancangantempat kerja, yaitu yang pertama adalah daerah kerja horisotal pada sebuah meja kerja dan yang kedua adalah ketinggiannya di atas lantai. (Purnomo, 2004:67)

### **2.2.2 Kondisi lingkungan kerja**

Faktor lain yang perlu diperhatikan dalam usaha untuk mendapatkan perancangan tempat kerja yang optimum adalah lingkungan kerja. Lingkungan kerja yang terlalu dingin dan terlalu panas juga dapat berakibat jelek terhadap kesehatan tubuh dan juga tingkat produktivitas semakin rendah. Faktor-faktor yang mempengaruhi terbentuknya suatu lingkungan kerja diantaranya adalah temperatur, kelembaban, sirkulasi udara, pencahayaan, kebisingan, dan sebagainya.

- Temperatur

Temperatur tubuh manusia selalu tetap, dan pada bagian-bagian vital seperti pada mulut, di dalam perut, jantung dan otak, temperatur berkisar antara 37 derajat Celcius. Pengaruh temperatur bagi aktivitas kerja adalah bahwa suhu yang terlalu dingin akan menurunkan gairah kerja, sedang suhu yang terlalu panas dapat membuat kelelahan dalam bekerja dan cenderung banyak membuat kesalahan.

- Kelembaban

Dalam hal ini, tubuh manusia selalu berusaha untuk mencapai keseimbangan antara panas tubuhnya dengan suhu disekitarnya.

- Sirkulasi Udara

Faktor sirkulasi udara sangat penting dalam pembentukan lingkungan kerja yang baik. Sirkulasi udara yang baik menjamin udara di sekitar tempat kerja tetap sehat dalam arti cukup mengandung oksigen dan bebas dari zat-zat yang dapat mengganggu kesehatan. Pertukaran udara kotor dengan udara yang segar dapat dilakukan dengan membuat ventilasi. Selain itu untuk memperoleh oksigen, perlu juga dilakukan penanaman pohon-pohon perindang, karena pohon-pohonan merupakan penghasil oksigen yang dihasilkan oleh pernafasan. tersedianya oksigen akan memberikan kesejukan dan kesegaran dan sangat membantu dalam mempercepat pemulihan tubuh akibat lelah setelah bekerja.

- Pencahayaan

Sistem pencahayaan yang baik tentunya sangat dibutuhkan bagi aktivitas kerja. Aspek pencahayaan yang harus diperhatikan adalah letak dari sumber cahaya.

Misalnya penempatan sumber cahaya (lampu) yang salah, dapat mengakibatkan mata menjadi silau. Yang baik adalah mata tidak langsung menerima cahaya langsung dari sumbernya melainkan cahaya tersebut harus mengenai objek yang akan dikerjakan selanjutnya yang selanjutnya dipantulkan oleh objek tersebut ke mata.

#### ● Kebisingan

Kebisingan dapat mengganggu ketenangan kerja. Tingkat kebisingan tersebut ditentukan oleh tiga aspek, yaitu lama kebisingan, intensitas kebisingan, dan frekuensinya. (Purnomo, 2004:73)

### **2.2.3 Langkah-Langkah Perencanaan Fasilitas**

Fasilitas adalah suatu yang dibangun atau diinvestasikan dan di tujukan untuk melayani/melaksanakan suatu aktivitas. Perencanaan fasilitas ini berguna untuk menempatkan fasilitas-fasilitas di suatu pabrik atau perusahaan yang sesuai. Terdapat dua hal pokok dalam perancangan fasilitas yakni perencanaan lokasi pabrik dan perancangan fasilitas produksi meliputi perancangan struktur pabrik yakni perancangan dan pendirian bangunan pabrik serta fasilitas penunjangnya seperti ketersediaan air bersih, jaringan listrik, gas, penerangan, dan sebagainya. Selain itu perancangan fasilitas meliputi faktor biaya-biaya bangunan, sistem komunikasi dalam pabrik, keamanan, kebutuhan-kebutuhan ruangan dan peralatan yang digunakan dalam penanganan bahan.

#### 2.2.4 Penentuan Lokasi Fasilitas

Dalam menentukan lokasi fasilitas terdapat beberapa faktor yang perlu diperhatikan, antara lain:

1. Lokasi pabrik yang dipilih yakni dekat dengan bahan baku.
2. Adanya ketersediaan tenaga kerja pada lokasi dan sekitarnya
3. Lokasi pabrik mendekati lokasi pemasaran produk sehingga lebih efisien dan optimal.
4. Adanya fasilitas-fasilitas penunjang lainnya yang sangat penting untuk segala aktivitas tersebut, misalnya tenaga listrik dan pembuangan limbah (Purnomo, 2004:139-142).

#### 2.2.5 Ciri-ciri Tata letak yang Baik

Dalam merancang tata letak sebuah fasilitas publik, tentunya ada ukuran-ukuran di mana sebuah tata letak dikatakan sudah baik. Tata letak pabrik yang baik perlu mempertimbangkan aspek-aspek sosial dan aspek-aspek teknik. Hal demikian dikenal dengan istilah *social-technical system*. Ada beberapa ciri-ciri yang bisa dijadikan patokan tata letak pabrik yang, yaitu:

1. Keterkaitan kegiatan terencana. Bertujuan menjaga kelancaran dan kemudahan kegiatan proses produksi dan pendukung lainnya.
2. Ruang penyimpanan yang cukup. Produk atau komponen yang telah selesai harus disimpan dalam fasilitas yang baik. Agar penumpukan produk dan komponen tidak menyebabkan kerusakan, maka perusahaan perlu

menyediakan fasilitas yang memadai, baik luas lantai maupun sistem penyimpanannya.

3. Penyediaan ruang yang cukup antar peralatan.
4. Bangunan didirikan di sekeliling tata letak. Sebuah pabrik tidak hanya terdiri atas mesin dan peralatan, tetapi fasilitas pendukung produksi lainnya. Pengaturan bangunan di sekeliling pabrik bertujuan memudahkan para pekerja mengakses setiap bangunan untuk keperluan koordinasi.
5. Penempatan yang tepat untuk fasilitas pelayanan produksi dan pekerja. Kedekatan antara fasilitas pendukung dan produksi bertujuan memudahkan koordinasi. Agar fasilitas pelayanan tidak terganggu oleh kebisingan atau debu, perusahaan perlu merancang bangunan yang mampu mereduksi gangguan.
6. Fungsi pelayanan pekerja cukup. Fasilitas yang dibutuhkan oleh para pekerja harus tersedia. Misalnya kantin, tempat sholat, toilet, kamar ganti, dan sebagainya. Fasilitas akan memberikan kenyamanan bagi para pekerja. Kenyamanan pekerja merupakan faktor penting dalam meningkatkan produktivitas.
7. Pembuangan bahan sisa sekecil mungkin. Metode produksi yang dirancang harus mampu memanfaatkan bentuk dasar bahan baku. Tujuannya adalah meminimalisasi buangan. Buangan bukan hanya merupakan pemborosan, tetapi harus difasilitasi tempat pembuangan.

### 2.2.6 Karakteristik dan Daya Tarik Pusat Perbelanjaan

Karakteristik dan bangunan pusat perbelanjaan sebagai bangunan komersil adalah sebagai berikut :

- a. Mengundang, dalam arti mampu menarik sebanyak mungkin lapisan masyarakat dengan mencerminkan sifat menarik dan terbuka untuk umum.
- b. Fungsional, dalam arti pemakaian ruangnya terhadap efisiensi ruang dan nilai – nilai ekonomis
- c. Kontinuitas ruang, sangat besar pengaruhnya terhadap aktivitas perbelanjaan. Mengingat kebiasaan pengunjung berkeliling melihat barang – barang, yang perlu diimbangi dengan pola sirkulasi kontiniu.

Oleh karena itu, dalam perencanaan dan perancangan pusat perbelanjaan perlu diperhatikan hal – hal sebagai berikut :

- a. Suatu kesatuan site yang sesuai dengan permintaan pasar
- b. Lokasi mudah dicapai dengan entrance dan jalan keluar kendaraan yang jelas dan menyediakan jalur pejalan kaki (pedestrian)
- c. Penyediaan tempat parkir yang cukup, sesuai yang dibutuhkan dan diatur sedemikian rupa untuk mendistribusikan pembeli. Jarak tempat parkir tidak terlalu jauh dan entrance bangunan
- d. Fasilitas servis untuk pengiriman bangunan
- e. Lingkungan sekitar menunjang dan nyaman untuk berbelanja
- f. Setiap unsur dari pusat perbelanjaan harus sesuai untuk menciptakan suatu keadaan yang serasi dengan lokasi dan lingkungan sekitarnya.



**Gambar 2.7: Food garden**  
(Sumber: <http://www.gedoor.com>)

Daya tarik sebuah pusat perbelanjaan selain barang – barang yang diperjualbelikan, juga mencakup :

- a. Kelengkapan barang dan harga yang pantas
- b. Parkir yang lapang dan mudah dicapai pengunjung
- c. Kenyamanan berbelanja dan keamanan terjamin
- d. Hubungan dari satu ruang ke ruang lainnya mudah dicapai
- e. Tempat pejalan kaki (pedestrian) yang terlindungi
- f. Adanya sarana rekreasi yang memadai

### 2.2.7 Kajian Arsitektural

#### 1. Bangunan Industri

Perencanaan Denah/Letak. Faktor Lokasi :

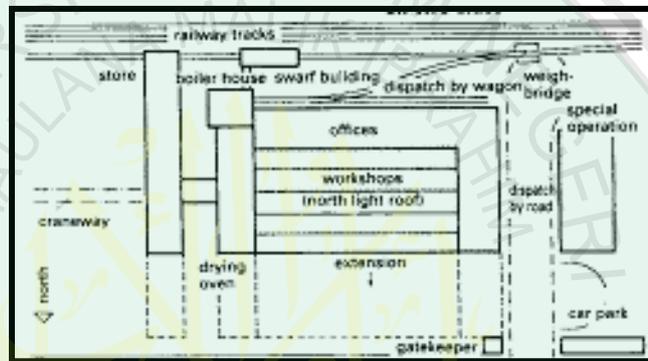
- a. Bahan baku, pemasaran, dan tenaga kerja

Pengaruh lokasi untuk posisi dari bangunan industri berorientasi kepada faktor-faktor sebagai berikut: (pertanyaan pertama tentang harga bahan

mentah, yang kedua tentang transportasi, yang ketiga tentang biaya operasional)

b. Bidang tanah

Kebutuhan tanah ditentukan oleh kebutuhan luas bangunan, jalan, dan jalur sirkulasi. Perencanaan pembuatan jalur sirkulasi diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau.



**Gambar 2.8: Skema sebuah tempat pabrik**  
(Sumber: Neufert, 2002:61)

c. Perencanaan ruang

Perencanaan ruang meliputi keterangan sebagai berikut:

- Jenis kebutuhan
- Besaran ruang diukur dalam m<sup>2</sup>
- Besarnya ruang sesuai dengan pencahayaan
- Jumlah ruang kerja, dipisahkan menurut jenisnya (ruang sanitasi)
- Perencanaan penempatan mesin
- Beban lalu lintas, beban tersendiri

- Perlengkapan utama
  - Perlindungan terhadap suara, getaran, api, racun, dan bahan peledak
  - Sambungan energi
  - Pengaturan suhu
  - Pengaturan jalan
  - Penetapan atau kemungkinan terjadinya perluasan
- d. Perencanaan bangunan

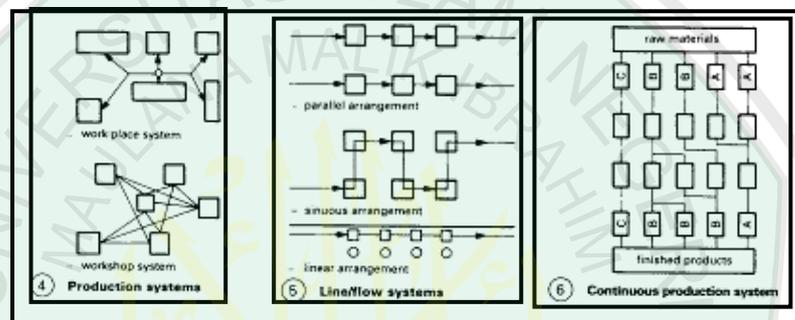
Pemikiran untuk perencanaan sebuah bangunan harus direncanakan dengan penggambaran. Proses produksi diketahui dari pengamatan hasil produksi setiap tahunnya atau dari jumlah tenaga kerja. Dengan tidak adanya pengalaman, maka seseorang ahli harus dapat menempatkan perencanaan mesin-mesin dan alat-alat kerja sesuai kebutuhan.

Alasan dasar dari sebuah perencanaan menurut hasil penelitian adalah sebagai berikut:

- Diagram perusahaan (sistem produksi)
- Perencanaan bahan (kriteria yang penting sebagai pertimbangan ekonomi, alasan yang terpenting untuk perencanaan tata letak)
- Perencanaan pemasangan mesin
- Perencanaan tenaga kerja
- Program ruangan
- Skema bangunan

e. Produksi

Sistem produksi menurut susunan modal produksi dan proses produksi yakni sistem tempat kerja, bengkel, sistem jalur, sistem kerjasama, sistem aliran hasil produksi, dapat menghasilkan lebih banyak produksi. Bentuk dasar: penerimaan barang-gudang bahan mentah- gudang sementara- perakitan mesin-pengujian-gudang hasil produksi-pengiriman barang.



**Gambar 2.9: Sistem produksi**  
(Sumber: Neufert,2002:62)

## 2. Pembagian Ruang

### a. Fasilitas Toko Jajan

Toko jajan dibagi menjadi dua yaitu, toko jajanan jenis saji tidak di tempat (toko-toko jajan/outlet-outlet makanan) dan toko jajanan jenis saji di tempat (warung-warung makan).

#### 1. Toko-toko jajanan saji tidak di tempat

Toko jajanan saji tidak di tempat dibagi menjadi dua yaitu, jajanan dengan kemasan modern dan jajanan yang dikemas dan disajikan secara tradisional.

- Jajanan dikemas secara tradisional.

Jajanan yang dikemas secara tradisional disajikan dalam bentuk tenongan (bakul yang berbentuk bundar) dan secara lesehan. Letak dari penjualan secara tenongan ini berada satu tempat dengan ruang saji lesehan. Hal tersebut dilakukan dengan pertimbangan kemudahan bagi para pengunjung untuk memesan dan juga karena sifat pelayanan langsung pada penjualan tenongan sehingga mendukung penciptaan nuansa tradisional dari segi non fisik.

- Jajanan dikemas secara modern

## 2. Toko jajanan di tempat (warung Makan)

diasumsikan untuk ditempati oleh warung-warung yang mempunyai cita rasa khas tradisional dan telah terkenal atau ramai dikunjungi.

Dari pembagian toko tersebut, pada redesain Pusat Jajanan di Sanan ini toko yang akan dirancang yakni menggunakan dua jenis toko, toko jajanan dengan tidak saji di tempat dan saji di tempat dengan terdapat restoran mini.

Pedoman dasar mengenai ketinggian ukuran ruangan penjualan dan pergudangan:

**Tabel 2.2: ukuran ruang penjualan**

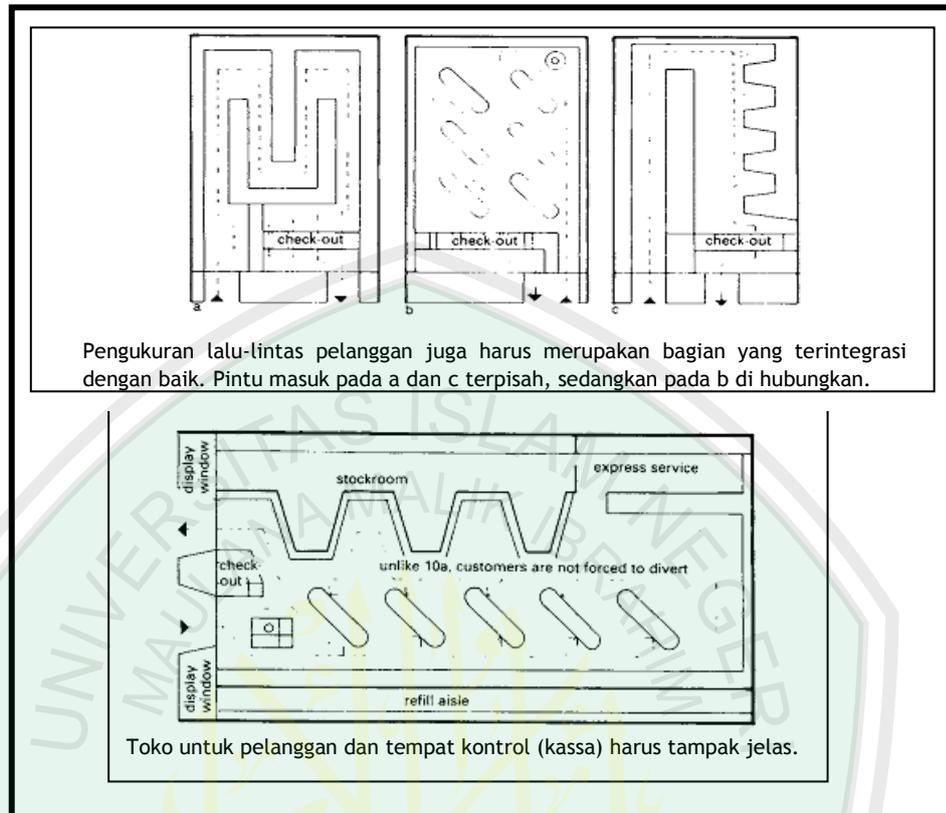
Luas Lantai Penjualan	Ukuran tinggi Ruangan
4000 m <sup>2</sup>	3.00 m
>400 m <sup>2</sup>	3.30 m
>1500 m <sup>2</sup>	3.50 m

(Sumber: Neufert, 2002:41)

Saluran udara maupun konstruksi lainnya tidak boleh mengurangi ketinggian ruangan yang dipersyaratkan. Lebar ruangan sampai 25m sangat mungkin dibentangkan tanpa penyangga. Konstruksi pemikul harus dirancang sedemikian rupa sehingga tambahan ruang untuk pencahayaan, pelapis bawah, dekorasi, saluran, pemasangan sprinkler, dan sebagainya dapat dikurangi (kurang lebih  $20\text{kp/m}^2$ ). Kemampuan memikul lantai dirancang untuk ruangan penjualan dan gudang sebesar  $750 - 1000\text{kp/m}^2$  dan untuk *ramp*/jalan landai (untuk barang) sebesar  $2000\text{kp/m}^2$ .

Ketinggian lantai sampai langit-langit di antara ruang penjualan, gudang, penyerahan barang, dan jalan landai adalah sama. Jalan landai tempat masuk barang adalah setinggi 1,10m – 1,20m di atas permukaan lantai. Posisi kereta belanja memberikan pelanggan waktu untuk mempertimbangkan waktu untuk melalui pengaturan rak atau perletakan sortimen yang menuju ke arah kelompok sortimen yang lengkap untuk memenuhi kebutuhannya. Neufert (2002:41)

Biasanya toko bahan makanan, pegawai toko bahan makanan hanya memberikan konsultasi, pertolongan, pemrosesan, pelayanan pada bagian daging, sosis, buah-buahan, dan sayuran. Semua barang yang dijual, dikemas dalam pak dan diletakkan secara jelas menurut persediaan barang. Berikut ini petunjuk jalan pada sebuah toko:

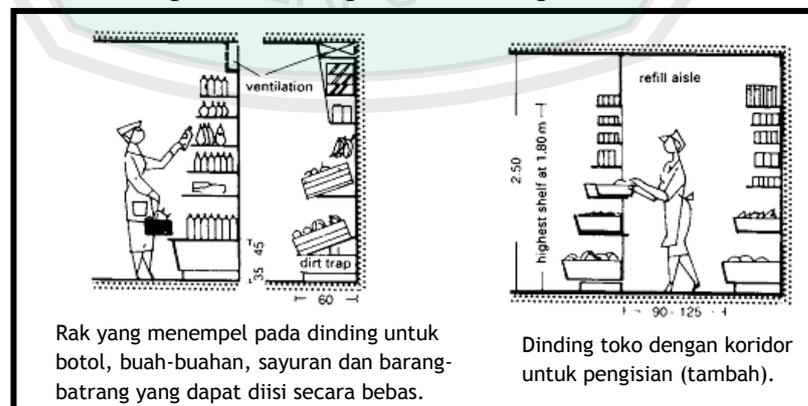


**Gambar 2.10: Alur ruang penjualan**

(Sumber: Neufert, 2002:41)

Mula-mula kereta didorong untuk memilih barang dan terakhir pada kasa dan meja-meja pengepakan.

Berikut merupakan sistem perletakan rak pada toko makanan:





- » menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik / menu Eropa populer
- » sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian Service* / *French Service* atau modifikasi dari kedua *table service* tersebut.
- » dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang, tetapi tidak untuk menyediakan makan pagi
- » menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya *wine* dan *champagne* dari berbagai negara penghasil *wine* di dunia
- » menyediakan hiburan musik hidup (*live music*) dan tempat musik untuk pertunjukan dengan suasana romantis dan eksklusif
- » harga makanan dan minuman relatif tinggi
- » penataan bangku dan kursi memiliki area servis yang luas untuk dapat dilewati *guerdon*
- » tenaga relatif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4 – 8 pelanggan.

## 2. *Informal Restaurant* (Restoran Infomal)

Pengertian restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan.

Ciri – ciri restoran informal :

- » harga makanan dan minuman relatif murah
- » penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat
- » para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal
- » sistem penyajian makan dan minum yang dipakai *American Service / Ready Plate* bahkan *self service* ataupun *counter service*
- » tidak menyediakan musik hidup (*live music*)
- » penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lainnya.
- » daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu / pelanggan namun dipampang di counter / langsung di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan
- » menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu – menu yang relatif
- » jumlah tenaga servis relatif sedikit dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 12 – 16 pelanggan

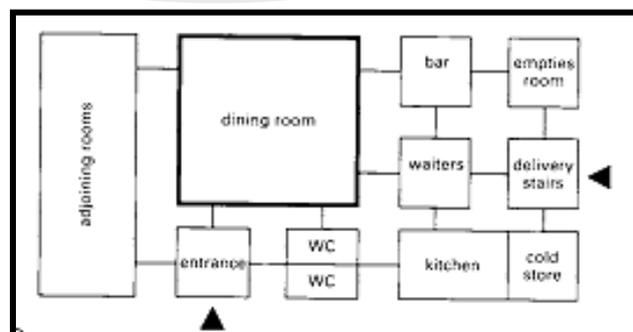
### 3. *Specialties Restaurant* (Restoran Khas)

Pengertian *specialties restaurant* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan professional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu.

Ciri – ciri *Specialties Restaurant* :

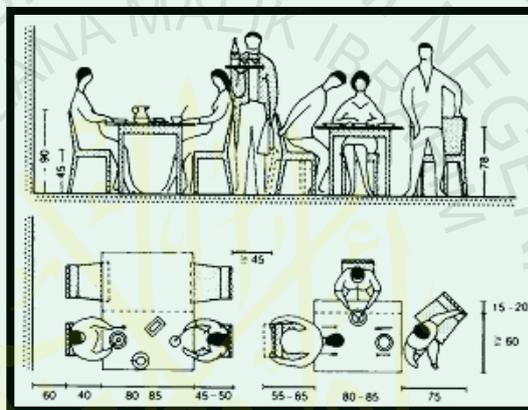
- » menyediakan sistem pelayanan tempat
- » menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer, dan disenangi banyak pelanggan secara umum
- » sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional
- » hanya dibuka untuk menyediakan makan siang dan atau makan malam
- » menu *ala carte* dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan
- » biasanya menghadirkan musik / hiburan khas negara asal
- » harga makanan relatif tinggi dibanding *informal restaurant* dan lebih rendah dibanding *formal restaurant*
- » jumlah tenaga servis sedang, dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 8 – 12 pelanggan.

Dari jenis restoran di atas maka yang akan dirancang dalam pusat industri jajanan ini adalah *Specialities Restaurant*, karena restoran ini akan menyediakan makanan khas yakni jajanan tempe dan jajanan penunjang lainnya, antara lain bakpao telo, kripik buah, dan lain-lain.



**Gambar 2.12: Alur operasi bagi sebuah restoran kecil**  
(Sumber: Neufert, 2002:120)

Untuk dapat makan dengan nyaman, seseorang membutuhkan meja dengan lebar rata-rata 60 cm dan ketinggian 40 cm. Agar cukup jaraknya bagi meja di sebelahnya, di tengah-tengah meja dibutuhkan sebuah alas yang lebarnya 20cm untuk mangkuk, piringan, dan mangkuk besar, oleh karena itu lebar keseluruhan untuk sebuah meja yang ideal adalah 80-85 cm.



**Gambar 2.13: Ukuran meja terhadap dinding**  
(Sumber: Neufert, 2002:119)

Meja bundar, delapan dan enam siku dengan diameter 90-120 cm sangat ideal bagi 4 orang dan mampu menampung satu atau dua orang. Jarak antara meja dinding lebih dari 75 cm karena satu kursi membutuhkan 50 cm ruang gerak, pengaturan ruangan antara meja dan dinding dijaga sebagai jalan kecil, jarak ini seharusnya sebesar lebih dari 100 cm. Meja bundar membutuhkan ruang gerak yang lebih banyak, dengan perbedaan sampai 50 cm.

Berikut ini beberapa macam cara pengaturan meja:

**Tabel 2.3:** Pengaturan meja makan

Jenis pengaturan meja	Gambar perletakan
Pengaturan meja secara paralel	
Pengaturan meja secara diagonal	
Pengaturan meja secara rapat	

(Sumber: Neufert, 2002:120)

### c. Fasilitas parkir

Hampir semua aktifitas kegiatan di ruang luar bangunan memerlukan sarana tempat parkir. Kebutuhan akan tempat parkir dalam perencanaan ruang luar merupakan bagian dari prasarana lingkungan. Berikut ini akan dijelaskan mengenai berbagai macam aspek perancangan fasilitas parkir dengan berbagai macam pertimbangan-pertimbangan yang terkait.

## 1. Penentuan Tata Letak Fasilitas Parkir

### a. Parkir terletak pada muka tapak yang datar.

Lokasi permukaan yang datar pada area parkir dimaksudkan untuk menjaga keamanan kendaraan agar kendaraan aman dan tidak mudah menggelinding.

### b. Penempatan parkir tidak terlalu jauh dari pusat kegiatan.

Pencapaian antara tempat parkir dengan pusat kegiatan diusahakan tidak terlalu jauh. Apabila jarak antara tempat parkir dengan pusat kegiatan cukup jauh, maka diperlukan sirkulasi yang jelas dan terarah menuju area parkir.

## 2. Jenis-Jenis Fasilitas Parkir

### a. Parkir kendaraan beroda lebih dari empat, misal bus dan truk.

### b. Parkir kendaraan beroda empat. (sedan dan mini bus)

### c. Parkir kendaraan beroda tiga. (bemo dan motor sipan)

### d. Parkir kendaraan beroda dua. (sepeda dan sepeda motor)

## 3. Kriteria dan Prinsip Perencanaan Fasilitas Parkir

### - Waktu penggunaan dan pemanfaatan tempat parkir.

Untuk kegiatan yang berlangsung sepanjang waktu, maka tempat parkir perlu dilengkapi dengan penerangan yang cukup. Penerangan dapat menggunakan lampu taman setinggi 2 meter atau penempatan lampu jalan dan merkuri.

### - Banyaknya kebutuhan jumlah kendaraan untuk menentukan luas tempat parkir.

Luas tempat parkir disesuaikan dengan jumlah kendaraan yang hendak di tampung. Melalui jumlah kendaraan yang ditampung dapat diketahui perkiraan luas yang dibutuhkan.

- Ukuran dan jenis kendaraan yang ditampung.

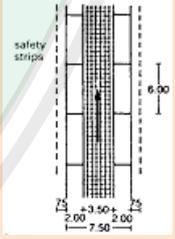
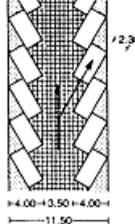
Memperhatikan standar ukuran kendaraan dari jenis kendaraan yang hendak parkir.

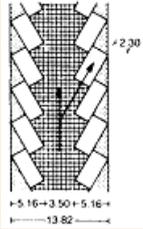
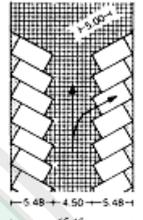
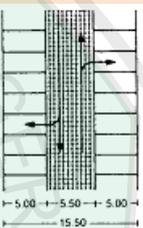
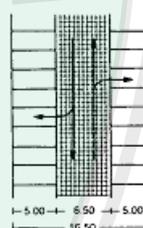
- Mempunyai keamanan yang baik dan terlindung dari panas pancaran sinar matahari.

Untuk mengurangi panas di waktu siang hari, tempat parkir sebaiknya diberikan tanaman peneduh diantara pembatas parkir.

Neufert (2002:105-108)

**Tabel 2.4: susunan tempat parkir**

Susunan tempat parkir	Gambar perletakan
0 paralel untuk jalan raya. Keluar masuk parkir tidak menguntungkan untuk jalan yang sempit.	
Kemiringan 30 unyuk jalan raya. Keluar-masuk parkir mudah. Daerah intensif	

<p>Kemiringan 45 untuk jalan raya. Baik untuk keluar-masuk parkir. Daerah dan tempat parkir relatif sempit. Jenis susunan yang umum digunakan</p>	
<p>Kemiringan 60 untuk jalan raya. Cukup baik untuk keluar-masuk parkir; wilayah dengan tempat parkir sempit. Sering menggunakan susunan tempat parkir.</p>	
<p>Garis tegak lurus 90 untuk jalan raya (lebih tempat parkir 2.50m). arah balik yang kuat dari kendaraan yang penting.</p>	
<p>Garis tegak lurus 90 untuk jalan raya (lebar tempat parkir 2.30m). keadaan tempat yang sangat sempit dibanding dengan tempat parkir. Ketepatan penataan tempat parkir yang kompak, sangat sering digunakan.</p>	

(Sumber: Neufert, 2002:105)

#### d. Laboratorium

Pengertian laboratorium menurut Zainuddin (1989 : 29) dapat diartikan sebagai berikut :

- Laboratorium dapat diartikan sebagai pusat inovasi dengan sarana dan prasarana yang dimiliki oleh sebuah laboratorium diadakanlah kegiatan ilmiah, eksperimentasi, sehingga terdapat penemuan-penemuan baru dalam bidang keilmuan yang membawa perubahan

baik itu berupa mesin-mesin, bahan-bahan baru, cara bekerja, dan sebagainya.

- Dilihat dari segi hasil yang diperoleh, maka laboratorium dengan segala sarana dan prasarana yang dimiliki dapat merupakan dan berfungsi sebagai pusat sumber belajar.



**Gambar 2.14: Suasana kegiatan di dalam laboratorium**  
(Sumber: <http://arumardhani.wordpress.com/>)

Berikut merupakan syarat-syarat Laboratorium Pangan yang baik:

- Letak Bangunan Laboratorium
  - Laboratorium sebaiknya terpisah dari keramaian dan kebisingan
  - Dinding diberi bahan pelapis kedap suara dan harus memungkinkan cahaya bisa masuk
  - Dilengkapi juga dengan ruang instruktur, gudang peralatan, gudang bahan makanan, ruang ganti pakaian, dan kamar kecil (WC)

- Luas Bangunan Laboratorium

Luas bangunan laboratorium menurut Eva B. Gonzales dan DJ. Vieckery dalam Nurhayati (1993 : 32) adalah **2,52 M<sup>2</sup>** untuk setiap orang peserta.

Ukuran tersebut ditentukan dengan memperhatikan sikap tubuh seseorang pada saat bekerja, baik dalam sikap berdiri maupun duduk di kursi, ukuran meja, kursi dan lemari penyimpanan barang.

(Sumber:[http://repository.upi.edu/operator/upload/s\\_e0751\\_045513\\_chapter2.pdf](http://repository.upi.edu/operator/upload/s_e0751_045513_chapter2.pdf))

Perancangan ruang dalam suatu laboratorium dapat dibagi menjadi beberapa poin seperti di bawah ini:

- Ketinggian Langit-Langit

Pada kebanyakan laboratorium, tinggi langit-langit standar ialah 2.85 m. Dengan ketinggian ini akan terdapat ruang yang cukup untuk penggunaan pencahayaan buatan. Laboratorium yang lebih besar mungkin memerlukan ketinggian langit-langit yang lebih besar untuk proporsi.

- Pintu Laboratorium

Lebar minimal pintu yang disarankan adalah 95 cm, namun lebar 105 cm lebih dianjurkan. Peralatan yang besar, seperti tudung asap harus dibongkar untuk dipindahkan bila pintu laboratorium lebih kecil dari 95 cm.

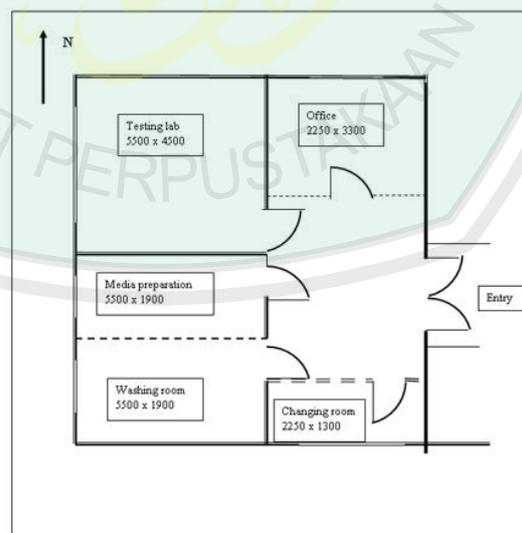
- Lorong

Lorong antara area kerja sebaiknya berukuran minimal 150 cm untuk memungkinkan seseorang melewati orang lain yang sedang bekerja. Lorong dengan ukuran lebih lebar dari 180 cm tidak disarankan karena pengguna cenderung mengacaukan ruang tersebut.

- Perabotan

Gunakan unit ketinggian 75 cm untuk pekerjaan secara duduk dan 90 cm untuk bekerja secara berdiri. Tempat bekerja fleksibel merupakan sebuah pilihan yang memungkinkan ketinggian yang bervariasi, dari 70 cm – 95 cm.

Berikut contoh rencana layout untuk laboratorium pengujian makanan kecil mikrobiologis.



**Gambar 2.15: Layout laboratorium**

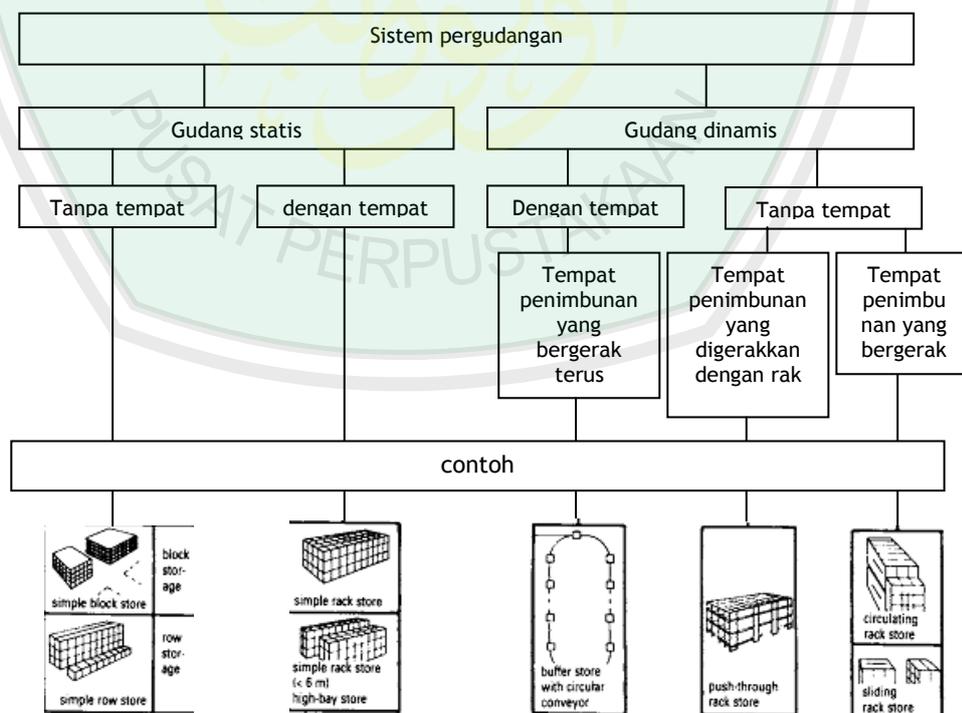
(Sumber: <http://www.labnetwork.org/en/microbiology-lab/114-design-development-and-layout>)

e. Gudang penyimpanan

Sebelum merencanakan dan memutuskan untuk menggunakan sistem penyimpanan barang seperti ini, sebaiknya harus mempertimbangkan dahulu hubungan antara barang-barang material dan kelancaran produk, selain itu juga harus memperhatikan segi komersial dan bentuk rencananya.

Penggunaan sistem penyimpanan barang tergantung pada beberapa hal:

- Gudang penyimpanan sentral atau desentral
- Sistem penimbunan barang produksi cepat
- Organisasi penimbunan barang dengan metode kerja
- Hubungan antara jenis gudang penyimpanan dan alat pengangkut barang.



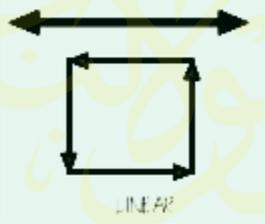
**Gambar 2.16: klasifikasi sistem penimbunan barang**  
(Sumber: Neufert, 2002:46)

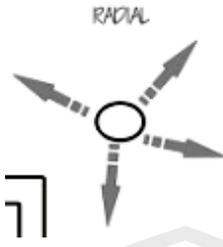
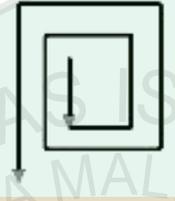
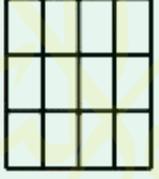
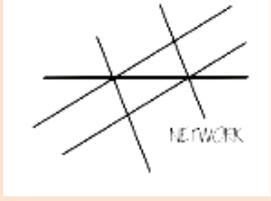
Sistem penimbunan barang pada pusat jajanan ini menggunakan gudang statis dengan tempat melalui penyimpanan berderet pada lantai baik untuk gudang bahan mentah atau barang jadi.

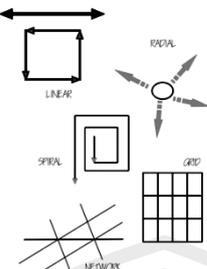
### 3. Sirkulasi

Sifat konfigurasi sebuah jalur mempengaruhi dan juga dipengaruhi oleh pola organisasi ruang-ruang yang dihubungkannya. Berikut ini akan diperjelas mengenai beberapa macam sirkulasi.

**Tabel 2.5:** Alur Sirkulasi

Jenis Sirkulasi	Gambar	Keterangan
<b>Linear</b>		<p>Seluruh jalur adalah linear. Namun, jalur yang lurus dapat menjadi elemen pengatur yang utama bagi serangkaian ruang. Sebagai tambahan, jalur ini dapat berbentuk kurvalinear atau terpotong-potong, bersimpangan dengan jalur lain, bercabang, atau membentuk sebuah putaran balik</p>

<b>Radial</b>		<p>Sebuah konfigurasi radial memiliki jalur-jalur linier yang memanjang dari atau berakhir di sebuah titik pusat.</p>
<b>Spiral</b>		<p>Sebuah bentuk spiral adalah sebuah jalur tunggal yang menerus yang berawal dari sebuah titik pusat, bergerak melingkar, dan semakin lama semakin jauh.</p>
<b>Grid</b>		<p>Bentuk grid terdiri dari dua buah jalur sejajar yang berpotongan pada interval-interval regular dan menciptakan area ruang berbentuk bujursangkar atau persegi panjang.</p>
<b>Jaringan</b>		<p>Suatu bentuk jaringan terdiri dari beberapa jalan yang menghubungkan titik-titik yang terbentuk didalam ruang.</p>

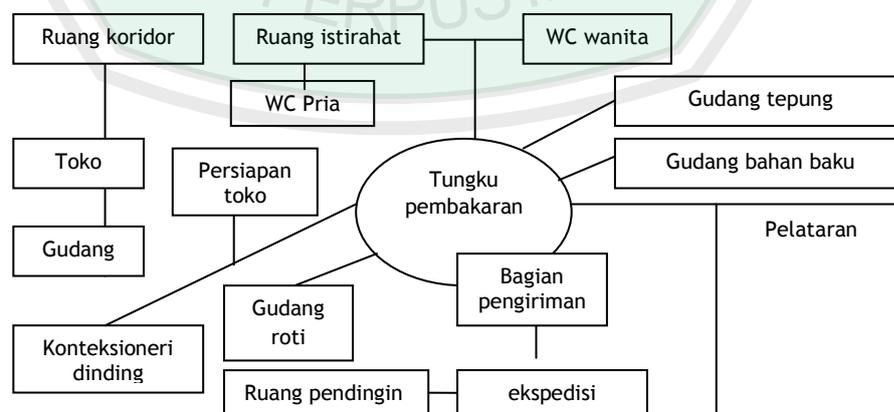
<b>Komposit</b>		Kombinasi keseluruhan pola jalur
-----------------	---	----------------------------------

(Sumber: Ching, 2002:265)

Dari tabel di atas yang mendekati pada tema dan objek yakni jalur terpusat, namun karena ada kebutuhan lain maka kemungkinan menggunakan kombinasi dari beberapa jalur.

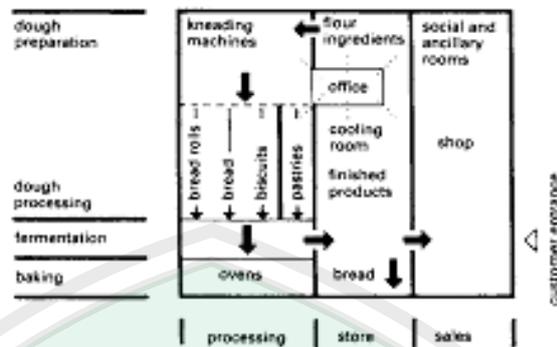
Karena keterbatasan dalam mencari contoh yang sama dengan industri tempe, maka Sebagai contoh dari Redesain Pusat Industri Jajanan ini yakni terdapat teori tentang area kerja dari sebuah perusahaan roti, dengan pembagian ruang dan ruang usaha:

Program awal: ruang penyimpanan, ruang produksi, ruang jual beli, ruang teknis, ruang tata usaha, dan ruang pertemuan, dan ruang samping.



**Gambar 2.17: Rancangan hubungan antar ruang**  
(Sumber: Neufert, 2002:59)

Sedangkan proses kerja dilaksanakan pada ruang-ruang tersendiri:



**Gambar 2.18: Skema fungsi**  
(Sumber: Neufert, 2002:59)

Ruang penyimpanan untuk bahan-bahan, bahan baku, dan pengepakan. Kebutuhan sehari-hari disimpan di ruang kerja.

Macam-macam ruang dibedakan atas:

- a. Gudang barang-barang mentah: biji-bijian, gula, garam, bahan pembuat roti, penyedap (bahan kering), tepung ditempat penyimpanan atau karung.
- b. Ruang bahan baku: buah-buahan, lapisan roti, buah kering, minyak, telur, gudang untuk pengepakan. Ruang kebutuhan untuk penyimpanan (rak, lemari), tumpukan, gudang (lorong). Ruang untuk jalan. Untuk gudang minimal berukuran  $15\text{m}^2$ . Perkiraan untuk semua gudang  $8\text{-}10\text{ m}^2$  setiap ruang kerja. Termasuk koridor antara gedung dan ruang kerja.

Pemisahan ruang kerja dilakukan pada toko roti dan toko kue. Toko roti memerlukan suhu yang hangat dan lembab. Toko kue memerlukan suhu dingin.

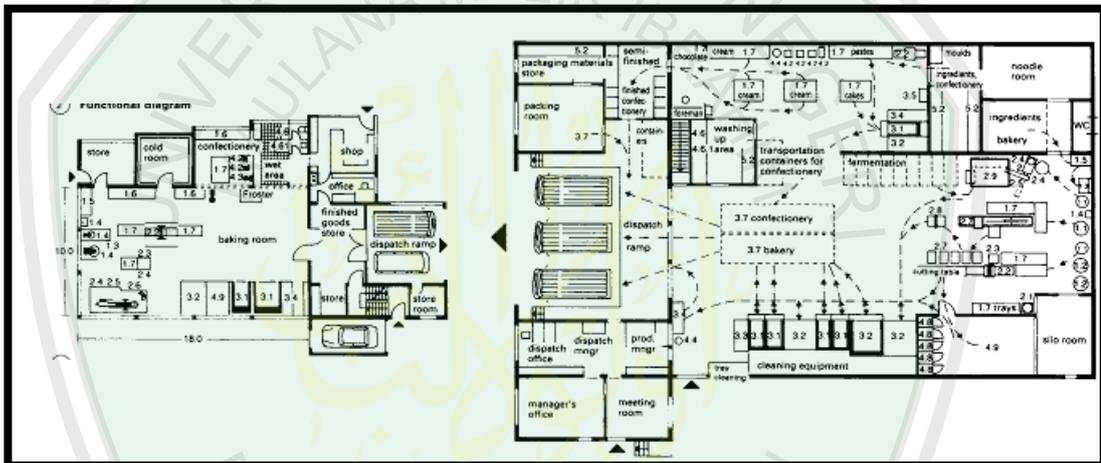
- c. Toko roti mempunyai ruang sebagai berikut: ruang adonan, tempat penyiapan adonan, tempat pembakaran, dan tempat roti-roti yang sudah siap.

d. Toko kue: tempat yang dingin; krim, biang susu, cokelat, buah-buahan.

Tempat yang panas: tempat bahan-bahan kue, dapur, tempat pembakaran.

Tempat kerja/tempat pembuatan terletak pada tempat yang sama.

Diperlukan ruang tersendiri untuk peralatan, untuk pemakaian, dan pekerjaan, untuk gudang sementara (alat pengangkut barang) dan tempat penyimpanan. Ruang untuk lalu lintas jalan, ruang pengambilan barang.



**Gambar 2.19: Contoh denah**  
(Sumber: Neufert, 2002:59)

Sehingga dapat dibandingkan antara industri tempe dan industri roti sebagai berikut:

**Tabel 2.6: perbandingan industri tempe dengan industri roti**

No.	Parameter	Industri Tempe	Industri Roti
1.	Ruang	Gudang bahan, ruang produksi, ruang persediaan barang, ruang penjualan, ruang tata usaha, ruang penyimpanan.	Ruang produksi, ruang jual beli, ruang teknis, ruang tata usaha, ruang pertemuan, gudang barang mentah, ruang bahan baku, ruang penyimpanan, ruang pengambilan barang.
2.	Proses industry	<p>Bahan baku → proses produksi :</p> <p>→Pengepakan → penyimpanan barang → pengiriman barang atau penjualan barang (pemasaran)</p>	<p>Bahan baku → proses produksi :</p> <p>→ Pengepakan → pengiriman barang atau penjualan barang (pemasaran)</p>

(Sumber: hasil analisis,2012)

Kesimpulan:

Dari tabel mengenai perbandingan antara industri tempe dengan industri roti dapat disimpulkan bahwa walaupun sama-sama industri makanan, namun terdapat perbedaan dari sistem tata ruang atau produksinya. Dalam industri tempe terdapat ruang basah sedangkan dalam industri roti hanya sedikit di perlukan ruang basah dan lebih banyak ruang kering.

Sedangkan dari sistem produksinya industri tempe lebih rumit daripada industri roti. Karena langkah pengolahannya lebih banyak dan memerlukan waktu lama.

### **2.3 Gambaran Umum Pengembangan Industri Jajanan di Sanan**

#### **1. Lokasi**

Lokasi objek redesain ini berada di Sanan Kelurahan Perwantoro Kecamatan Blimbing Kota Malang.

#### **2. Peruntukan Bangunan**

Mayoritas bangunan yang terdapat di Kecamatan Blimbing diperuntukkan sebagai rumah tinggal. Khususnya bangunan-bangunan yang tidak memiliki akses langsung ke jalan-jalan utama. Sedangkan bangunan-bangunan yang berada di sepanjang koridor jalan utama (Jalan A Yani, LA Sucipto, Muharto, Tumenggung Suryo dan Priyo Sudarmo) mayoritas diperuntukkan sebagai bangunan warung, kantor dan pelayanan jasa lainnya. Selain itu terdapat pula peruntukan bangunan sebagai fasilitas publik dan industri. Kebanyakan bangunan yang diperuntukkan

sebagai fasilitas publik dan sarana industri kecil sampai dengan menengah adalah bangunan yang berada di luar permukiman padat.

### 3. Konsep dasar pengembangan

- Sub BWK D yang meliputi sebagian Kelurahan Polowijen, sebagian Kelurahan Blimbing dan sebagian Kelurahan Purwantoro. Sub BWK ini memiliki karakter sebagai kawasan industri dan perdagangan.
- Kegiatan industri dikembangkan dalam skala yang terbatas di SBWK D dan E yaitu dari mulai kawasan sekitar Jalan Tenaga hingga ke Jalan Simpang Laksda Adisucipto. Sedangkan untuk pengembangan industri rumah tangga dialokasikan memusat pada lokasi-lokasi tertentu. Untuk industri makanan kripik tempe di SBWK D yaitu di Sanan sedangkan industri kerajinan seperti anyaman bambu dan rotan berlokasi di Kelurahan Balarjosari.

### 4. Potensi

Berkembangnya kegiatan industri di sekitar Jalan Tenaga merupakan salah satu potensi wilayah Kecamatan Blimbing dalam penyediaan kesempatan kerja di Kota Malang.

Banyak kampung yang memiliki *home industri* seperti di Kelurahan Pandanwangi, Balarjosari, Polowijen, Purwodadi, Blimbing, Purwantoro, Bunul, Jodipan dan Polehan. Kegiatan industri ini merupakan potensi ekonomi yang cukup besar bagi Kecamatan Blimbing. Untuk itu perlu adanya pengembangan potensi ini lebih lanjut

## 5. Prasarana

Permasalahan Sanitasi : Kelurahan Purwantoro banyak yang belum memiliki septik tank dan saluran lokal, yang sebagian besar digunakan sebagai saluran pembuangan. Kebanyakan air limbah mengalir langsung ke sungai atau ke saluran. Meskipun muka air tanah relatif dalam, karena daya serap tanah yang kurang baik maka tetap menyebabkan kesulitan dalam meletakkan septictank. Peletakan septik tank yang tidak optimal menyebabkan bau yang tidak enak. Untuk itu perlu adanya arahan pengembangan perencanaan jaringan sanitasi

## 6. Jaringan Pembuangan Air Limbah

Saat ini saluran air limbah dengan saluran drainase di kecamatan blimbing belum ada pemisahan yang jelas antara keduanya. Hal ini sangat dikhawatirkan adanya sedimentsi pada saluran tersebut. Untuk itu perlu direncanakan dengan baik. Untuk mengetahui rencana kebutuhan air limbah maka dapat diukur dengan 70 % dari kebutuhan air bersih

Dalam merencanakan saluran pembuangan air limbah maka perlu perencanaan yang baik, adapun yang dapat dilakukan ialah :

1. Membuat saluran yang terpisah antara saluran drainase dan air limbah pada perumahan yang baru.
2. Memperbaiki saluran yang sudah ada baik itu dengan cara pengerukan sedimentasinya atau yang lainnya.

3. Di setiap rumah diupayakan mempunyai septic tank kecuali di kelurahan Jodipan, saluran komunal yang ada di tingkatkan pelayanannya.
4. pada akhir tahun rencana diketahui bahwa penambahan air limbah/buangan sebesar 840.075 liter

(Sumber : RDTRK Kecamatan Blimbing – Kota Malang)

## 2.4 Tinjauan Tema Perancangan (Reinvigorating Tradition)

### 2.4.1 Definisi Tema

*Regionalisme* dalam arsitektur merupakan suatu gerakan dalam arsitektur yang menganjurkan penampilan bangunan yang merupakan hasil senyawa dari internasionalisme dengan pola cultural dan teknologi modern dengan akar, tata nilai dan nuansa tradisi yang masih di anut oleh masyarakat setempat. (J.MEchols dan Hasan Shadily, 1982: 474)

Menurut Lim, William S.W. Tan, Hock Beng (1998) membagi *regionalisme* menjadi empat yaitu :

- 1) Menyegarkan kembali tradisi (*Reinvigorating*).

Hal ini berlatar belakang bahwa logika kontruksi yang mana terlihat secara langsung pada arsitektur tradisional secara perlahan tergantikan dengan evolusi dari teknologi material.

2) Mengkombinasikan tradisi lokal (*Reinventing*).

*Reinventing Tradition* merupakan proses membentuk / memperbarui tradisi dengan cara mengkombinasikan tradisi lokal yang ada dengan unsur-unsur dari tradisi lain sehingga terbentuk 'tradisi' baru yang berbeda.

3) Melanjutkan tradisi (*Extending*).

Meskipun kita dituntut untuk menghormati sejarah masa lalu, akan tetapi masa lalu yang melekat itu ada berbagai sisi dan dapat memberi pengertian berbeda pada berbagai orang. Sehingga pada tradisi juga terdapat kelenturan yang mana dapat mempertinggi sensitivitas kita, interpretasi kita, sisi manakah yang kita perlukan demi masa kini dan masa depan.

4) Penginterpretasian kembali tradisi (*Reinterpreting*).

Dalam hal ini tradisi diinterpretasi kembali dengan menggunakan idiom kontemporer; yang mana bentuk tradisional formal tidak dibuang melainkan ditransformasi melalui jalan penyegaran kembali.

Pada perancangan ini tema yang diterapkan yakni "Reinvigorating Tradition", karena melihat bangunan-bangunan yang ada di Sanan yang pada umumnya biasa saja dan kurang memiliki suatu citra atau identitas apapun (sebagai pusat industri), maka pada perancangan pusat jajanan ini mencoba menghadirkan suatu perancangan dengan menggunakan rujukan bangunan tradisional lokal dari Candi Jawa timur.

- Reinvigorating lebih mengutamakan kehadiran suasana tradisional pada suatu bangunan baru.

- Bentuk dan material bisa jadi tidak asli atau persis seperti yang digunakan dalam arsitektur tradisional
- Umumnya fungsi bangunan tidak berubah. Dalam membuat suatu bangunan kontemporer, rujukan arsitektur tradisional yang diambil umumnya yang sefungsinya. Misalnya: rumah tinggal>rumah/hunian sewa/hotel.
- Craftmanship atau kemampuan kerajinan sangat penting untuk menghadirkan suasana. Misalnya: teknik ukir, teknik penyambungan/pengikatan, finishing kayu dll.
- Tidak ada keterkaitan sejarah dengan arsitektur tradisional yang dijadikan rujukan. Misal: Hotel modern dengan kerajaan Majapahit.

**Tabel 2.7: Matrix simpulan Reinvigorating Tradition**

Faktor	Arsitektur	Konstruksi	Dekorasi	Aplikasi
<b>Budaya</b>	Tipologi bangunan tetap atau sedikit modifikasi	Menggunakan teknik konstruksi tradisi atau modifikasi minimal	Dekorasi asli dari budaya masyarakat sekitar lokasi.	Kadang menghormati adat dengan upacara tahap membangun awal-akhir
<b>Masyarakat</b>	Menggunakan bentukan yang mudah dikenal masyarakat/ bentuk-bentuk “asli”	Tidak terkait langsung. Dapat menggunakan teknik& material yang berbiaya mahal.	Menggunakan bentukan /figuratif/teknik yang dikenal masyarakat/ bentuk2 “asli”	Teknik konstruksi modern kadang mem-bypass tahap membangun tradisi.
<b>Ekonomi</b>	Tidak terkait langsung.	Memperhatikan geografis lokasi	Dapat menggunakan teknik& material yang berbiaya mahal.	Dapat tidak linier untuk mempercepat proses membangun
<b>Geografi</b>	Memperhatikan geografis lokasi	Memperhatikan geografis lokasi	Tidak terkait langsung	Sistem fondasi
<b>Iklim</b>	Sangat memperhitungkan faktor iklim	Sangat memperhitungkan faktor iklim	Tidak terkait langsung	Terutama Sistem atap

	seperti halnya ars trad.	seperti halnya ars trad.		
--	--------------------------	--------------------------	--	--

Dari matrix simpulan *Reinvigorating Tradition* di atas yang dipakai untuk acuan redesain pusat jajanan ini adalah sebagai berikut:

Faktor	Arsitektur	Konstruksi	Dekorasi
<b>Keterangan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologi bangunan tetap atau sedikit modifikasi</li> <li>- Menggunakan bentukan yang mudah dikenal masyarakat/bentuk-bentuk “asli”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menggunakan teknik konstruksi tradisi atau modifikasi minimal</li> <li>- Dapat menggunakan teknik dan material yang berbiaya mahal</li> <li>- Sangat memperhitungkan faktor iklim seperti halnya arsitektur tradisional</li> </ul>	Dekorasi asli dari budaya masyarakat sekitar lokasi.

(Sumber: Lim, William S.W. Tan, Hock Beng, 1998)

Karena aspek perlanggaman dapat membantu mempermudah dalam menganalisis suatu bangunan traditional, maka akan dibahas sedikit mengenai pelanggan.

Potensi & fungsi langgam:

- ⊙ Menunjukkan identitas lokalitas/regionalitas sesuatu arsitektur
- ⊙ Menunjukkan periodisasi dari kesejarahan arsitektur
- ⊙ Menjadi faktor ‘pengajeg’ dari upaya pengubahan tampilan arsitekturnya
- ⊙ Menjadi sumber gagasan atau tema dalam melakukan kehadiran dan pengaturan arsitektur.

Teori tentang tipologi sebagai alat transfer komponen budaya:

Tiga alasan pentingnya tipologi dalam arsitektur, yaitu antara lain (Aplikawati 2006:13):

1. Membantu proses analisis terhadap objek arsitektur yang sudah ada (dalam hal ini berfungsi sebagai penggambaran objek);
2. Berfungsi sebagai media komunikasi, dalam hal ini terkait dengan transfer pengetahuan; dan
3. Membantu kepentingan proses mendesain (membantu menciptakan produk baru).

Tipologi arsitektur dibangun dalam bentuk arsip dari ”*given types*”, yaitu bentuk arsitektural yang disederhanakan menjadi bentuk geometrik. ”*Given types*” dapat berasal dari sejarah, tetapi dapat juga bersal dari hasil penemuan yang baru (Palasello *dalam* Sulistijowati 1991:13). Menurut Sulistijowati (1991:12), pengenalan tipologi akan mengarah pada upaya untuk ”mengkelaskan”, mengelompokkan atau mengklasifikasikan berdasar aspek atau kaidah tertentu. Aspek tersebut antara lain:

1. Fungsi (meliputi penggunaan ruang, struktural, simbolis, dan lain-lain);
2. Geometrik (meliputi bentuk, prinsip tatanan, dan lain-lain); dan
3. Laggam (meliputi periode, lokasi atau geografi, politik atau kekuasaan, etnik dan budaya, dan lain-lain).

Menurut (Beng, 1998) unsur pembentuk arsitektur dibagi menjadi:

1. Pertapakan
2. Peratapan atau persungkupan
3. Perangkaan
4. Persolekan atau ornamentasi

Dari semua ulasan di atas, untuk perancangan pusat jajanan akan lebih menggunakan aspek geometrik, karena *reinvigorating tradition* lebih mengarah ke fisik bangunan. Sedangkan bangunan kuno yang dimaksud yakni candi di Jawa Timur.

- **Pengertian Candi**

Wikipedia mendefinisikan Candi sebagai bangunan tempat ibadah dari peninggalan masa lampau yang berasal dari agama Hindu-Budha. Prof.HJ Krom dan Dr. WF Stutterheim mengartikan candi dari asal katanya CANDIKAGRHA. Yang berarti Candika: Dewi maut (di Indonesia dikenal Bethari Durga: Durga Sura Mahesa Mardhani) dan GRHA: GRAHA: GRIYA/GRIYO: rumah. Jadi candi menurut mereka adalah rumah untuk Bethari Durga: rumah Dewi Maut.

Pada masa klasik candi dipahami sebagai tempat suci untuk bakti kepada para dewa. Namun dalam perkembangannya istilah ‘candi’ tidak hanya digunakan oleh masyarakat untuk menyebut tempat ibadah dengan bentuk bangunan layaknya bangunan peribadatan saja. Terdapat banyak peninggalan berupa *patirtan* atau tempat pemandian dan aktifitas sehari-hari seperti mandi dan cuci. Demikian pula candi berupa keraton dan gapura.

- **Tatanan, bagian, dan konsep arsitektural candi:**

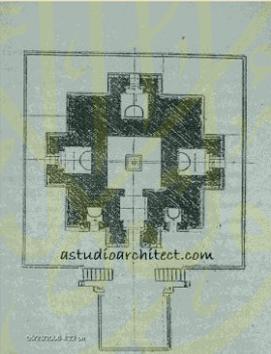
Secara vertikal, struktur bangunan candi terdiri dari tiga bagian yang melambangkan kosmologi atau kepercayaan terhadap pembagian dunia sebagai satu kesatuan alam semesta yang sering disebut dengan ‘Triloka’ terdiri dari dunia manusia (*bhurloka*), dunia tengah untuk orang-orang yang disucikan (*bhuvarloka*)

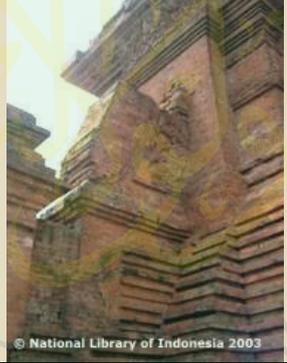
kemudian dunia untuk para dewa (svarloka). Ketiga tingkatan ini, dalam struktur candi adalah digambarkan sebagai bagian kaki, badan dan kepala.

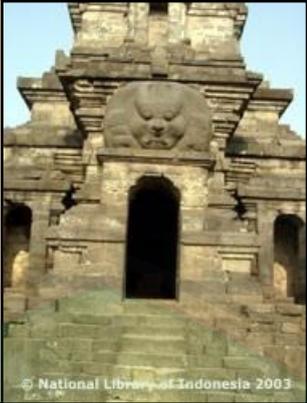
Candi yang tersebar mempunyai corak atau gaya, bentuk dan ragam hiasan yang berbeda, dan aspek tersebut yang dijadikan sebagai salah satu cara menghadirkan suasana candi.

Bentuk dan Tipe candi Jawa Timur:

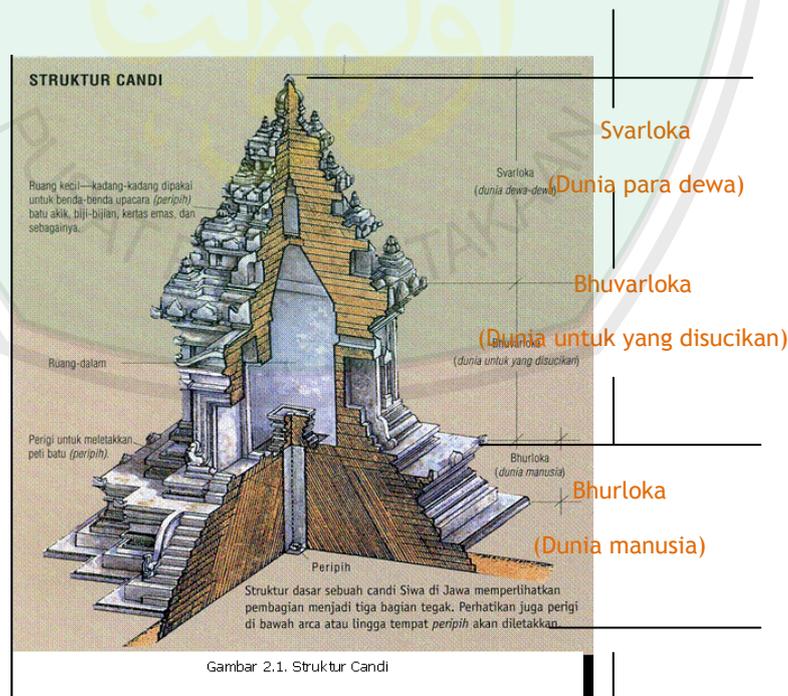
**Tabel 2.8: Tipologi dan morfologi Candi Jawa Timur**

Komponen Tipologi	Bagian dari candi	Langgam Jawa Timur	
Pertapakan	Tata letak dan lokasi candi utama		<p>Linear, asimetris, mengikuti topografi (penampang ketinggian) lokasi; dengan candi utama terletak di belakang, paling jauh dari pintu masuk, dan seringkali terletak di tanah yang paling tinggi dalam kompleks candi, candi <i>perwara</i> terletak di depan candi utama</p>
	Arah hadap bangunan		<p>Kebanyakan menghadap ke barat</p>

Peratapan/ Persungkupan	Atap	 <p>bersusun.</p>	<p>Atap nya berbentuk persegi empat yang merupakan kesatuan tingkatan. Undakan-undakan kecil yang sangat banyak membentuk kesatuan atap yang melengkung halus, atap candi berbentuk meru (gunung), mirip limas</p>
	Kemuncak		<p>Kubus (kebanyakan candi Hindu), terkadang Dagoba yang berbentuk tabung (Candi Budha)</p>
Perangkaan	Bahan bangunan		<p>Kebanyakan bata merah</p>
	Bentuk bangunan		<p>Cenderung tinggi dan ramping</p>
Persolekan/ ornamentasi	Gawang pintu dan hiasan relung		

			<p>Hanya kepala Kala tengah menyeringai lengkap dengan rahang bawah terletak di atas pintu, Makara tidak ada</p>
<p>Relief</p>			<p>Relief timbul sedikit, ukiran lebih rendah (tipis) dan kurang menonjol, lukisannya simbolis menyerupai wayang kulit</p>

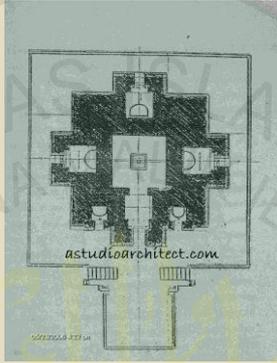
(sumber: <http://serbasejarah.blogspot.com/2011/03/candi-gaya-arsitektur-dan-perbandingan.html>)

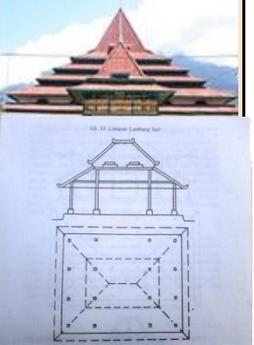


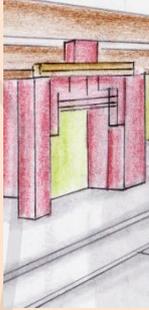
**Gambar 2.20: Struktur Candi**  
(Sumber : <http://wisata.kompasiana.com>)

Dari teori mengenai reinvigorating di atas, maka di peroleh reinvigorating candi Jawa Timur yakni:

**Tabel 2.9:** reinvigorating candi

Komponen Tipologi	Bagian dari candi	Langgam Jawa Timur	Reinvigorating Candi Jawa Timur	Sketsa
Pertapakan	Tata letak dan lokasi candi utama	 <p>Linear, asimetris, mengikuti topografi (penampang ketinggian) lokasi; dengan candi utama terletak di belakang, paling jauh dari pintu masuk, dan seringkali terletak di tanah yang paling tinggi dalam kompleks candi, candi <i>perwara</i> terletak di depan candi utama</p>	Perletakan rancangan bangunan ini menggunakan alur sirkulasi linear dan terpusat sesuai kegiatan industri.	
	Arah hadap bangunan	 <p>Kebanyakan menghadap ke barat</p>	Arah hadap rancangan ini menyesuaikan acuan dari arah hadap candi Jawa Timur yakni menghadap ke barat.	

<p><b>Peratapan/ Persungkupan</b></p>	<p>Atap</p>	 <p>Atap nya berbentuk persegi empat yang merupakan kesatuan tingkatan. Undakan-undakan kecil yang sangat banyak membentuk kesatuan atap yang melengkung halus, atap candi berbentuk meru (gunung), mirip limas bersusun.</p>	<p>enggunakan ap limasan rtingkat pada rancangan.</p>	
	<p>Kemuncak</p>	 <p>Kubus (kebanyakan candi Hindu), terkadang Dagoba yang berbentuk tabung (Candi Budha)</p>	<p>Pada kemuncak atap dapat memberi atap limasan terkecil atau permainan bentuk lainnya yang sesuai</p>	
<p><b>Perangkaan</b></p>	<p>Bahan bangunan</p>	 <p>Kebanyakan bata merah</p>	<p>Material batu bata merah yang dominan dan dikombinasi material lain yang dieksplorasi.</p>	

	Bentuk bangunan	 <p>Cenderung tinggi dan ramping</p>	Agar terlihat tinggi dan ramping rancangan dapat menonjolkan permainan garis vertikal misalkan pada dinding atau kolom.	
<b>Persolekan/ornamentasi</b>	Gawang pintu dan hiasan relung	 <p>Hanya kepala Kala tengah menyeringai lengkap dengan rahang bawah terletak di atas pintu, Makara tidak ada</p>	Di bagian pintu dapat di beri hiasan, misalnya permainan garis atau bentuk-bentuk asimetris.	
	Relief	<p>Relief timbul sedikit, ukiran lebih rendah (tipis) dan kurang menonjol, lukisannya simbolis menyerupai wayang kulit</p> 	Memberi beberapa ukiran atau ornamen pada bagian rancangan, bisa dengan permainan warna atau ukiran lainnya.	

(Sumber: hasil analisis,2012)

## **2.5 Tinjauan Keislaman**

### **2.5.1 Tinjauan keislaman terhadap objek**

Islam memang menghalalkan usaha perdagangan, perniagaan atau jual beli. Namun tentu saja untuk orang yang menjalankan usaha perdagangan secara Islam, dituntut menggunakan tata cara khusus, ada aturan mainnya yang mengatur bagaimana seharusnya seorang Muslim berusaha di bidang perdagangan agar mendapatkan berkah dan ridha Allah SWT di dunia dan akhirat. Aturan main perdagangan Islam, menjelaskan berbagai etika yang harus dilakukan oleh para pedagang Muslim dalam melaksanakan jual beli. Dan diharapkan dengan menggunakan dan mematuhi etika perdagangan Islam tersebut, suatu usaha perdagangan dan seorang Muslim akan maju dan berkembang pesat lantaran selalu mendapat berkah Allah SWT di dunia dan di akhirat. Etika perdagangan Islam menjamin, baik pedagang maupun pembeli, masing-masing akan saling mendapat keuntungan.

Adapun etika perdagangan Islam tersebut antara lain:

#### **1. Shidiq (Jujur)**

Seorang pedagang wajib berlaku jujur dalam melakukan usaha jual beli. Jujur dalam arti luas. Tidak berbohong, tidak menipu, tidak mengada-ngada fakta, tidak bekhianat, serta tidak pernah ingkar janji dan lain sebagainya. Dalam Al Qur'an, keharusan bersikap jujur dalam berdagang, berniaga dan atau jual beli, sudah diterangkan dengan sangat jelas dan tegas yang antara lain kejujuran tersebut di beberapa ayat– dihubungkan dengan pelaksanaan timbangan, sebagaimana firman Allah SWT:

وَلَا تَقْرَبُوا مَالَ الْيَتِيمِ إِلَّا بِالَّتِي هِيَ أَحْسَنُ حَتَّىٰ يَبْلُغَ أَشُدَّهُ ۗ وَأَوْفُوا بِالْكَيْلِ وَالْمِيزَانَ  
بِالْقِسْطِ ۗ لَا تُكَلِّفُ نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا ۗ وَإِذَا قُلْتُمْ فَاعْدِلُوا وَلَوْ كَانَ ذَا قُرْبَىٰ ۗ وَبِعَهْدِ اللَّهِ أَوْفُوا ۗ

ذٰلِكُمْ وَصَّكُم بِهٖ لَعَلَّكُمْ تَذَكَّرُوْنَ ﴿١٥٢﴾

“ Dan janganlah kamu dekati harta anak yatim, kecuali dengan cara yang lebih bermanfaat, hingga sampai ia dewasa. dan sempurnakanlah takaran dan timbangan dengan adil. Kami tidak memikulkan beban kepada seseorang melainkan sekedar kesanggupannya. dan apabila kamu berkata, Maka hendaklah kamu Berlaku adil, Kendatipun ia adalah kerabat(mu) dan penuhilah janji Allah yang demikian itu diperintahkan Allah kepadamu agar kamu ingat”.Q.S Al An'aam [152]:8

Dengan hanya menyimak ayat tersebut di atas, maka kita sudah dapat mengambil kesimpulan bahwa sesungguhnya Allah SWT telah menganjurkan kepada seluruh ummat manusia pada umumnya, dan kepada para pedagang khususnya untuk berlaku jujur dalam menimbang, menakar dan mengukur barang dagangan.

## 2. Amanah (Tanggungjawab)

Setiap pedagang harus bertanggung jawab atas usaha dan pekerjaan dan atau jabatan sebagai pedagang yang telah dipilihnya tersebut. Tanggung jawab di sini artinya, mau dan mampu menjaga amanah (kepercayaan) masyarakat yang memang secara otomatis terbeban di pundaknya. Dengan demikian, kewajiban dan tanggungjawab para pedagang antara lain: menyediakan barang dan atau jasa kebutuhan masyarakat dengan harga yang wajar, jumlah yang cukup serta kegunaan dan manfaat yang memadai. Dan oleh sebab itu, tindakan yang sangat dilarang oleh Islam sehubungan dengan adanya tugas, kewajiban dan tanggung jawab dan para pedagang tersebut adalah menimbun barang dagang.

### 3. Tidak Menipu

Dalam suatu hadits dinyatakan, seburuk-buruk tempat adalah pasar. Hal ini lantaran pasar atau tempat di mana orang jual beli itu dianggap sebagai sebuah tempat yang di dalamnya penuh dengan penipuan, sumpah palsu, janji palsu, keserakahan, perselisihan dan keburukan tingkah polah manusia lainnya. Sabda Nabi: "Siapa saja menipu, maka ia tidak termasuk golonganku". (HR. Bukhari)

Oleh sebab itu, Rasulullah SAW selalu memperingatkan kepada para pedagang untuk tidak mengobral janji atau berpromosi secara berlebihan yang cenderung mengada-ngada, semata-mata agar barang dagangannya laris terjual, lantaran jika seorang pedagang berani bersumpah palsu, akibat yang akan menimpa dirinya hanyalah kerugian.

### 4. Menepati Janji

Seorang pedagang juga dituntut untuk selalu menepati janjinya, baik kepada para pembeli maupun di antara sesama pedagang, terlebih lagi tentu saja, harus dapat menepati janjinya kepada Allah SWT.

Janji yang harus ditepati oleh para pedagang kepada para pembeli misalnya; tepat waktu pengiriman, menyerahkan barang yang kualitasnya, kuantitasnya, warna, ukuran dan atau spesifikasinya sesuai dengan perjanjian semula, memberi layanan garansi dan lain sebagainya. Sedangkan janji yang harus ditepati kepada sesama para pedagang misalnya; pembayaran dengan jumlah dan waktu yang tepat. Sementara janji kepada Allah yang harus ditepati oleh para pedagang Muslim misalnya adalah shalatnya. Sebagaimana Firman Allah dalam Al Qur'an:

وَإِذَا رَأَوْا تِجَارَةً أَوْ هَمَّوْا أَنْفَضُوا إِلَيْهَا وَتَرَكُوكَ قَائِمًا قُلْ مَا عِنْدَ اللَّهِ خَيْرٌ مِّنَ اللَّهِ وَمِنَ التِّجَارَةِ

وَاللَّهُ خَيْرُ الرَّازِقِينَ ﴿١١﴾

"Apabila telah ditunaikan shalat, maka bertebaranlah kamu di muka bumi; dan carilah karunia Allah dan ingatlah Allah banyak-banyaknya supaya kamu beruntung. Dan apabila mereka melihat perniagaan atau permainan, mereka bubar untuk menuju kepadaNya dan mereka tinggalkan kamu sedang berdiri (berkhutbah). Katakanlah: "Apa yang di sisi Allah adalah lebih baik daripada permainan dan perniagaan", dan Allah sebaik-baik pemberi rezki". Q.S Al Jum'ah [11]:28

Dengan demikian, sesibuk-sibuknya urusan dagang, urusan bisnis dan atau urusan jual beli yang sedang ditangani sebagai pedagang Muslim janganlah pernah sekali-kali meninggalkan shalat. Lantaran Allah SWT masih memberi kesempatan yang sangat luas kepada kita untuk mencari dan mendapatkan rejeki setelah shalat, yakni yang tercermin melalui perintah-Nya; bertebaran di muka bumi dengan mengingat Allah SWT banyak- banyak supaya beruntung.

#### f. Murah Hati

Dalam suatu hadits, Rasulullah SAW menganjurkan agar para pedagang selalu bermurah hati dalam melaksanakan jual beli. Murah hati dalam pengertian; ramah tamah, sopan santun, murah senyum, suka mengalah, namun tetap penuh tanggungjawab.

Sabda Rasulullah SAW: "Allah berbelas kasih kepada orang yang murah hati ketika ia menjual, bila membeli dan atau ketika menuntut hak". (HR. Bukhari)

#### 6. Tidak Melupakan Akhirat

Jual beli adalah perdagangan dunia, sedangkan melaksanakan kewajiban Syariat Islam adalah perdagangan akhirat. Keuntungan akhirat pasti lebih utama ketimbang keuntungan dunia. Maka para pedagang Muslim sekali-kali tidak boleh terlalu menyibukkan dirinya semata-mata untuk mencari keuntungan materi

dengan meninggalkan keuntungan akhirat. Sehingga jika datang waktu shalat, mereka wajib melaksanakannya sebelum habis waktunya. Alangkah baiknya, jika mereka bergegas bersama-sama melaksanakan shalat berjamaah, ketika adzan telah dikumandangkan. Begitu pula dengan pelaksanaan kewajiban memenuhi rukun Islam yang lain. Sekali-kali seorang pedagang Muslim hendaknya tidak melalaikan kewajiban agamanya dengan alasan kesibukan perdagangan.

Sejarah telah mencatat, bahwa dengan berpedoman kepada etika perdagangan Islam sebagaimana tersebut di atas, maka para pedagang Arab Islam tempo dulu mampu mengalami masa kejayaannya, sehingga mereka dapat terkenal di hampir seluruh penjuru dunia.

Dalam perancangan sebuah Pusat industri Jajanan tentunya terdapat kegiatan proses produksi sampai pemasaran. Maka proses tersebut dapat di tinjau secara islami yakni dengan melakukan mulai dari memproduksi barang dengan cara yang baik, baik pemilihan bahan sampai pengolahan. Selain itu proses pengemasan juga harus sesuai dengan takaran tidak boleh di lakukan pengurangan volume jajanan sendiri. Terlepas dari hal tersebut, jika dilihat dari sisi bahan dasar jajanan yakni tempe, merupakan makanan yang sangat baik bagi kesehatan. Sebagaimana penjelasan berikut ini mengenai tempe. Sehingga teruji benar bahwa tempe merupakan makanan yang halal dan sehat untuk dikonsumsi. Karena banyaknya gizi dan vitamin yang terkandung di dalamnya.

## 2.5.2 Tinjauan keislaman terhadap tema

Tinjauan tema *reinvigorating tradition* akan selalu berkaitan dengan budaya atau tradisi masyarakat yang diterapkan. Islam dapat menerima semua hasil karya manusia selama sejalan dengan pandangan Islam. Namun wajar jika terdapat pertentangan bahwa sikap suatu masyarakat dengan kreasi seninya yang tidak sejalan dengan budaya masyarakatnya.

Dalam wacana ini, perlu ditegaskan bahwa al-Qur'an menganjurkan kepada kaum muslim untuk menegakkan kebajikan, melaksanakan perbuatan ma'ruf dan mencegah serta meninggalkan perbuatan munkar.

Maka dapat diibaratkan bahwa ma'ruf merupakan budaya masyarakat dengan masyarakat dengan nilai-nilai agama Islam yang perlu dilestarikan. Sedangkan munkar merupakan budaya masyarakat yang tidak sejalan dengan agama Islam. Oleh karena itu, setiap Muslim hendaknya memelihara nilai-nilai budaya yang ma'ruf dan sejalan dengan agama Islam, sehingga semua karya seni budaya masyarakat pun juga akan tetap terjaga.

وَلَقَدْ كَرَّمْنَا بَنِي آدَمَ وَحَمَلْنَاهُمْ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ وَرَزَقْنَاهُمْ مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَفَضَّلْنَاهُمْ عَلَى  
 كَثِيرٍ مِّمَّنْ خَلَقْنَا تَفْضِيلًا ﴿١٥﴾

“Dan sesungguhnya telah Kami muliakan anak-anak Adam, Kami angkut mereka di daratan dan di lautan, Kami beri mereka rezki dari yang baik-baik dan Kami lebihkan mereka dengan kelebihan yang sempurna atas kebanyakan makhluk yang telah Kami ciptakan”. Al-Isra' [70]:15.

Jika diambil kesimpulan dari ayat di atas, bahwa penciptaan manusia merupakan salah satu rahasia Allah, karena menciptakan manusia sebagai makhluk yang mempunyai kelebihan dibandingkan dengan makhluk lainnya, sekaligus mempunyai tugas yang lebih besar. Manusia memiliki kedudukan

husus karena ia berpengetahuan. dengan pengetahuan tersebut maka manusia bertanggungjawab menyingkap kenyataan, bertransendensi, dan itu bermakna mengembangkan kebudayaan. Dan dipertegas lagi dengan ayat berikut:

*"Dia telah menciptakan kamu dari bumi (tanah) dan menjadikan kamu pemakmurnya". Q.S. Hud [11]:61*

Ayat di atas dapat disimpulkan bahwa manusia diberi kuasa penuh oleh Allah terhadap bumi ini supaya menjadi makmur, dan bisa melaksanakan tugasnya, manusia diberi akal. Dengan akal manusia bisa mengembangkan diri jauh melampaui binatang. Selain itu manusia diberi kebebasan, tetapi dimintai pertanggungjawaban atas kebebasannya. Namun pada kenyataannya, tidak semua manusia mampu memerankan diri sebagai wakil Tuhan. Mereka malah merusak misalnya dengan membuat karya seni rupa yang menyimpang dari ajaran Islam. Dalam keterkaitannya dengan objek Candi Jawa Timur sebagai acuan tema Reinvigorating, berikut merupakan gambaran komponen dari bangunan Candi Jawa Timur menurut pandangan Islam:

**Tabel 2.10:** Komponen candi Jawa Timur dalam pandangan islam

Aspek Candi	Aplikasi Reinvigorating Candi	Filosofi Islam	Aplikasi kajian keislaman
Bentuk bangunan ramping.	Bangunan di bagian bawah diberi undakan-undakan, agar terkesan semakin atas semakin meramping.	Terdapat sabda Rasulullah SAW sebagai berikut: "jika kamu terpaksa harus membuat patung naturalis, maka buatlah pohon atau sesuatu lain yang tidak bernyawa (H.R. Muslim dari Ibnu 'Abbas). Hadis di atas menerangkan	- di beri undakan-undakan pada bagian bawah bangunan yang diartikan sebagai tingkat dasar atau permulaan

			(Purwa)
Menggunakan konstruksi kayu.	atap limasan dengan menggunakan struktur modern yakni rangka baja ringan.		-
Kembalinya unsur-unsur langgam asli Nusantara bangsa Austronesia, seperti kembalinya bentuk punden berundak.	Di bagian bangunan yang bawah di beri undakan, dan memakai atap limasan sebagai gambaran atap candi jawa timur dengan di beri aksan kubus kecil pada puncak atap.		-
Bentuk umum yakni cenderung tinggi dan ramping dengan atap meruncing ke atas dengan kemuncak kubus kecil.	Bentuk bangunan di buat ramping dan agak tinggi sesuai bentuk umum candi Jawa Timur.	bahwa larangan terhadap seseorang membuat lukisan atau pahatan yang objek atau motifnya menggambarkan makhluk hidup seperti manusia dan binatang, karena di akhirat nanti ia harus bertanggungjawab memberikan nyawa, dan akhirnya ia mendapat siksaan dari Tuhan karena ia tidak dapat memberikan nyawa	Bentuk bangunan di buat ramping dan agak tinggi sesuai bentuk umum candi Jawa Timur sebagai wujud dari habluminallah.
Mayoritas candi jawa timur menggunakan bata merah, namun sebagian menggunakan batu andesit.	Material umum menggunakan bata merah dengan kombinasi material lain	- Tiga tingkatan bangunan (undakan, tubuh, atap) dapat di interpretasikan menurut pendapat Nur Cholis Majid mengartikan sebagai lambang tiga jenjang perkembangan penghayatan keagamaan manusia, yaitu tingkat dasar atau permulaan (Purwa), tingkat menengah (Madya), dan tingkat akhir yang maju dan tinggi (Wusana), yang sejajar dengan jenjang vertikal islam, iman, ihsan. Selain itu dianggap pula sejajar dengan syariat, tarakat dan makrifat.	-
Ukiran lebih rendah (tipis) dan kurang menonjol, gambar bergaya seperti wayang kulit dan terdapat kepala kala di area pintu.	Memberi beberapa ukiran di bagian bangunan.		Mengubah ukiran-ukiran yang bercorak makhluk hidup menjadi bentuk simetris atau ukiran pohon.
Secara umum masyarakat jawa menggunakan material yang murah namun hasilnya memiliki nilai estetika yang indah.	Memilih material-material seperti bata merah, dan lainnya, tetapi masih menghasilkan kualitas estetika yang tinggi.		-
Konstruksi yang dipakai seperti bangunan di lokasi setempat.	Konstruksi yang dapat dipakai pada perancangan yakni pondasi batu kali, karena efisien.		-
Menggunakan material biasa, yakni bata merah.	Material bata merah yang dominan dan dikombinasi material lain yang eksplorasi.		-
Bentuk atap persegi	Menggunakan atap		- menggunakan

empat bertingkat-tingkat memperlihatkan bentuk atap bangunan khas Jawa Timur.	limasan bertingkat pada perancangan.		atap limasan yang semakin ke atas mengecil, diartikan sebagai tingkat akhir yang maju dan tinggi (Wusana)
Konstruksi menggunakan konstruksi yang biasa diaplikasikan pada bangunan setempat.	Menggunakan pondasi batu kali		

(Sumber: Hasil Analisis, 2012)

## 2.6 Studi Banding

Tinjauan terhadap obyek maupun tema sejenis, bertujuan untuk mendapatkan gambaran awal dari obyek yang akan dirancang.

### 2.6.1 Studi banding objek

Pendekatan untuk meninjau obyek studi. Adapun obyek yang akan ditinjau adalah Kripik Tempe Bu Noer berlokasi di jalan Ciliwung II/2 Malang, Jawa Timur, Indonesia.



**Gambar 2.21: Tampak depan kripik tempe Bu Noer**

(Sumber: Hasil Survey, 2012)

Perusahaan Kripik Tempe Bu Noer adalah perusahaan produksi di bidang makanan, mulai dirintis sekitar tahun 1993 yang menghasilkan keripik tempe

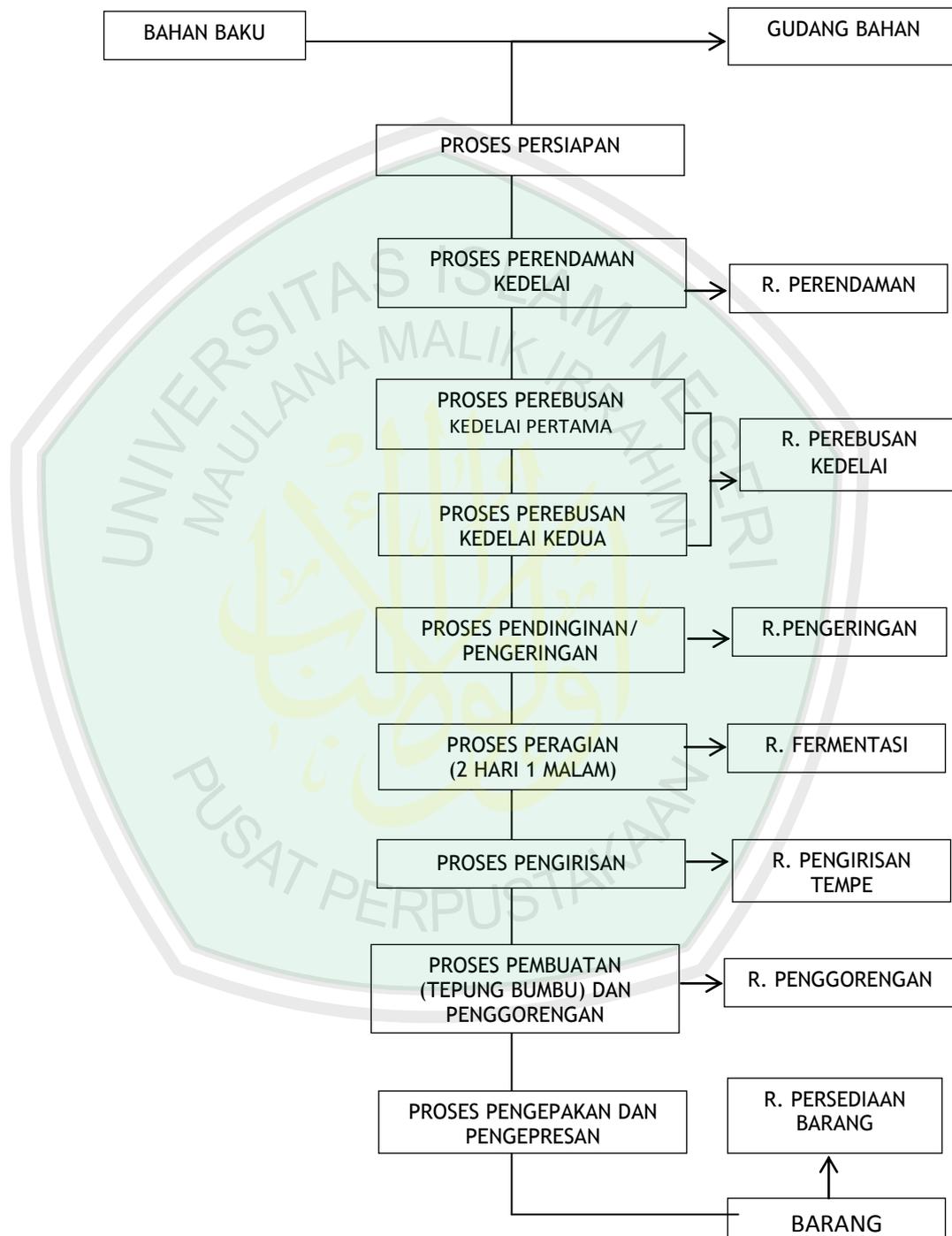
aneka rasa yang terletak di jalan Ciliwung II/2 Malang oleh Ibu Siti Djuariah istri dari Bapak Mochamad Noer yang akhirnya digunakan sebagai *brand* “BU NOER”. Tidak ada alasan khusus kenapa mendirikan perusahaan di tempat tersebut. Yang ada hanyalah kebetulan pemilik berada di situ sehingga dijadikan tempat produksi sekaligus tempat berjualan.

Perusahaan ini memiliki beberapa keistimewaan dibandingkan dengan perusahaan tempe lainnya. Kripik tempe bu Noer ini sangat sering menjadi tempat singgah artis-artis untuk mencari jajanan tempe, selain itu menjadi usaha percontohan yang sering diliput TV.

#### 1. Tahapan Proses Produksi

Sifat dari proses produksi pembuatan kripik tempe adalah *Continuous Process of Production* atau produksi secara terus menerus yaitu bahan baku mengalir secara berurutan melalui tahap pengerjaan sampai menjadi barang jadi.

### SKEMA PROSES PRODUKSI KRIPIK TEMPE BU NOER



**Gambar 2.22: Skema proses produksi kripik tempe bu noer**  
(Sumber : hasil survey 2012)

## 2. Kegiatan Pemasaran

Kegiatan promosi yang dilakukan Perusahaan Kripik Tempe Bu Noer pada awal-awalnya dengan mengenalkan produk melalui masyarakat sekitar, kemudian berkembang dengan menggunakan cara iklan melalui radio, brosur, dan spanduk.

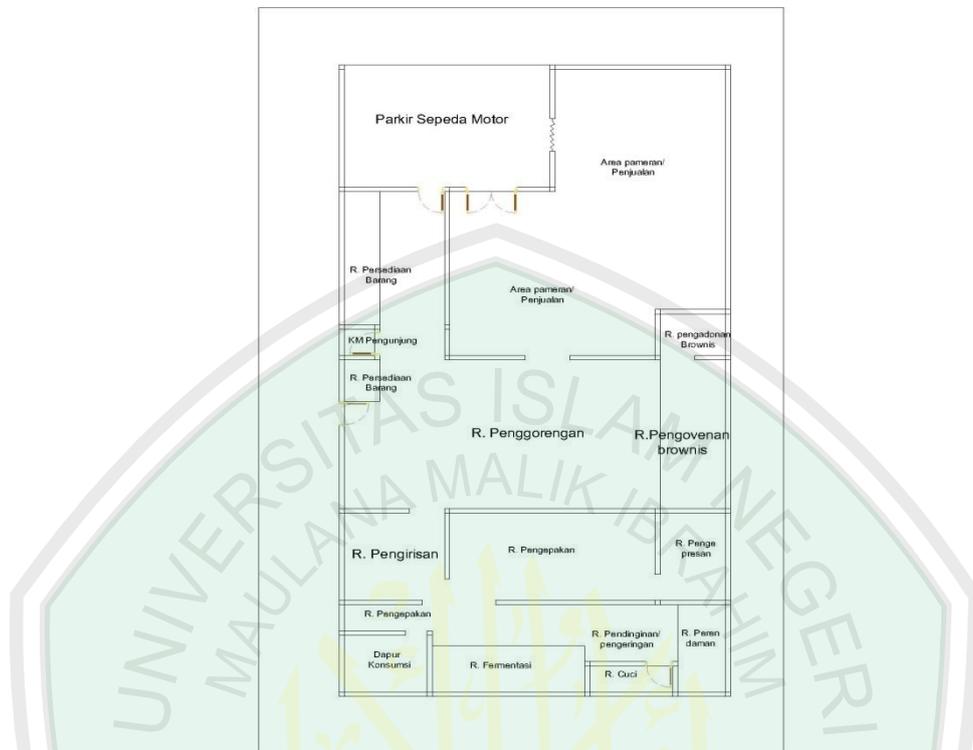
Dalam pemasaran perusahaan kripik tempe Bu Noer membuat outlet toko di rumahnya sendiri yaitu di bagian depannya. Sedangkan daerah pemasaran yaitu sekitar Kota Malang dan luar Kota Malang seperti Tangerang.

Dari studi banding objek Keripik Tempe Bu Noer ini dapat digambarkan dengan keterkaitannya dengan teori yang ada yakni sebagai berikut:

**Tabel 2.11:** Perbandingan teori dengan objek Keripik Tempe Bu Noer

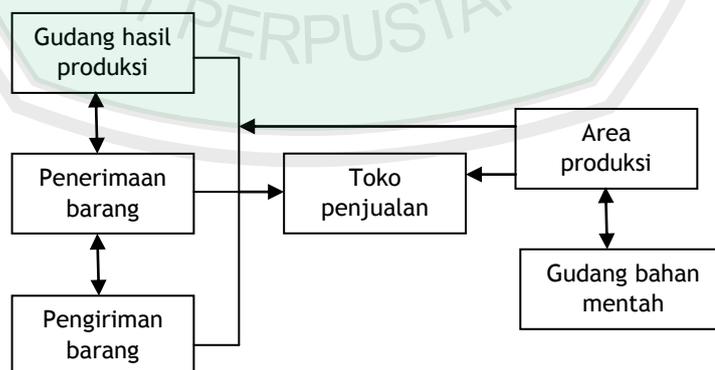
NO.	ASPEK	PENJELASAN
1	Lokasi	Lokasi tidak dekat dengan bahan baku, namun cukup mudah untuk dicapai.
2	Tenaga kerja	Tersedianya tenaga kerja yang cukup memadai
3	Kedekatan dengan lokasi pemasaran	Kripik Tempe Bu Noer berada tidak jauh dari sentra industri Keripik Tempe Sanan, sehingga tetap mudah dalam pemasaran
4	Fasilitas Penunjang	Fasilitas Penunjang seperti tenaga listrik dan pembuangan limbah tersedia baik. Ditunjang dengan adanya sungai di belakang perusahaan sehingga lebih mempermudah pembuangan limbah. selain itu, sebagian masyarakat sekitar mau mewedahi limbah tersebut untuk kebutuhan ternak mereka.
5	Sarana rekreasi	Perusahaan ini juga difungsikan sebagai sarana rekreasi (konsumen melakukan kunjungan/melihat-lihat), namun luasan setiap ruang terlalu sempit
6	Fasilitas Servis	Tersedianya area parkir sepeda motor dan kendaraan beroda empat secara terpisah, namun tidak terdapat fasilitas servis lainnya seperti tempat sholat.
7	Kelengkapan barang	Jika dibandingkan dengan perusahaan lainnya, Keripik Tempe Bu Noer ini termasuk lengkap dalam penjualannya, karena selain menjual keripik tempe, mereka juga membuat inovasi jajanan baru, seperti Brownis Tempe, <i>Cake</i> Bekatul, dan lain-lain.

(Sumber: Hasil Analisis, 2012)



**Gambar 2.23: denah kripik tempe Bu Noer**  
(Sumber: Hasil Survey, 2012)

Dari denah di atas dapat di gambarkan bentuk dasar alur kegiatan (ruang) pada pusat kripik tempe Bu Noer:



**Gambar 2.24: Alur kegiatan proses produksi kripik tempe bu noer**  
(Sumber : hasil survey 2012)

Jika dikaji menurut teori dalam buku Data Arsitek (Neufert: 62) maka bentuk dasar alur kegiatan (ruang) pada bangunan ini kurang efisien, karena kurang sistematis atau terencana.

Alternatif solusi yang lebih efisien dari alur kegiatan di atas yakni:



**Gambar 2.25: Alternatif alur proses produksi kripik tempe bu noer**  
(Sumber : hasil survey 2012)

### 2.6.2 Studi banding tema *reinvigorating tradition*

*Reinvigorating Tradition* merupakan proses melanjutkan atau menyegarkan kembali tradisi. Objek yang dipilih sebagai acuan dalam study banding tema *reinvigorating tradition* adalah Norveg Coast Cultural Center

Profil:

Nama : Norveg Coast Cultural Center

Lokasi : Rorvik, Norwegia

Arsitek : Gudmundur Jonsson

Luas area : 1,703.7 meter persegi

Tentang Museum Norveg:

Kota pelabuhan Rorvik terletak di wilayah pulau karang dari Vikna jauh di utara Norwegia. Meskipun tidak besar, kota ini kaya dalam hal tradisi selama ribuan tahun, Masyarakatnya telah terbiasa hidup dengan keberadaan pantai. Saat ini, Rorvik telah mendapatkan signifikansi sebagai kota administratif dan sebagai titik persimpangan dari garis utara dan selatan pengiriman pos "Hurtigruten". Oleh karena itu dipilih sebagai lokasi yang ideal untuk membangun NORVEG yakni sebagai sebuah pusat budaya dan museum kehidupan pesisir. Gedung baru yang dirsiteki oleh Gudmundur Jonsson ini terletak langsung di atas permukaan air. Dibuka pada tahun 2004, bentuk permukaan atap mengambil tema lokasi maritim dan tradisi pelaut.



**Gambar 2.26: Penerapan dua budaya pada museum Norweg**  
(Sumber : <http://plusmood.com/norveg-coast-cultural-center-gudmundur-jonsson-architects/>)

Dalam keterkaitannya dengan tema reinvigorating dapat dilihat dari Arsitek mengambil sampel dari zaman kuno yakni budaya maritim dan digunakan untuk inspirasi dalam menciptakan ide. Demikianlah ide tersebut didasarkan pada

tiga layar yang bersandar pada kapal modern, seperti menyatukan tradisi perahu layar dan kapal-kapal modern. Bangunan ini menjadi suatu evolusi dari sejarah-budaya pantai divisualisasikan dalam arsitektur.

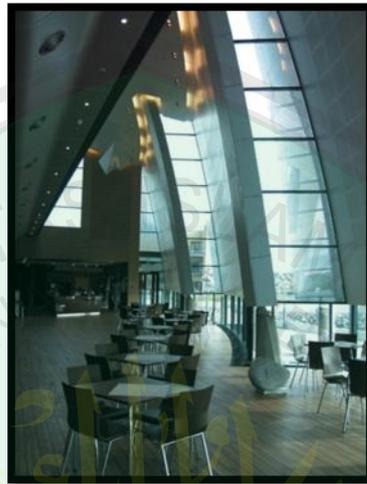
Sentral utama pada kapal merupakan tulang punggung bangunan yang difungsikan sebagai perumahan administrasi, dapur dan teknis. Fungsi pada area layar meliputi foyer, restoran dan pameran sementara. Batu besar di sisi lain melambangkan pantai kapal, berisi multimedia dan konser atau ruang auditorium.

Karena iklim yang tidak menentu menuntut arsitek dalam pemilihan bahan. Oleh karena itu penggunaan *Alucobond* di Sails diperlukan karena ketahanannya. Pada kapal utama materialnya yakni beton, dicor dengan papan bekisting horisontal untuk illude kapal, dan bagian dinding ditutupi dengan papan kayu khusus untuk perahu kayu tua.

Bangunan itu memiliki daya pikat hingga berhasil membangkitkan minat yang besar di luar Rorvik dan bagian utara Norwegia, tapi bagian yang paling penting adalah bahwa ia telah mencapai kesiapan untuk membangkitkan optimisme dalam komunitas, menciptakan investasi lain, dan mengarah ke bangunan lain dan antusiasme di masyarakat. Dengan cara seperti itu, maka dalam skala kecil membentuk semacam efek *Bilbao* untuk komunitas penduduk 10.000 dan masih menjalankan misinya sebagai simbol arsitektur dalam evolusi sejarah.

Di serambi, permukaan dalam dari atap layar juga diterangi oleh sinar cahaya. Sistem ini dilakukan oleh *luminair Quadra* arah masing-masing dengan 2x 100W QT12 dengan tegangan rendah lampu halogen. Alat-alat pencahayaan

lainya juga mampu menempatkan aksesoris pencahayaan yang brilian di atas meja restoran atau benda di dalam ruangan dari posisi *overhead* yang tinggi.



**Gambar 2.27: Sistem pencahayaan pada museum Norweg**

(Sumber : <http://plusmood.com/norveg-coast-cultural-center-gudmundur-jonsson-architects/>)

Para desainer menggunakan produk ERCO tidak hanya untuk menambahkan pencahayaan indah untuk bangunan ini, namun bentuk permukaan atap juga menggunakan pencahayaan fungsional untuk sepanjang gedung. Contohnya termasuk tonggak dari panorama luminair untuk menandai plat dari akses, dan fasad *luminair silinder* untuk strukturnya dengan lingkungan bangunan dan fasad tersebut menggunakan cahaya.



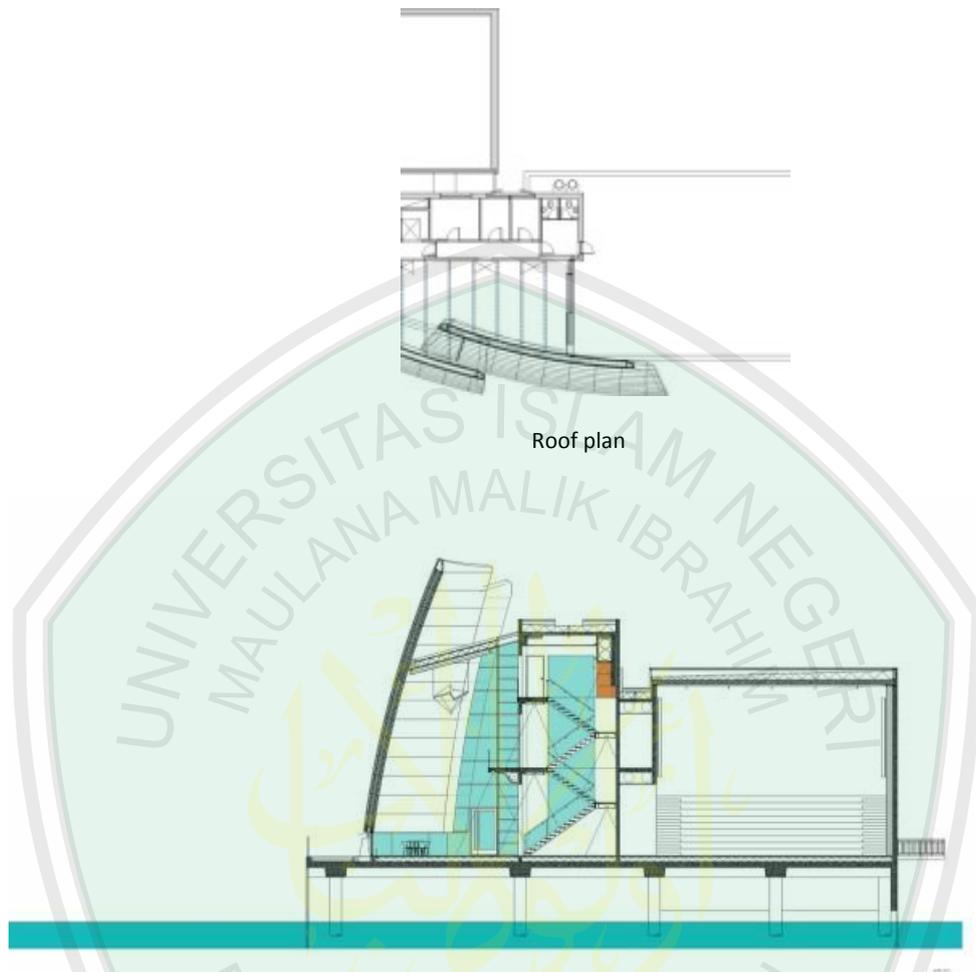
**Gambar 2.28: Sistem pencahayaan pada museum Norweg**

(Sumber: <http://plasmood.com/norveg-coast-cultural-center-gudmundur-jonsson-architects/>)

Jika dilihat dari segi rencana denah di bawah ini maka sangat terlihat jelas bahwa arsitek mengambil budaya maritim yakni dari bentuk kapal yang dimodifikasi, yakni terdapat unsur lancip dan lengkung.



First floor plan



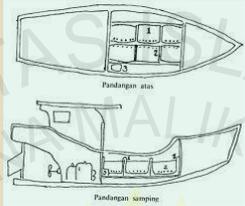
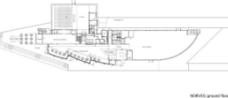
**Gambar 2.29: Beberapa gambar kerja museum Norweg**

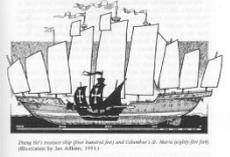
(Sumber: <http://plusmood.com/norveg-coast-cultural-center-gudmundur-jonsson-architects/>)

Studi banding antara objek Museum Norweg dengan tema Reinvigorating dapat disimpulkan sebagai berikut:

Tabel 2.12: Kajian Tema Reinvigorating kapal (maritim) pada objek Museum

Norweg

Komponen Tipologi	Bagian dari Kapal layar	Langgam budaya Maritim	Reinvigorating Museum	Sketsa
Pertapakan	Tata letak dan lokasi	<p>Adanya bentukan lancip yang wajib pada bagian depan</p>  <p>Pandangan atas Pandangan samping</p> <p>kapal</p>	<p>Bentuk denah mengadopsi bentuk kapal yang di modifikasi Terletak mengapung di atas laut. acuan perancangan dengan tiga layar yang berperan utama.</p>	
Perangkaan	Material dan konstruksi Bentuk bangunan	<p>Menggunakan konstruksi budaya tradisional maritim dengan menggunakan material kayu</p>	<p>Karena iklim tidak menentu maka bagian luar dan interior museum menggunakan material dan desain yang sedikit berbeda. Misalnya, pada bagian interior masih dominan menggunakan kayu yang berkesan tradisional, namun pada eksterior memakai perpaduan beberapa material seperti kau, beton, dll.</p>	
Persolekan	Lighting dan bentuk bangunan	<p>Hanya menggunakan lampu penerang standar</p> 	<p>Menggunakan material sesuai dengan kapal tradisional dan modern, namun terdapat penambahan seperti permainan lighting sebagai penyempurna dekorasinya</p>	

Peratapan	atap	Tidak beratap  <small>Ship with three masts (from historical text and illustration). Photo rights by Jari Illustration by Jan Adams, 1971.</small>	menggunakan produk ERCO dengan di buat permainan cahaya	
-----------	------	---	---	---

(sumber: hasil analisis,2012)

