

TUGAS AKHIR
**PERANCANGAN PUSAT PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL DI KELURAHAN SIKUMANA, KECAMATAN MAULafa,
KOTA KUPANG**



disusun oleh :

Euaggeliaon Adythia Putra Mbeo

61160140

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA YOGYAKARTA
2022/2023

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
SKRIPSI/TESIS/DISERTASI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Kristen Duta Wacana, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Euaggelion Adythia Putra Mbeo
NIM : 61160140
Program studi : Arsitektur
Fakultas : Arsitektur Dan Desain
Jenis Karya : Skripsi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Kristen Duta Wacana **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*None-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“PERANCANGAN PUSAT PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL
TRADISIONAL DI KELURAHAN SIKUMANA, KECAMATAN MAULafa,
KOTA KUPANG”**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti/Noneksklusif ini Universitas Kristen Duta Wacana berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama kami sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 7 Juli 2023

Yang menyatakan



(Euaggelion Adythia Putra Mbeo)
NIM.61160140

HALAMAN PERSETUJUAN

**PERANCANGAN PUSAT PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL DI KELURAHAN SIKUMANA, KECAMATAN MAULafa,
KOTA KUPANG**

Diajukan kepada Program Studi Arsitektur Fakultas Arsitektur dan Desain Universitas Kristen Duta Wacana – Yogyakarta
, sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Arsitektur disusun oleh :

Euaggeliaon Adythia Putra Mbeo

61160140

Diperiksa di

: Yogyakarta

Tanggal

: 7 Juli 2023

Dosen Pembimbing 1

Dosen Pembimbing 2


Dr. Parmonangan Manurung, S.T., M.T., IAI.


Adimas Kristiadi, S.T., M.Sc.


Mengetahui

Ketua Program Studi


Dr.-Ing. Sita Yulastuti Amijaya, S.T., M.Eng.

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Perancangan
Nama Mahasiswa : **Euaggeliaon Adythia Putra Mbeo**
NIM : 61160140
Mata Kuliah : Tugas Akhir **Kode** : DA8888
Semester : Ganjil / Genap **Tahun** : 2022/2023
Program Studi : Arsitektur **Fakultas** : Fakultas Arsitektur dan Desain
Universitas : Universitas Kristen Duta Wacana

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Tugas Akhir Program Studi Arsitektur Fakultas Arsitektur dan Desain Universitas Kristen Duta Wacana – Yogyakarta dan dinyatakan **DITERIMA** untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Arsitektur pada tanggal : **27 Juni 2023**

Yogyakarta, tgl_yudisium

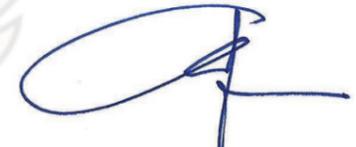
Dosen Pembimbing 1

Dosen Pembimbing 2


Dr. Parmonangan Manurung, S.T., M.T., IAI.
Dosen Penguji 1


Adimas Kristiadi, S.T., M.Sc.
Dosen Penguji 2


Dr. - Ing. Ir. Winarna, M.A.


Christian Nindyaputra Octarino, S.T., M.Sc.

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa Tugas Akhir :

PERANCANGAN PUSAT PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL DI KELURAHAN SIKUMANA, KECAMATAN MAULafa, KOTA KUPANG

adalah benar-benar hasil karya sendiri. Pernyataan, ide, maupun kutipan langsung maupun tidak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam skripsi ini pada catatan kaki dan Daftar Pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti saya melakukan duplikasi atau plagiasi sebagian atau seluruhnya dari Tugas Akhir ini, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta.

Yogyakarta, 7 Juli 2023



Euaggeliaon Adythia Putra Mbeo

61160140

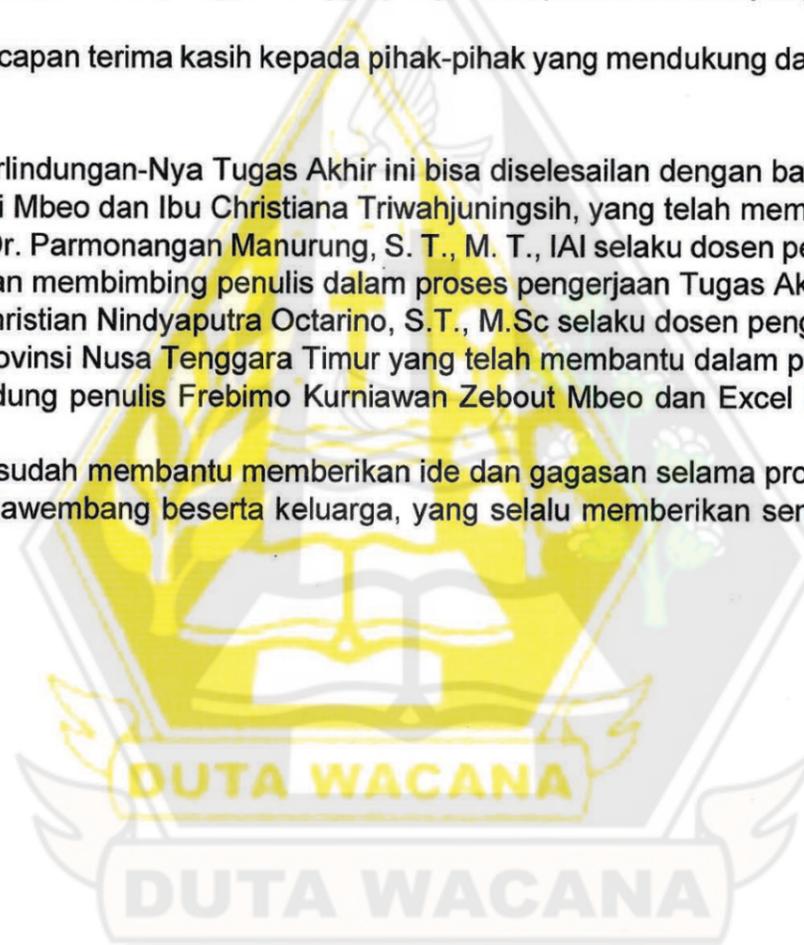
KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karea atas berkat dan tuntunan-Nya dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan Judul “Perancangan Pusat Produksi Minuman Beralkohol Tradisional Di Kelurahan Sikumana, Kecamatan Maulafa, Kota Kupang” sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Serjana (S1) di Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Kristen Duta Wacana - Yogyakarta dengan baik.

Karya ini memang jauh dari kata sempurna, tetapi proses pengerjaannya berdasarkan pada pemikiran dan kepedulian penulis terhadap fasilitas produksi minuman beralkohol tradisional di Kelurahan Sikumana, Kecamatan Maulafa, Kota Kupang, sehingga yang diharapkan dari hasil pengerjaan ini dapat memberikan dampak positif melalui kaeya desain yang telah dibuat penulis.

Pada kesempatan ini, penulis akan menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang mendukung dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Secara khusus, penulis akan menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa atas kemurahan dan perlindungan-Nya Tugas Akhir ini bisa diselesailan dengan baik.
2. Kedua orang tua penulis yaitu Bapak Noldy Jefri Mbeo dan Ibu Christiana Triwahjuningsih, yang telah memberikan dukungan doa, mater dan moril
3. Kedua dosen pembimbing penulis yaitu Bapak Dr. Parmonangan Manurung, S. T., M. T., IAI selaku dosen pembimbing I dan Bapak Adimas Kristiadi, S.T., M.Sc. selaku dosen pembimbing II, yang sudah membantu dan membimbing penulis dalam proses pengerjaan Tugas Akhir dengan baik.
4. Bapak Dr. -Ing. Ir. Winarna, M. A. dan Bapak Christian Nindyaputra Octarino, S.T., M.Sc selaku dosen penguji penulis.
5. Pihak Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Nusa Tenggara Timur yang telah membantu dalam pengambilan data yang penulis perlukan.
6. Keluarga besar penulis terkhususnya adik kandung penulis Frebimo Kurniawan Zebout Mbeo dan Excel Matthew Pratana Mbeo yang sudah memberikan doa dan dukungan.
7. Kepada teman-teman penghuni “Pepaya” yang sudah membantu memberikan ide dan gagasan selama proses pengerjaan Tugas Akhir.
8. Kepada terman terkasih penulis Ruth Agnes Bawembang beserta keluarga, yang selalu memberikan semangat dan dukungan, serta penguatan moril yang sangat berarti selama proses pengerjaan Tugas Akhir.



Yogyakarta, 03 Juli 2023

Euaggelion Adythia Putra Mbeo
(Penulis)

DAFTAR ISI

BAGIAN AWAL

Sampul Depan.....	i
Halaman Persetujuan.....	ii
Lembar Pengesahan.....	iii
Pernyataan Keaslian.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi	vi-vii
Abstrak	viii
Abstract.....	ix

BAGIAN ISI

Kerangka Berpikir

BAB 1 Pendahuluan

Latar Belakang	1
Isu dan Fenomena.....	2
Permasalahan Fungsional dan Arsitektural	2-4
Rumusan Masalah dan Metode Penelitian.....	4

BAB 2 Tinjauan Literatur

Tempat Produksi Minuman Beralkohol	5
Kebutuhan Ruang Produksi	6
Arsitektur Industrial.....	7
Laboratorium	8
Studi Preseden.....	9-14

BAB 3 Analisis Site & Proqraming

Pedoman Pemilihan Site dan Alternatif Site	15
Profil Site.....	16
Analisis Site.....	17-19
Hubungan Ruang Makro.....	20
Klasifikasi Pengguna.....	21
Pola Aktivitas Ruang.....	21
Hubungan Ruang Makro.....	22

DAFTAR ISI

Besaran Ruang	23-24
BAB IV Ide Desain	
Proses Penataan Zonasi	25
Zonasi Kawasan	25
Proses Penataan Masa Bangunan	25
Ide Awal	26
Konsep Zonasi Ruang Bangunan	27
Ide Awal Interior	28
Ide Awal Struktur	29
Daftar Pustaka	30
BAGIAN AKHIR	
Lampiran	



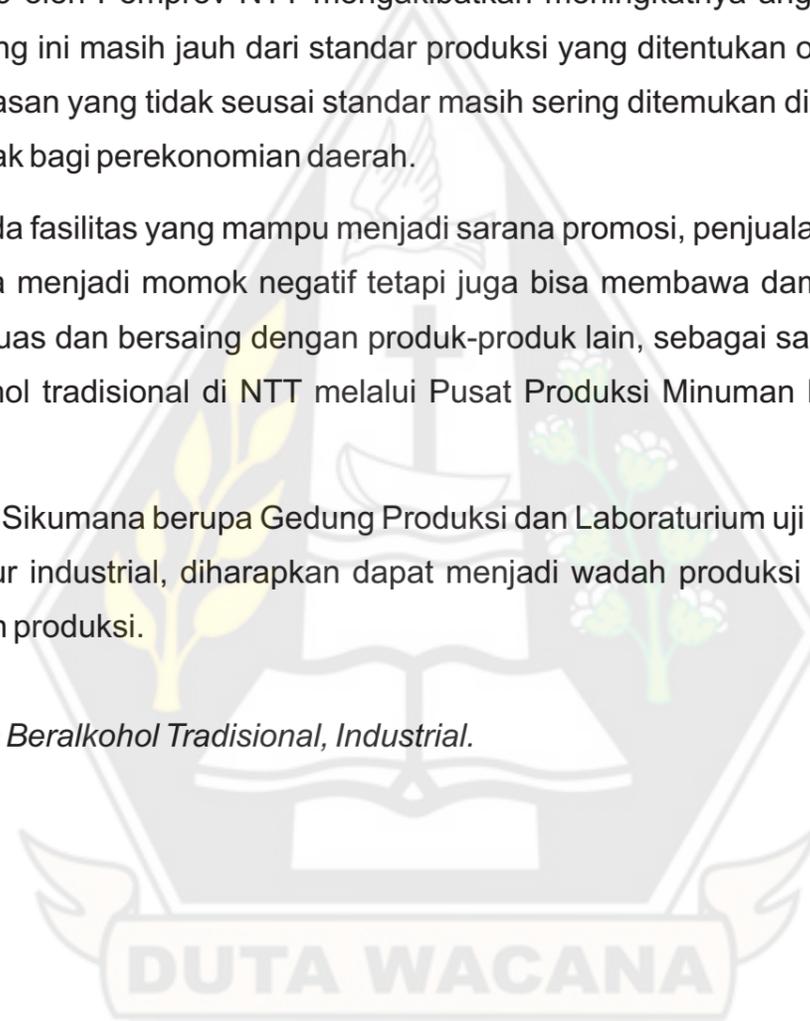
ABSTRAK

Minuman beralkohol tradisional ini Nusa Tenggara Timur merupakan hasil dari sejarah panjang tradisi dan budaya. Sejak jaman dahulu minuman beralkohol tradisional memegang peranan penting dalam perjalanan tradisi dan budaya di Nusa Tenggara Timur. Selain itu, minuman beralkohol tradisional merupakan salah satu potensi dalam bidang industri yang diharapkan mampu meningkatkan perekonomian daerah. Dengan potensi ini pemerintah mulai perlahan membangun sistem untuk mengoptimalkan potensi ini. Dengan terbitnya Pergub no. 44 tahun 2019 oleh Pemprov NTT mengakibatkan meningkatnya angka produsen minuman beralkohol tradisional dengan skala rumahan. Sayangnya produksi rumahan sampai sekarang ini masih jauh dari standar produksi yang ditentukan oleh pemerintah. Permasalahan seperti higienitas produksi, ruang produksi yang nyaman dan aman, serta pengemasan yang tidak sesuai standar masih sering ditemukan di dapur produksi rumahan. Sehingga, pada akhirnya potensi besar dari minuman beralkohol tradisional tidak berdampak bagi perekonomian daerah.

Dengan permasalahan di atas, diharapkan akan ada fasilitas yang mampu menjadi sarana promosi, penjualan, edukasi, dan produksi yang baik dan sesuai standar agar nilai minuman beralkohol tradisional di NTT tidak hanya menjadi momok negatif tetapi juga bisa membawa dampak positif membangun perekonomian daerah. Sehingga minuman beralkohol tradisional dari NTT dapat dikenal luas dan bersaing dengan produk-produk lain, sebagai salah satu potensi budaya yang dilestarikan. Dengan adanya permasalahan dan potensi terhadap minuman beralkohol tradisional di NTT melalui Pusat Produksi Minuman Beralkohol Tradisional, diharapkan dapat menjadi wadah produksi dan promosi yang sesuai standar.

Pusat Produksi Minuman Beralkohol Tradisional di Sikumana berupa Gedung Produksi dan Laboratorium uji sebagai fungsi utama dan galeri, retail serta sarana edukasi sebagai fungsi penunjang dengan pendekatan arsitektur industrial, diharapkan dapat menjadi wadah produksi dan promosi minuman beralkohol tradisional yang sesuai standar, yang memperhatikan higienitas dan kenyamanan produksi.

Kata Kunci : *Bangunan, Pabrik, Produksi, Minuman Beralkohol Tradisional, Industrial.*



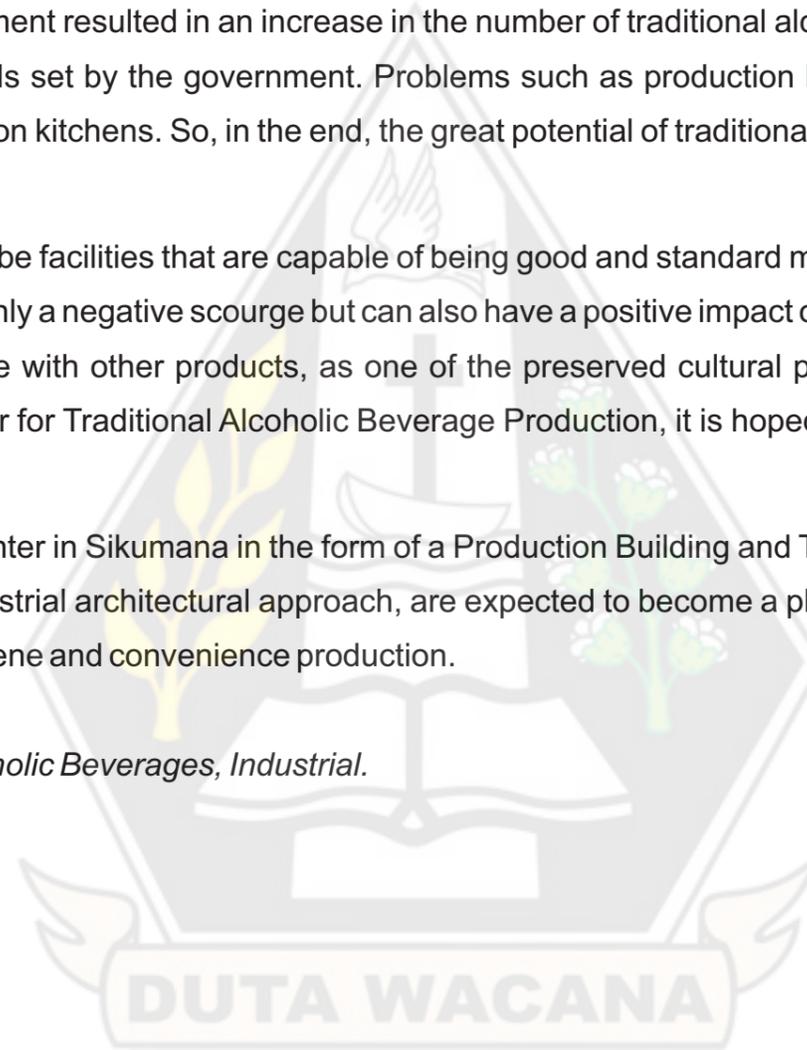
ABSTRACT

This traditional alcoholic drink of East Nusa Tenggara is the result of a long history of tradition and culture. Since ancient times, traditional alcoholic drinks have played an important role in the course of tradition and culture in East Nusa Tenggara. In addition, traditional alcoholic beverages are one of the potentials in the industrial sector which are expected to be able to boost the regional economy. With this potential, the government is slowly starting to build a system to optimize this potential. With the issuance of Governor Regulation no. 44 of 2019 by the NTT Provincial Government resulted in an increase in the number of traditional alcoholic beverage producers on a home scale. Unfortunately, home production is still far from the production standards set by the government. Problems such as production hygiene, comfortable and safe production space, and non-standard packaging are still often found in home production kitchens. So, in the end, the great potential of traditional alcoholic beverages will not have an impact on the regional economy.

With the above problems, it is hoped that there will be facilities that are capable of being good and standard means of promotion, sales, education, and production so that the value of traditional alcoholic beverages in NTT is not only a negative scourge but can also have a positive impact on building the regional economy. So that traditional alcoholic beverages from NTT can be widely known and compete with other products, as one of the preserved cultural potentials. With the existence of problems and potential for traditional alcoholic beverages in NTT through the Center for Traditional Alcoholic Beverage Production, it is hoped that this will become a place for production and promotion according to standards.

The Traditional Alcoholic Beverage Production Center in Sikumana in the form of a Production Building and Test Laboratory as the main function and galleries, retail and educational facilities as supporting functions with an industrial architectural approach, are expected to become a place for the production and promotion of traditional alcoholic drinks according to standards, which pay attention to hygiene and convenience production.

Keywords: Building, Factory, Production, Traditional Alcoholic Beverages, Industrial.



KERANGKA BERPIKIR



LATAR BELAKANG

- NTT merupakan provinsi yang memiliki potensi yang tinggi dalam pengolahan minol tradisional
- Terdapat sekitar ribuan produsen minol tradisional di seluruh NTT
- Nilai produksi mencapai 30 juta liter per tahun



FENOMENA

- Terbitnya Peraturan Gubernur No. 44 Tahun 2019 yang mengatur produksi dan tata niaga minol tradisional
- Pelaku/ produsen dan Harga jual minol tradisional per liter meningkat khususnya di kota Kupang



PERMASALAHAN

- Banyak keluarga yang menjadikan produksi minol tradisional sebagai mata pencaharian utama
- Banyak permasalahan dalam segi produksi yang mempengaruhi produksi minol tradisional
- Permasalahan yang terjadi dikhususkan pada produksi minol tradisional di kel. Sikumana



PENDEKATAN IDE SOLUSI

- Perancangan suatu wadah yang dapat menjadi sarana produksi, promosi dan edukasi minol tradisional
- Perancangan pusat produksi yang memperhatikan higienitas dan efisiensi produksi
- Pendekatan Industrial



METODE

Pengumpulan data primer:

- Wawancara
- Observasi.
- Dokumentasi

Pengumpulan data sekunder:

- Pergub no. 44 Tahun 2019 tentang pemurnian dan tata kelola minuman beralkohol
- Peraturan Menteri Perindustrian no. 17 thn 2019 tentang Pengendalian dan pengawasan industri minuman beralkohol.
- Data IKM yang mengelola minol di NTT
- Data BPS Kota Kupang tentang proyeksi penduduk
- Literatur buku, jurnal ilmiah, dan internet



TINJAUAN PUSTAKA

Studi Literatur:

- Minuman Beralkohol
- Pabrik
- Higienitas
- Arsitektur Industrial
- Bangunan Industri

Studi Preseden

- Rice Wine Factory
- Tofu Factory
- Law Winery



ANALISIS SITE

- Tata Guna Lahan
- Aspek Pemilihan Site
- Profil Site Terpilih



PROGRAM RUANG

- Besaran Ruang
- Kebutuhan Ruang



IDE DESAIN

- zonasi
- Interior
- Eksterior
- Gubahan Masa

BAB 1

PENDAHULUAN



LATAR BELAKANG



FENOMENA



PERMASALAHAN



IDE SOLUSI



RUMUSAN MASALAH



METODE

DUTA WACANA

ARTI JUDUL

PERANCANGAN

Perancangan adalah usulan pokok yang mengubah sesuatu yang sudah ada menjadi sesuatu yang lebih baik, melalui 3 proses : mengidentifikasi masalah - masalah, mengidentifikasi metode untuk pemecahan masalah, dan pelaksanaan pemecahan masalah. Dengan kata lain adalah pemograman, penyusunan rancangan dan pelaksanaan rancangan (John wade, 1997)

PUSAT

Pusat adalah tempat yang letaknya di bagian tengah; Titik yang di tengah-tengah benar (dalam bulatan bola, lingkaran, dan sebagainya); Pusat; Pokok pangkal atau yang menjadi pumpanan (berbagai-bagai urusan, hal, dan sebagainya) (KBBI)

PRODUKSI

Produksi adalah proses mengeluarkan hasil; Penghasilan; Hasil; Pembuatan: (KBBI)

MINUMAN BERALKOHOL

Minuman beralkohol atau kadang disingkat minol adalah minuman yang mengandung etanol. Etanol adalah bahan psikoaktif dan konsumsinya menyebabkan penurunan kesadaran. Di berbagai negara, penjualan minuman beralkohol dibatasi ke sejumlah kalangan saja, umumnya orang-orang yang telah melewati batas usia tertentu.

TRADISIONAL

Tradisional adalah sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun-temurun; Menurut tradisi (adat) (KBBI)

SIKUMANA

Sikumana adalah kelurahan yang ada di kecamatan Maulafa, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur.

LATAR BELAKANG

MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL DI INDONESIA



Indonesia adalah sebuah negara yang kaya akan tradisi dan kebudayaan. Kekayaan dan keberagaman budaya di Indonesia terbentuk dari beberapa faktor, seperti sejarah atau letak geografis, yang membuatnya memiliki ciri khas nya masing-masing dan berbeda di setiap daerah. Salah satu ciri khas yang melekat dengan budaya, adat-istiadat, di hampir semua daerah di Indonesia adalah minuman alkohol tradisional.

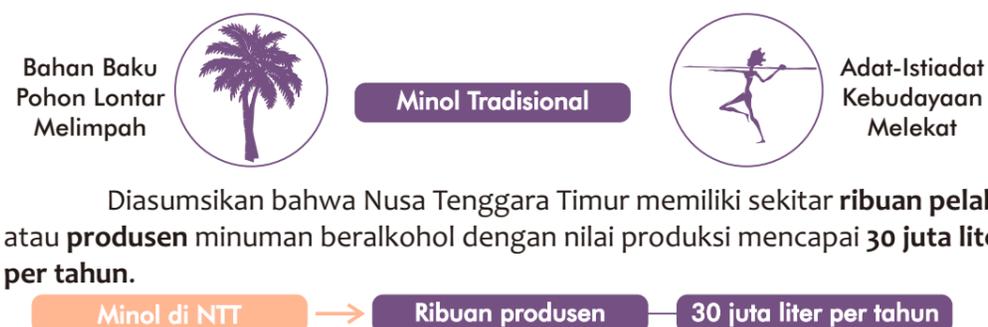
Minuman alkohol tradisional yang ada di Indonesia mempunyai nama dan sebutan yang berbeda-beda, yang paling umum terdengar adalah Cap Tikus dari Manado dan Minahasa, Sopi dari Maluku dan NTT, Tuak dari Toba dan Tapanuli, dan masih banyak lagi.



Minuman alkohol tradisional punya peran penting dalam kehidupan **masyarakat lokal**. Minuman alkohol sering muncul dalam sebuah acara atau upacara adat. Biasanya dihadirkan dalam upacara penting yang menandai **siklus kehidupan** seperti **perkawinan** atau **kematian**.

MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL DI NTT

Nusa Tenggara Timur merupakan provinsi yang memiliki potensi tinggi dalam pengolahan minuman beralkohol tradisionalnya. Hal ini dikarenakan potensi akan **bahan baku** yang **berlimpah** juga **adat-istiadat** yang **melekat** dengan minuman beralkohol tradisional.



Berikut merupakan data IKM (Industri Kecil Menengah) yang mengelola minuman beralkohol di NTT. Data tersebut merupakan data yang dikumpulkan selama 5 tahun (2013-2017) di beberapa pulau besar di NTT.

KAB/KOTA	JUMLAH PELAKU MINOL	DAERAH PENDISTRIBUSIAN
KOTA KUPANG	29 PELAKU USAHA MINOL	KOTA KUPANG
KAB. KUPANG	49 PELAKU USAHA MINOL	KAB. KUPANG DAN KOTA KUPANG
TTS (terdata di 3 Kec)	42 PELAKU USAHA MINOL	TTS
TTU	198 PELAKU USAHA MINOL	TTU
BELU	1 PELAKU USAHA MINOL	BELU
ROTE NDAO	11 PELAKU USAHA MINOL	ROTE NDAO
LEMBATA	17 PELAKU USAHA MINOL	LEMBATA
ALOR	101 PELAKU USAHA MINOL	ALOR
SIKKA	44 PELAKU USAHA MINOL	SIKKA
NGADA	491 PELAKU USAHA MINOL	NGADA
ENDE	71 PETANI MINOL	ENDE
NAGAKEO	35 PETANI MINOL	NAGAKEO
FLORES TIMUR	143 PETANI MINOL	FLORES TIMUR
MANGGARAI BARAT	38 PETANI MINOL	MANGGARAI BARAT
SUMBA TIMUR	35 PETANI MINOL	SUMBA TIMUR

sumber : Dinas Perindag

PERATURAN GUBERNUR NO. 44 TAHUN 2019

Pemprov NTT merespon potensi yang ada ini dengan mulai mengambil langkah untuk mengoptimalkan manfaat dari potensi tersebut.



PERGUB NO. 44 TAHUN 2019

PEDOMAN UNTUK

PELAKSANAAN PEMBINAAN PEMURNIAN PENGENDLIAN PENGAWASAN



sumber : tajukflores.com

sumber : mediaindonesia.com

GOALS :

- MELESTARIKAN BUDAYA LOKAL
- MINOL TRADISIONAL BISA BERSAING
- PEMILU AKTIFITAS EKONOMI

FENOMENA

MINUMAN BERALKOHOL KOTA KUPANG

Diterbitkannya Pergub No.44 Tahun 2019 ini langsung terasa dampaknya, khususnya di Kota Kupang.

PERGUB
NO 44
TAHUN 2019

PELAKU /
PRODUSEN
MINOL MENINGKAT

HARGA JUAL
MINOL PER LITER
MENINGKAT

• PELAKU / PRODUSEN MINOL MENINGKAT

Industri minuman beralkohol tradisional di Kota Kupang juga mengalami peningkatan yang signifikan dari tahun ke tahun.

KAB/KOTA	JUMLAH PELAKU USAHA MINOL	NILAI PRODUKSI RILL/TAHUN	DAERAH PENDISTRIBUSIAN
KOTA KUPANG	29 PELAKU USAHA MINOL	RP 652.800.000,-	KOTA KUPANG

sumber : Dinas Perindag (data 2017)

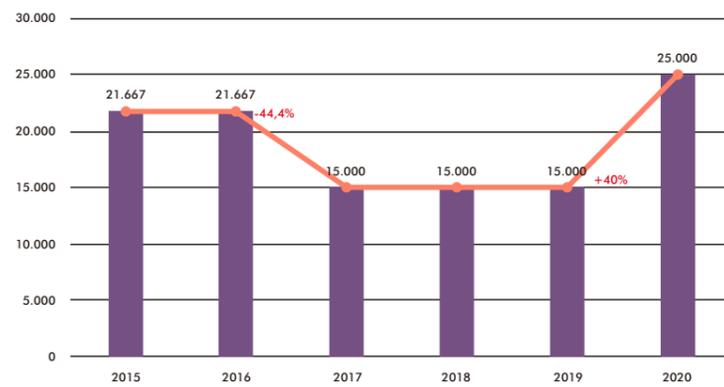
SETELAH TERBIT PERGUB NO.44 TAHUN 2019

KAB/KOTA	JUMLAH PELAKU USAHA MINOL	NILAI PRODUKSI RILL/TAHUN	DAERAH PENDISTRIBUSIAN
KOTA KUPANG	47 PELAKU USAHA MINOL	RP 1.327.200.000,-	KOTA KUPANG

sumber : Dinas Perindag (data 2019)

Dibalik potensi tersebut, fakta juga menunjukkan bahwa pelaku usaha alkohol tradisional masih belum mampu berperan sebagai sumber kesejahteraan ekonomi. Hal ini, sangat berkaitan dengan pengelolaan yang belum optimal, sehingga sumber daya ini masih sering mendapatkan stigma negatif.

• HARGA JUAL MINOL PER LITER MENINGKAT



Tahun	Harga Jual (Rp)
2015	RP 21.667,-
2016	RP 21.667,-
2017	RP 15.000,-
2018	RP 15.000,-
2019	RP 15.000,-
2020	RP 25.000,-

PERGUB
NO 44
TAHUN 2019



Dapat diasumsikan bahwa terbitnya Pergub No.44 Tahun 2019 membawa dampak positif terutama pada bidang industri rdi kota kupang

PERMASALAHAN

Tenggak Miras Oplosan, Dua Pemuda NTT Tewas



Dua Pria Asal Manggarai Mati Lemas, Diduga Keracunan Metanol Setelah Minum Miras Oplosan



Konsumsi Miras Oplosan, Dua Warga Atambua Tewas



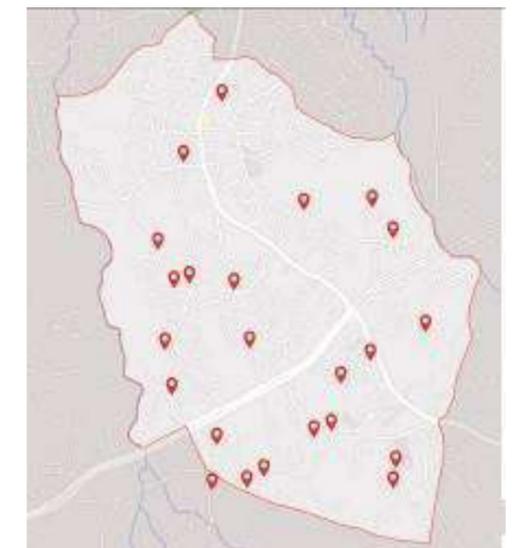
Permasalahan yang paling sering ditemukan adalah banyaknya kasus keracunan methanol sehingga banyak menelan korban. Hal ini disebabkan oleh minol yang beredar tidak sesuai standar konsumsi dengan produksi yang juga tidak memenuhi standar produksi miras yang baik.

PERMASALAHAN PRODUKSI MINOL TRADISIONAL DI KELURAHAN SIKUMANA



MINUMAN BERALKOHOL DI SIKUMANA

Kelurahan Sikumana merupakan kelurahan di kecamatan Maulafa, Kota Kupang NTT. Merupakan bagian administratif dari kecamatan Maulafa, Kelurahan Sikumana memiliki luas sekitar 3,36 km² atau sekitar 6,13% dari keseluruhan luas administratif kecamatan Maulafa.



PETA TITIK PEREDARAN DAPUR PRODUKSI DI KELURAHAN SIKUMANA
sumber : Analisis Pribadi

PERMASALAHAN

Permasalahan - permasalahan yang ditemukan dalam beberapa dapur produksi yang ada di kelurahan Sikumana :

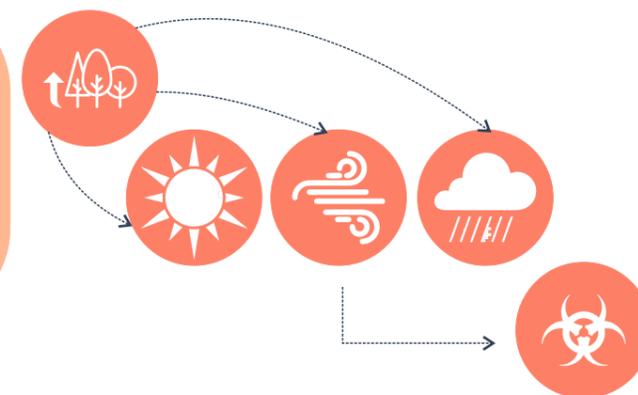
• BAHAN BAKU



Material penyimpanan dari drum bekas (tidak food-grade)	Diletakan di luar ruangan (keterbatasan ruang)	Rentan terkontaminasi material - material berbahaya	Kualitas bahan baku terpengaruh kondisi alam (hujan, angin, hawa)
---	--	---	---



KONDISI BAHAN BAKU YANG SERING DILETAKAN DI LUAR RUANGAN DITAKUTKAN AKAN MUDAH TERKONTAMINASI. HAL INI TENTU SAJA AKAN BERPENGARUH PADA KUALITAS PRODUK AKHIR



• TUNGKU PEMBAKARAN



Tungku dari drum bekas yang dirangkai dengan bambu	Pembakaran tradisional suhu tidak dapat di atur	Material tungku rentan berkarat bukan stainless steel (tidak food grade)	Sirkulasi udara tidak diatur menyebabkan ketidaknyamanan
--	---	--	--



Berbahaya untuk di konsumsi

Mempengaruhi kenyamanan produksi

• BANGUNAN SEMI-PERMANEN



Tidak memiliki batas bangunan yang jelas	Dominasi material kayu yang disusun berjarak	Lantai dari tanah yang terkadang becek	Penghawaan ruang yang tidak optimal karena bangunan yang terbuka
--	--	--	--



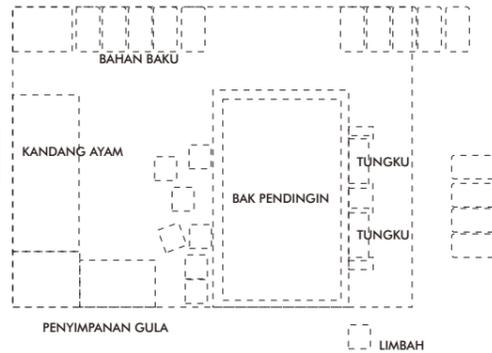
Terkadang proses produksi bahkan tidak dinaungi atap bangunan

Memungkinkan partikel/material masuk lewat sela kayu. Juga mempengaruhi penghawaan ruang

Akan sangat berdampak pada kenyamanan bekerja di dapur produksi. Mempengaruhi higienitas

Dapat mempengaruhi kualitas akhir dari produk minol yang diproduksi. Akan berdampak langsung baik saat proses pemasakan atau penyimpanan

• TATA RUANG YANG BURUK



Tata ruang yang buruk

Bahkan terdapat kandang ayam di salah satu dapur produksi yang letaknya bersampingan dengan penyimpanan gula

Mempengaruhi higienitas produksi

Sirkulasi yang sempit

Sirkulasi yang ada sangat sempit, bahkan di beberapa dapur produksi sirkulasi yang sempit ini langsung bersampingan dengan tungku api dan bak pendingin

Mempengaruhi keamanan dan kenyamanan produksi

• LIMBAH PEMBUANGAN SISA PRODUKSI



Beberapa dapur produksi tidak memiliki pembuangan limbah

Pembuangan limbah yang ada hanya merupakan galian lubang tanah

Limbah sisa kayu bakar juga sering dibuang sembarangan

Limbah sisa kayu bakar membuat tanah sekitar menjadi hitam



Menimbulkan bau yang tidak sedap



Kenyamanan & higienitas produksi



Merusak lingkungan sekitar

• PENGEMASAN PRODUK AKHIR



Pengemasan yang tidak sesuai standar

Tidak ada ruang penyimpanan khusus untuk produk akhir



Produk akhir dikemas kedalam jerigen bekas berbahan plastik yang tidak food-grade



Tidak ada ruang khusus yang memadai untuk menyimpan produk akhir

Mempengaruhi kualitas dan higienitas produk akhir

RUMUSAN MASALAH

Bagaimana rancangan Pusat Pengolahan Minuman Beralkohol Tradisional khas NTT melalui rancangan ruang arsitektural yang mendukung tercapainya kualitas produk hasil olahan.

METODE PENGUMPULAN DATA

PRIMER

Wawancara

Observasi

Dokumentasi

PRIMER

Peraturan Gubernur nomor 44 tahun 2019 tentang Pemurnian dan Tata Kelola Minuman Beralkohol

Peraturan Menteri Perindustrian nomor 17 tahun 2019 tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri minuman Beralkohol

Data IKM yang mengelola minuman beralkohol di NTT

Data BPS Kota Kupang tentang proyeksi penduduk

Literatur buku, jurnal ilmiah, dan internet

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Kota Kupang (2019). Kota Kupang dalam Angka 2019.

Badan Pusat Statistik Kota Kupang (2020). Kota Kupang dalam Angka 2020.

Ching, Fancis D.K. (2008). Arsitektur Bentuk, Ruang, dan Tatanan. Jakart : Penerbit Erlangga.

Peraturan Daerah Kota Kupang NO.12 Tahun 2011, Tentang Rencana Detail Tata Ruang Kota Kupang Tahun 2011 - 2031

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia NO.17 Tahun 2019, Tentang Pengendalian Dan Pengawasan Industri Minuman Beralkohol

Peraturan Gubernur Nusa Tenggara Timur NO.44 Tahun 2019, Tentang Pemurnian Dan Tata Kelola Minuman Beralkohol Khas Nusa Tenggara Timur

Neufert, Ernst. Jilid 1. Data Arsitek. Jakarta : Erlangga.

Neufert, Ernst. Jilid 2. Data Arsitek. Jakarta : Erlangga.

Rice Wine Factory / DnA

https://www.archdaily.com/949517/rice-wine-factory-dna?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Tofu Factory / DnA

https://www.archdaily.com/943412/tofu-factory-dna?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Abbott Claim Winery / Soderstrom Architects + Ferar Studio

https://www.archdaily.com/978953/abbott-claim-winery-soderstrom-architects-plus-ferar-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab