

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kota Lumajang merupakan kota kabupaten yang terletak di propinsi Jawa Timur, yang berbatasan dengan kota Malang, Jember, dan Probolinggo. Selain itu juga diapit oleh Gunung Semeru, Gunung Lamongan, dan Gunung Bromo. Keadaan wilayah yang terletak di antara pegunungan tersebut menjadikan Kota Lumajang sebagai kota yang memiliki banyak potensi, yaitu sebagai objek wisata, hasil pertanian, perkebunan dan pertambangan. Objek wisata yang terdapat di kota ini yaitu Ranu Klakah, Watu Godeg, dan lainnya.

Kawasan yang diapit oleh pegunungan memiliki berkah tersendiri terhadap lahan pertanian di Lumajang yaitu tanah subur yang mendukung kota ini untuk menghasilkan berbagai produk pertanian dan perkebunan yang berlimpah, beraneka ragam, dan memiliki kekhasan tersendiri. Komoditi pertanian yang melimpah tersebut yaitu kedelai, kelapa, padi, ubi kayu, jagung, pisang, kacang tanah, sukun dan talas.

Kota Lumajang merupakan salah satu daerah yang menjadikan sektor pertanian sebagai penggerak perekonomian setempat, terutama dalam peranannya menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat dan mendorong sektor-sektor lain, sesuai dengan misi kota Lumajang yaitu meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui peningkatan perekonomian daerah dengan pemanfaatan sumber daya alam yang berwawasan lingkungan, menciptakan iklim usaha yang kondusif, serta meningkatkan pengetahuan dan kemampuan pelaku ekonomi.

Data dari Badan Pusat Statistik kabupaten Lumajang menyebutkan bahwa sebagian besar mata pencaharian penduduk Kabupaten Lumajang didominasi oleh penduduk yang bekerja di sektor pertanian yaitu sebagai petani 51,09% dan buruh tani 27,92%. Hal ini menunjukkan bahwa sektor pertanian merupakan sektor yang potensial untuk dikembangkan di Kabupaten Lumajang.

Menurut RTRW kota Lumajang 2006-2016, sektor pertanian tanaman pangan, buah-buahan dan perkebunan yang mendominasi pada kawasan ini, tetap dijadikan sebagai basis ekonomi sampai beberapa tahun mendatang. Sedangkan sektor sekunder diarahkan untuk mengolah hasil pertanian yang ada sehingga bisa meningkatkan nilai potensial dari hasil produksi pertanian. Dengan begitu nilai jual dari hasil produksi menjadi lebih meningkat.

Rencana pemerintah dalam strategi pengembangan sektor pertanian, salah satunya yaitu membangun kemitraan petani dengan dunia usaha lain. Dalam hal ini, bekerjasama dengan industri dalam bidang pengolahan hasil pertanian tersebut. Tercatat oleh Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Lumajang, jumlah sentra industri yang berbasis hasil olahan dari pertanian di kabupaten Lumajang mencapai 55 sentra yang menyerap 5.753 tenaga kerja dari total 110 industri dan 9.972 tenaga kerja di kabupaten Lumajang.

Strategi pemerintah yang lain yaitu mengembangkan usaha yang berbasis komoditas unggulan. Komoditas unggulan yang tumbuh subur di sejumlah kecamatan seperti Senduro, Pasrujambe, Gucialit, Klakah, Randuagung, Padang, Pasirian, Candipuro, Pronojiwo dan Tempursari yaitu pisang agung. Jenis pisang ini yang memberikan kontribusi kota Lumajang mendapat julukan kota pisang agung. Selain jenis pisang ini tumbuh subur di berbagai wilayah di Lumajang, juga memiliki ciri antara lain lebih awet (bisa bertahan sampai satu bulan), isi, aroma dan rasanya yang khas, sehingga industri pengolahan komoditas ini, yang sebagian besar diolah menjadi keripik, menarik perhatian investor karena menjanjikan keuntungan.

Selama ini keberadaan sentra-sentra industri yang berbasis hasil olahan dari pertanian di kota Lumajang kurang kondusif untuk melakukan promosi. Sebagian pengusaha memasarkan hasil usahanya dengan menitipkan barangnya di toko atau ruko (rumah toko) milik orang lain yang letaknya lebih strategis atau dekat dengan jalan raya dengan sistem bagi hasil. Sebagian lagi lebih memilih menjual barang tersebut di rumah yang berada di dalam permukiman, sehingga pembeli mengalami kesulitan dalam mencapai tempat pemasaran atau bahkan tidak mengetahui adanya tempat pemasaran tersebut. Dan selain itu, ada juga yang memiliki toko atau tempat pemasaran berada di jalan raya, tetapi keadaan fisik atau tampilan luarnya yang kurang diolah sehingga kurang menarik minat pengunjung.

Dari uraian di atas, maka perlu adanya sebuah tempat yang memadai atau menampung aktivitas pemasaran hasil usaha masyarakat dalam bidang pengolahan hasil pertanian yang difokuskan pada komoditas unggulan kota Lumajang, yaitu pisang agung. Produk olahan yang ditawarkan sebagian besar berupa keripik yang diproduksi oleh berbagai pelaku industri dengan bermacam-macam aroma, sehingga cocok dijadikan oleh-oleh bagi pengunjung dari luar kota. Selain pisang agung, juga ditawarkan produk olahan dari kedelai, ubi kayu, jagung, kacang tanah, sukun dan talas, yang juga merupakan hasil pertanian kota Lumajang.

Pusat oleh-oleh ini juga diharapkan dapat membantu masyarakat yang mempunyai usaha di bidang pengolahan hasil pertanian berskala kecil yaitu yang berbentuk *home industry*, namun tidak mempunyai kesempatan untuk memasarkan hasil produksinya sendiri dikarenakan tidak memiliki tempat yang memadai untuk melakukan kegiatan pemasaran. Sehingga diharapkan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat pada khususnya, dan meningkatkan perekonomian kota Lumajang pada umumnya.

Hasil pertanian kota Lumajang tidak hanya dapat diolah menjadi keripik berbagai aroma, tetapi juga dapat diolah menjadi suatu makanan ataupun masakan misalnya es krim, gethuk, tiwul, nogosari, *sego jagung*, yang bisa dinikmati pengunjung dalam sebuah wadah berbentuk restoran. Keberadaan restoran ini juga dapat menunjang strategi pemerintah dalam membangun kemitraan petani dengan dunia usaha lain, sekaligus memberikan tantangan bagi masyarakat untuk mencari dan menghasilkan inovasi baru dalam pengolahan hasil pertanian ini. Selain itu juga terdapat wacana untuk mengembangkan pengolahan hasil pertanian menjadi produk yang baru, yaitu mie pisang, tepung pisang, dan sari buah.

Pusat Oleh-oleh dan Restoran Khas Lumajang harus memperhatikan beberapa aspek agar bangunan ini nantinya dapat dengan mudah mengundang pengunjung, baik itu pengunjung lokal maupun pengunjung dari luar kota. Bagi pengunjung dari luar kota yang tidak berkunjung ke kota Lumajang secara khusus, dengan kata lain hanya sekedar lewat dari kota lain, membutuhkan suatu hal yang menarik perhatian sehingga akan berhenti sejenak di Pusat Oleh-oleh dan Resto Khas Lumajang ini meskipun pada awalnya hanya berniat untuk beristirahat, namun pada akhirnya akan menikmati sajian yang ditawarkan. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka bangunan ini harus diletakkan di lokasi yang strategis, yaitu berada di kawasan yang ramai, misalnya berada di jalan yang banyak dilewati kendaraan pada jalur antar kota, yang nantinya dapat menarik lebih banyak pengunjung dari luar kota. Selain itu tampilan fasade bangunan harus dirancang sedemikian rupa sehingga perhatian calon pengunjung dapat langsung tertuju pada bangunan ini. Sasaran pengunjung yang ingin dituju bersifat global, pengunjung lokal maupun luar kota, sehingga diperlukan lahan parkir yang memadai untuk menampung kendaraan dalam jumlah besar, karena tidak menutup kemungkinan pengunjung yang datang berupa rombongan, misalnya dari kegiatan wisata. Oleh karena itu, penataan ruang luar juga harus diperhatikan untuk menunjang fungsi dan sasaran pada bangunan ini.

Mayoritas masyarakat Kota Lumajang bermatapencarian sebagai petani. Oleh karena itu suasana pedesaan yang lebih banyak berhubungan dengan alam masih terasa kental di lingkungan kota ini. Dengan demikian bangunan pusat oleh-oleh dan restoran ini diharapkan mampu mencerminkan keadaan masyarakat Kota Lumajang itu sendiri. Hal ini dapat diwujudkan dengan kesan alami yang diterapkan misalnya pada penggunaan material alam pada fasade maupun interior bangunan.

Pusat oleh-oleh dan restoran yang diwadahi dalam satu kawasan juga membutuhkan perhatian pada penataan interiornya agar dapat saling mendukung satu sama lain. Dikarenakan sasaran yang ingin dituju, selain pengunjung lokal, juga untuk pengunjung dari luar kota yang berkunjung ke kota Lumajang untuk berwisata atau pengunjung dari kota lain yang berhenti sejenak untuk beristirahat dari perjalanan, sehingga dibutuhkan interior ruang makan restoran yang dapat memberikan kesan menyenangkan bagi pengunjung dan dapat mempengaruhi emosi pengunjung yang pada akhirnya rasa lelah akibat perjalanan hilang dan dapat melanjutkan perjalanan kembali dengan segar. Restoran ini diharapkan mampu menghadirkan suasana santai bagi pengunjung. Selain interior ruang makan pada restoran, ruang pada stan penjualan juga perlu diperhatikan, mengingat fungsi ruangnya untuk promosi dan pemasaran, sehingga ruang stan ini diharapkan mampu menarik perhatian pengunjung untuk masuk ke dalam toko dan kemudian membeli barang yang dijual. Untuk mencapai hal tersebut interior ruang stan dapat dirancang dengan tema ceria, karena tema ini mampu mempengaruhi pengunjung untuk penasaran ingin melihat apa yang disajikan di dalamnya. Ruang luar juga dapat terintegrasi dengan ruang dalam untuk menambah nilai dalam peninggalan kesan bagi pengunjung, baik itu pengunjung lokal maupun pengunjung dari luar kota. Hal ini untuk menunjukkan kota Lumajang memiliki potensi dalam bidang pertanian. Ruang luar yang dapat menjadi bagian ruang dalam ini dapat diaplikasikan dengan konsep bangunan terbuka, terbuka dalam arti yang sebenarnya pada ruang makan restoran atau terbuka secara visual pada stan penjualan. Oleh karena itu, perlu diperhatikan prinsip-prinsip dan unsur-unsur perancangan ruang dalam sehingga dapat diperoleh suasana yang diharapkan.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Dari berbagai masalah pada latar belakang yang telah dipaparkan di atas, dapat dikerucutkan menjadi beberapa permasalahan, antara lain:

1. Tempat pemasaran atau toko yang menjual hasil olahan pertanian di Lumajang kurang kondusif untuk melakukan promosi. Sebagian berada di permukiman yang mengakibatkan hanya orang tertentu saja yang mengetahui keberadaan tempat tersebut dan ada yang berada di jalan raya, namun tampilan luarnya kurang menarik minat pengunjung atau kurang bersifat mengundang.
2. Dibutuhkan suatu tempat yang dapat membantu masyarakat yang mempunyai *home industry* berskala kecil untuk memasarkan hasil produksinya.
3. Toko-toko yang menjual produk olahan hasil pertanian yang ada saat ini, hanya berupa satu bangunan kecil atau bergabung dengan rumah pemilik, dengan lahan parkir yang tidak memadai sehingga pengunjung kesulitan memarkir kendaraannya.
4. Belum tersedianya suatu bangunan yang mampu menampung dan memasarkan hasil olahan produk khas Lumajang sekaligus menyediakan hasil olahan tersebut yang dapat dinikmati langsung di restoran.
5. Perlunya resto yang dapat mendukung keberadaan pusat oleh-oleh yang menghadirkan suasana santai bagi pengunjung.
6. Perlunya pengolahan ruang stan dengan menghadirkan kesan ceria untuk menarik perhatian pengunjung.
7. Ruang dalam dapat terintegrasi dengan ruang luar yaitu dengan konsep terbuka.

## 1.3 Rumusan Masalah

Dari beberapa uraian pada latar belakang masalah dan identifikasi masalah, maka dalam skripsi ini dapat dirumuskan masalahnya yaitu:

“Bagaimana rancangan bangunan yang mewadahi fungsi penjualan dan resto produk olahan hasil pertanian khas Lumajang dengan interior ruang stan penjualan dan ruang makan yang berkesan ceria dan santai?”

#### 1.4 Batasan Masalah

Adapun pembatasan permasalahan pada perancangan Pusat Oleh-oleh dan Resto Khas Lumajang ini yaitu:

1. Perancangan Pusat Oleh-oleh dan Resto Khas Lumajang ini mewadahi aktifitas yang berhubungan dengan pemasaran hasil produksi khas pertanian dalam bentuk oleh-oleh serta menyediakan hasil olahan produk khas untuk dinikmati langsung di restoran.
2. Kajian difokuskan pada perancangan interior ruang stan penjualan dan ruang makan yang berkesan ceria dan santai.
3. Pusat Oleh-oleh dan Resto Khas Lumajang ini nantinya dikelola oleh Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Lumajang serta didukung oleh investor, yang disewakan bagi masyarakat yang memiliki usaha dalam bidang pengolahan hasil pertanian dengan sistem bagi hasil.

#### 1.5 Tujuan

Tujuan dari kajian ini yaitu:

“Merancang bangunan yang mewadahi fungsi penjualan dan resto produk olahan hasil pertanian khas Lumajang dengan interior ruang stan penjualan dan ruang makan yang berkesan ceria dan santai.”

#### 1.6 Manfaat

Manfaat yang dapat diberikan dari hasil skripsi dengan gagasan “Pusat Oleh-oleh dan Resto Khas Lumajang” ini antara lain :

1. Bagi akademis

Sebagai sumbangan pengetahuan yaitu sebagai referensi, khususnya dalam penggunaan konsep dan tema sejenis. Harapannya mampu memberikan masukan berupa alternatif solusi bagi permasalahan serupa.

2. Bagi pengunjung (wisatawan)

Memberikan wadah bagi wisatawan dan juga masyarakat konsumen agar lebih mudah mendapatkan barang-barang hasil olahan pertanian.

3. Bagi pengusaha

Memberikan alternatif bentuk usaha dalam menunjang kebutuhan perekonomian masyarakat dan untuk membina dan mengembangkan pengusaha kecil, serta memberikan tantangan bagi masyarakat untuk mencari inovasi dalam

pengolahan hasil pertanian sehingga dapat digunakan sebagai salah satu bentuk usaha.

4. Bagi pemerintah

Pusat oleh-oleh dan resto khas ini diharapkan mampu memperkenalkan kota Lumajang ke masyarakat umum sehingga dapat mendorong pertumbuhan dunia pariwisata selain juga mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat.

5. Bagi lingkungan

Memberikan lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar dan juga memberikan motivasi agar masyarakat mencari inovasi baru dalam hal pengolahan hasil pertanian agar dapat menaikkan taraf hidup mereka.

### **1.7 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan pada skripsi ini mengacu pada lingkup pembahasan yang telah ditentukan. Adapun sistematika penulisan adalah sebagai berikut :

#### **1. BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini menjelaskan latar belakang permasalahan yang mendasari dilakukannya perancangan interior ruang stan dan ruang makan resto di Pusat Oleh-oleh dan Resto Khas Lumajang. Dari latar belakang diidentifikasi masalah dan batasannya, kemudian ditentukan rumusan masalah, tujuan dan kegunaan serta paparan sistematika penulisan.

#### **2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini menjelaskan teori-teori yang digunakan sebagai acuan dalam merancang bangunan secara umum dan toko serta resto secara khusus.

#### **3. BAB III METODE KAJIAN-PERANCANGAN**

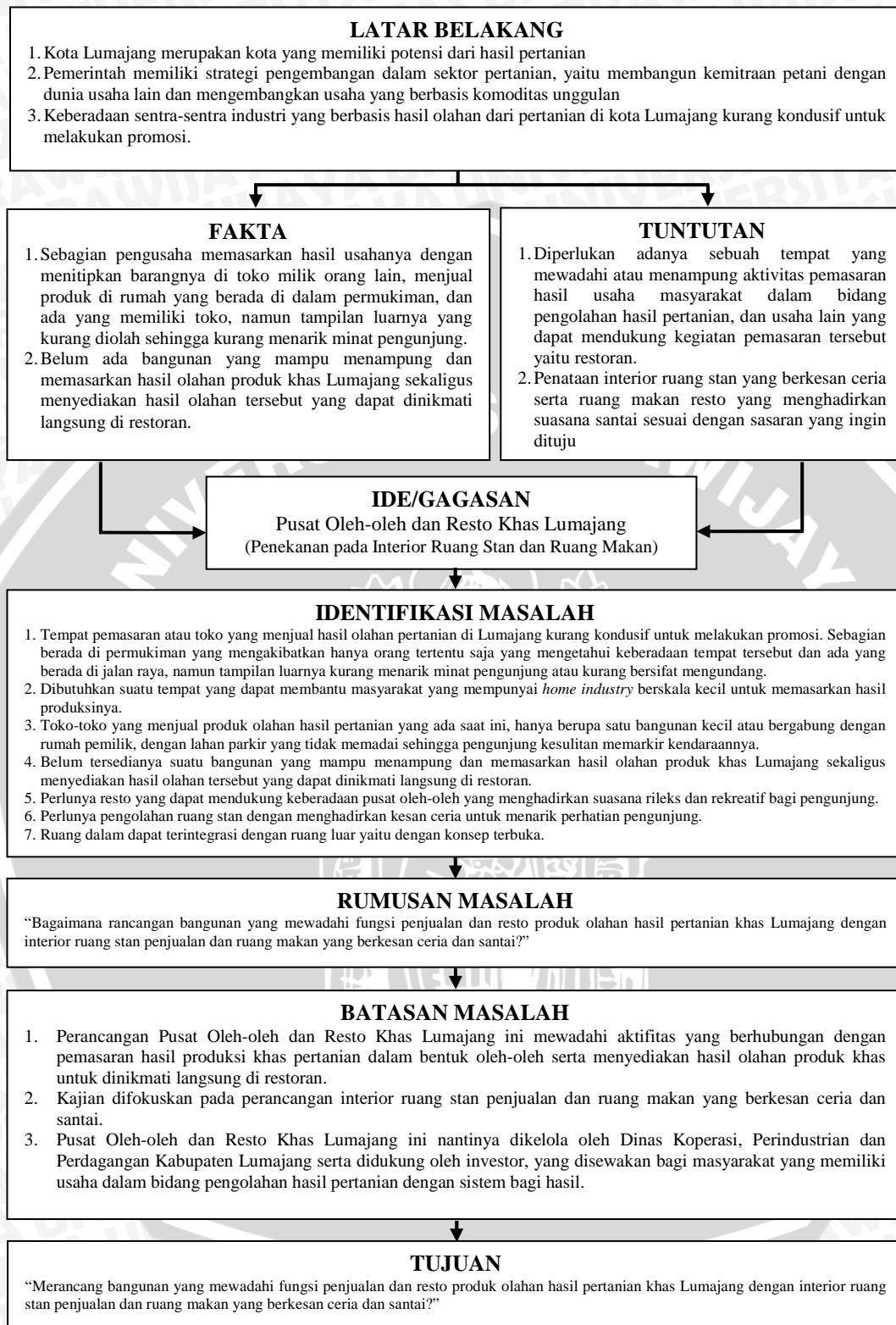
Bab ini menjelaskan metode-metode yang digunakan di dalam penelitian dan perancangan yang meliputi metode kajian, lokasi tapak dan komparasi, metode pengumpulan data, alat yang digunakan, dan metode menganalisa serta desain.

#### **4. BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisi hasil data eksisting tapak, analisa-analisa ruang, interior, tapak, dan bangunan, nantinya dikembangkan dalam konsep dan hasil akhirnya berupa hasil desain keseluruhan yang dijelaskan pada pembahasan hasil desain.

#### **5. BAB V PENUTUP**

Berisi kumpulan jawaban dari rumusan masalah dan saran untuk perancangan selanjutnya.



Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran