

BAB II

TINJAUAN HAKIKAT OBJEK STUDI

2.1. Tinjauan Pertanian Hortikultura

2.1.1. Pengertian Hortikultura

Hortikultura diambil dari bahasa Latin *Hortus* yang berarti tanaman kebun, dan *Cultura/colere* yang berarti budidaya. Hortikultura secara harafiah berarti budidaya tanaman kebun. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, hortikultura berarti seluk beluk kegiatan atau seni bercocok tanam sayur-sayuran, buah-buahan, atau tanaman hias. Hortikultura merupakan salah satu komoditas perkebunan tropika dan subtropika.

Di Indonesia, hortikultura telah diatur oleh pemerintah dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2010 tentang hortikultura. Dalam UU ini, hortikultura adalah segala hal yang berkaitan dengan buah, sayuran, bahan obat nabati, dan florikultura, termasuk di dalamnya jamur, lumut, dan tanaman air yang berfungsi sebagai sayuran, bahan obat nabati, dan/atau bahan estetika.

2.1.2. Komoditas Hortikultura

Hortikultura merupakan salah satu cabang dari ilmu agronomi atau ilmu mengenai tanaman. Hortikultura lebih berfokus pada tanaman yang termasuk dalam kategori buah (*frutikultur*), sayur (*olerikultur*), tanaman obat (*biofarmaka*), dan tanaman hias.



Gambar 2.1. Komoditas Hortikultura

Sumber : mediatani.co

2.1.3. Tujuan Hortikultura

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia No 13 Tahun 2010 tentang Hortikultura, pada bab 2 pasal 3, dijelaskan mengenai tujuan penyelenggaraan hortikultura adalah untuk :

- 1) Mengelola dan mengembangkan sumber daya hortikultura secara optimal, bertanggung jawab, dan lestari;
- 2) Memenuhi kebutuhan, keinginan, selera, estetika, dan budaya masyarakat terhadap produk dan jasa hortikultura;
- 3) Meningkatkan produksi, produktivitas, kualitas, nilai tambah, daya saing, dan pangsa pasar;
- 4) Meningkatkan konsumsi produk dan pemanfaatan jasa hortikultura;
- 5) Menyediakan lapangan kerja dan kesempatan usaha;
- 6) Memberikan perlindungan kepada petani, pelaku usaha, dan konsumen hortikultura nasional;
- 7) Meningkatkan sumber devisa negara; dan
- 8) Meningkatkan kesehatan, kesejahteraan, dan kemakmuran rakyat.

2.1.4. Lingkup Peraturan Hortikultura

Pertanian hortikultura yang ada di Indonesia, diatur oleh pemerintah pusat dalam UU No 13 Tahun 2013, yang menyatakan bahwa lingkup peraturan hortikultura meliputi :

- 1) Perencanaan,
- 2) Pemanfaatan dan pengembangan sumber daya,
- 3) Pengembangan hortikultura,
- 4) Distribusi, perdagangan, pemasaran, dan konsumsi,
- 5) Pembiayaan, penjaminan, dan penanaman modal,
- 6) Sistem informasi,
- 7) Penelitian dan pengembangan,
- 8) Pemberdayaan,
- 9) Kelembagaan,
- 10) Pengawasan, dan
- 11) Peran serta masyarakat.

2.2. Tinjauan Pengolahan Produk Hortikultura

2.2.1. Pengertian Produk Hortikultura

Pemerintah dalam UU No 13 Tahun 2010 juga telah mengatur mengenai pengertian produk hortikultura, yaitu semua hasil yang berasal dari tanaman hortikultura yang masih segar atau yang telah diolah.

2.2.2. Pengertian Pengolahan Produk Hortikultura

Pengolahan produk hortikultura berdasarkan UU No 13 Tahun 2010 adalah proses mengubah secara fisik, kimiawi dan biologis bahan komoditas hortikultura menjadi suatu bentuk produk turunan. Produk olahan yang dihasilkan dapat berupa makanan maupun produk kimawi lainnya, seperti pupuk, bahan bakar, dan lainnya.

2.2.3. Pengertian Usaha Hortikultura

Pengolahan produk hortikultura termasuk ke dalam usaha hortikultura. Usaha hortikultura diatur dalam Peraturan Pemerintah No 25 Tahun 2014,

yang menyatakan bahwa usaha hortikultura adalah semua kegiatan untuk menghasilkan produk dan/atau menyelenggarakan jasa yang berkaitan dengan Hortikultura. Usaha ini meliputi :

- 1) Perbenihan,
- 2) Budidaya,
- 3) Panen dan pascapanen,
- 4) Pengolahan,
- 5) Distribusi, perdagangan, dan pemasaran,
- 6) Penelitian, dan
- 7) Wisata agro.

Fasilitas Pengolahan Produk Hortikultura ini merupakan bagian dari Usaha Hortikultura, yaitu pada bagian perbenihan, budidaya, panen, pascapanen, pengolahan, perdagangan, dan pemasaran.

2.3. Tinjauan Fasilitas Pengolahan Produk Hortikultura

2.3.1. Pengertian Fasilitas

Fasilitas menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah sarana untuk melancarkan pelaksanaan fungsi, untuk mencapai kemudahan. Ada dua jenis fasilitas, fasilitas sosial yang disediakan oleh pemerintah atau swasta untuk masyarakat, seperti sekolah, klinik, dan tempat ibadah, dan fasilitas umum yang disediakan untuk kepentingan umum, seperti jalan dan alat penerangan umum. Fasilitas pengolahan produk hortikultura termasuk dalam sarana dan prasarana penunjang terselenggaranya kegiatan hortikultura. Berdasarkan Peraturan Pemerintah No 25 Tahun 2014, fasilitas adalah kemudahan yang diberikan oleh Pemerintah dan/atau Pemerintah Daerah kepada Pelaku Usaha untuk meningkatkan kegiatan Usaha Hortikultura.

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia, prasarana adalah segala sesuatu yang merupakan penunjang utama terselenggaranya suatu proses (usaha, pembangunan, proyek, dan sebagainya). Prasarana hortikultura telah diatur dalam UU RI No 13 Tahun 2010, pada bab IV mengenai

pengembangan sumber daya bagian keempat, pasal 31. Prasarana hortikultura terdiri atas :

- 1) Jaringan irigasi;
- 2) Pengolah limbah;
- 3) Jalan penghubung dari lokasi budidaya ke lokasi pascapanen sampai ke pasar;
- 4) Pelabuhan dan area transit;
- 5) Tenaga listrik dan jaringannya sampai ke lokasi pascapanen;
- 6) Jaringan komunikasi sampai ke lokasi budidaya;
- 7) Gudang yang memenuhi persyaratan teknis;
- 8) Rumah atau penaung tanaman yang memenuhi persyaratan teknis;
- 9) Gudang berpendingin;
- 10) Bangsal penanganan pascapanen yang memenuhi persyaratan teknis;
- dan
- 11) Pasar.

2.3.2. Fungsi Fasilitas Pengolahan Produk Hortikultura

Fasilitas Pengolahan Produk Hortikultura berfungsi sebagai fasilitas penunjang terselenggaranya kegiatan pertanian hortikultura, kegiatan pengolahan produk hortikultura, dan kegiatan pemasaran.

2.3.3. Kebutuhan Ruang Fasilitas Pengolahan Produk Hortikultura

Fasilitas Pengolahan Produk Hortikultura membutuhkan beberapa ruang penunjang yang harus ada, yaitu :

- | | |
|---|-------------------------|
| 1) Kebun Hortikultura | 6) Laboratorium Penguji |
| 2) Gudang Perbenihan dan
Alat Perkebunan | 7) Ruang Pendingin |
| 3) Gudang Hasil Panen | 8) Ruang Pengemasan |
| 4) Ruang Pengolahan
Produk Makanan | 9) Ruang Sampel |
| 5) Ruang Pengolahan
Produk Kimiawi | 10) Ruang Kantor |
| | 11) Toko |
| | 12) Foodcourt |

2.4. Tinjauan Preseden

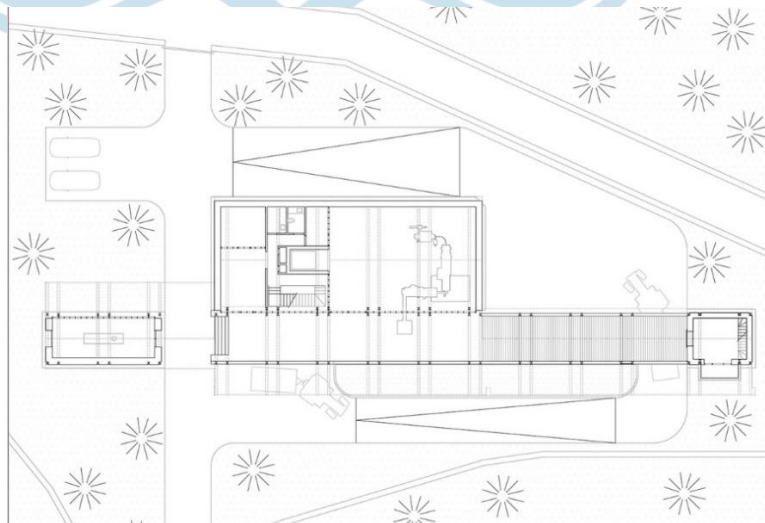
2.4.1. Angelos Olive Oil Mill, Turkey



Gambar 2.2. Angelos Olive Oil Mill, Turki

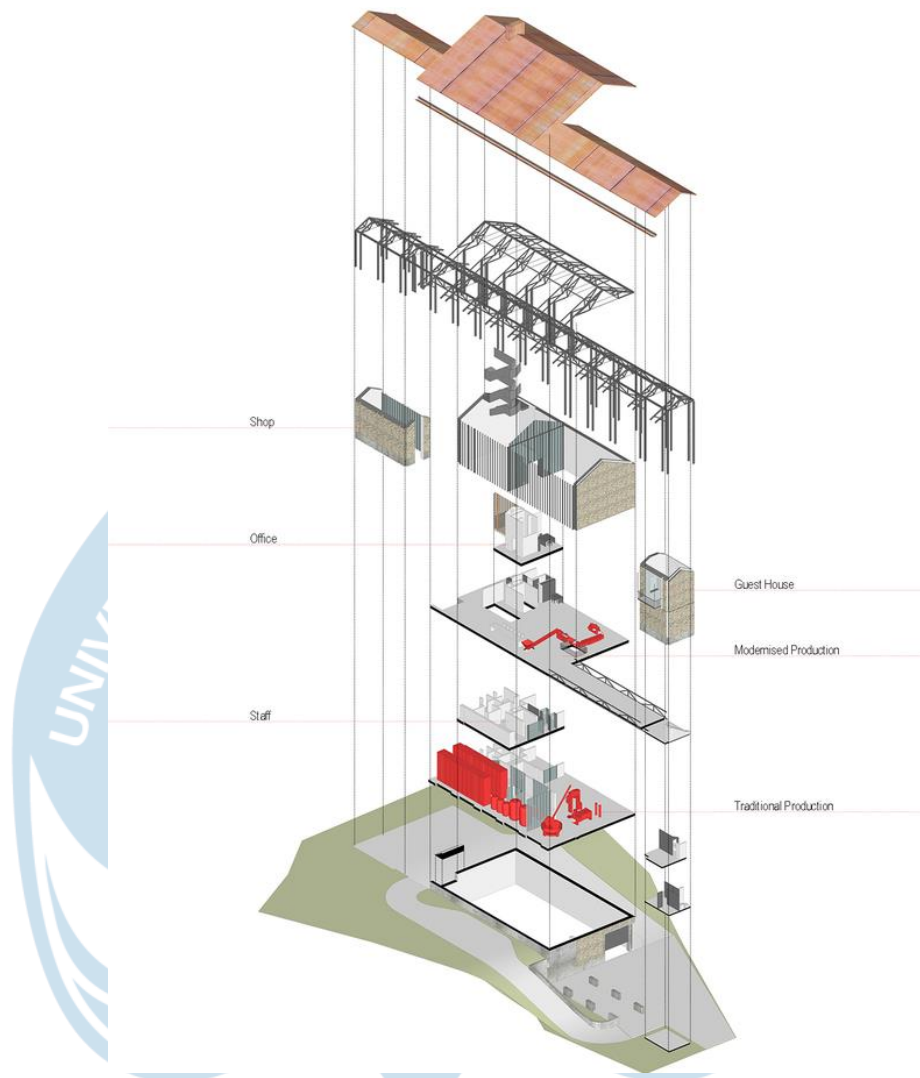
Sumber : archdaily.com

Angelos Olive Oil Mill merupakan sebuah fasilitas pembuatan minyak zaitun yang berada di tengah perkebunan zaitun Angelos, Bademli Village, Dikili, Turki. Fasilitas ini dibangun untuk mewadahi kegiatan produksi minyak zaitun dari buah zaitun lokal yang ada di sekitar tapak. Fasilitas ini memiliki *guest house*, toko, dan area produksi. Fasilitas ini berdiri pada tapak dengan kontur yang tidak rata, memiliki pemandangan laut Aegean, dan dikelilingi oleh struktur batu dan pohon zaitun. Arsitek dari fasilitas ini adalah Mimarlar ve Han Tumertekin, yang dibangun pada tahun 2016.



Gambar 2.3. Denah Lantai Dasar Angelos Olive Oil Mill

Sumber : archdaily.com



Gambar 2.4. Aksonometri Stuktur Angelos Olive Oil Mill

Sumber : archdaily.com

Konsep yang digunakan pada Angelos Olive Oil Mill adalah menggabungkan gaya industrial dengan lanskap, terutama dengan adanya kontur pada tapak. Karakteristik yang menonjol dari fasilitas ini adalah bagaimana arsitek merancang letak zona publik (toko) dengan zona privat (*guest house*) agar tidak saling mengganggu. Ruang-ruang yang ada pada fasilitas ini berbentuk organisasi linier *grid* dengan hubungan antar ruang yang saling berdekatan. Material yang digunakan pada strukturnya adalah baja galvalum yang dicetak di Israel, sedangkan pelingkupnya berupa batu alam.

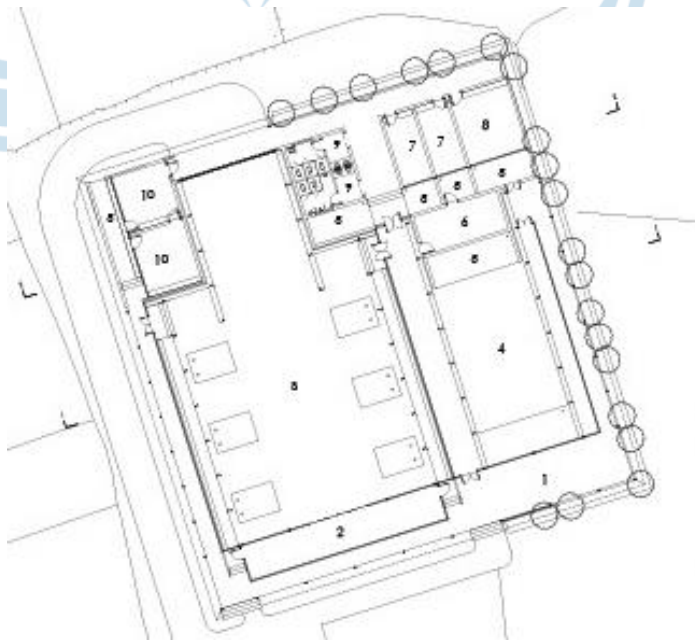
2.4.2. Brown Sugar Factory, China



Gambar 2.5. Brown Sugar Factory, China

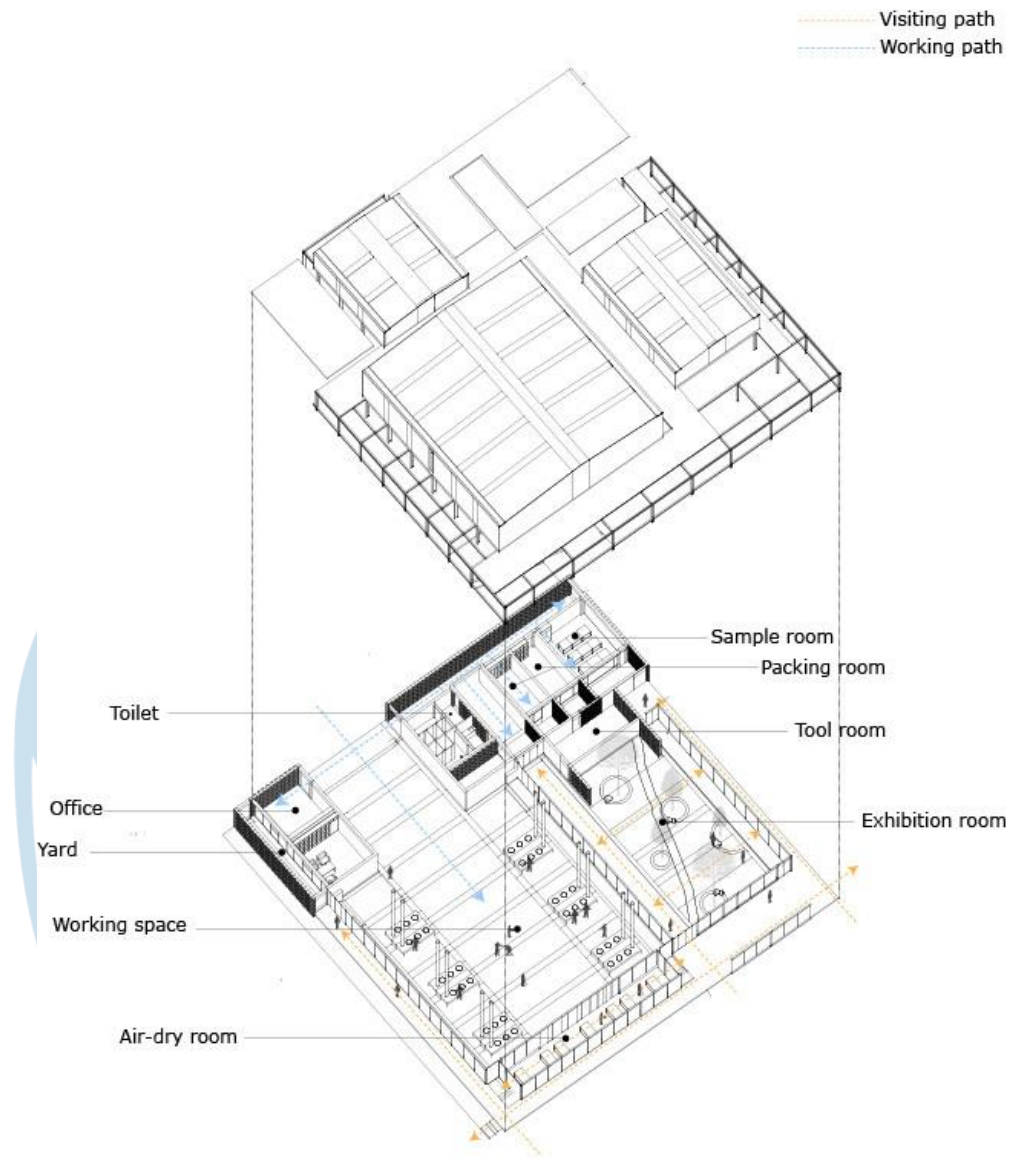
Sumber : archdaily.com

Brown Sugar Factory merupakan sebuah pabrik gula yang berada di desa Xing, Lishui, China. Bangunan ini merupakan gedung komunitas yang digunakan oleh masyarakat sekitar untuk mengolah gula yang menjadi sumber pendapatan mereka. Bangunan ini berada di tengah pertanian agrikultur dan menggabungkan beberapa ruang pengolahan milik masyarakat sekitar yang sudah tidak memenuhi standar teknis. Arsitek dari bangunan ini adalah DnA studio. Proyek tahun 2016 ini menggabungkan fungsi sosial, budaya, dan pengolahan dalam suatu gedung komunitas masyarakat.



Gambar 2.6. Denah Brown Sugar Factory

Sumber : archdaily.com

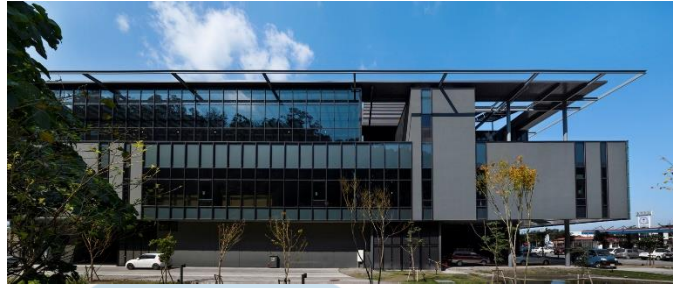


Gambar 2.7. Aksonometri Brown Sugar Factory

Sumber : archdaily.com

Konsep yang digunakan pada Brown Sugar Factory adalah tradisional yang berkelanjutan. Karakteristik yang ditonjolkan oleh arsitek adalah adanya ruang yang dapat digunakan untuk aktivitas kebudayaan masyarakat didalam sebuah pabrik gula merah. Ruang-ruang yang ada pada fasilitas ini menggunakan organisasi berbentuk *grid* dengan hubungan antar ruang yang saling berdekatan. Material yang digunakan pada strukturnya adalah baja dan metal, sedangkan pelingkupnya berupa batu bata ekspos dan kaca.

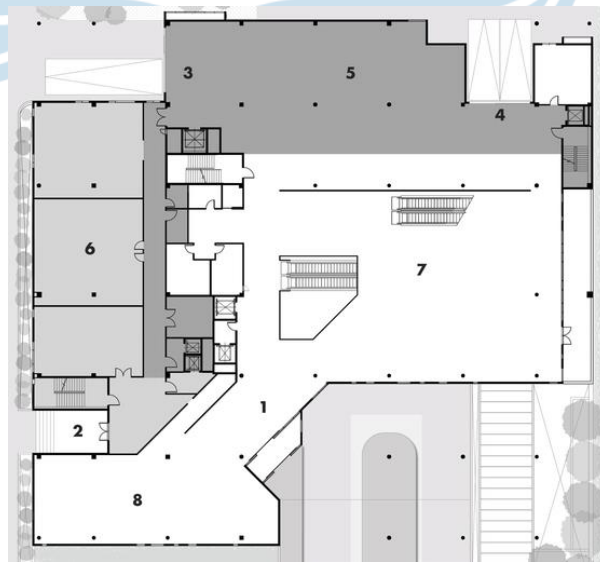
2.4.3. TSC Anyong Fresh Lab, Taiwan



Gambar 2.8. TSC Anyong Fresh Lab, Taiwan

Sumber : archdaily.com

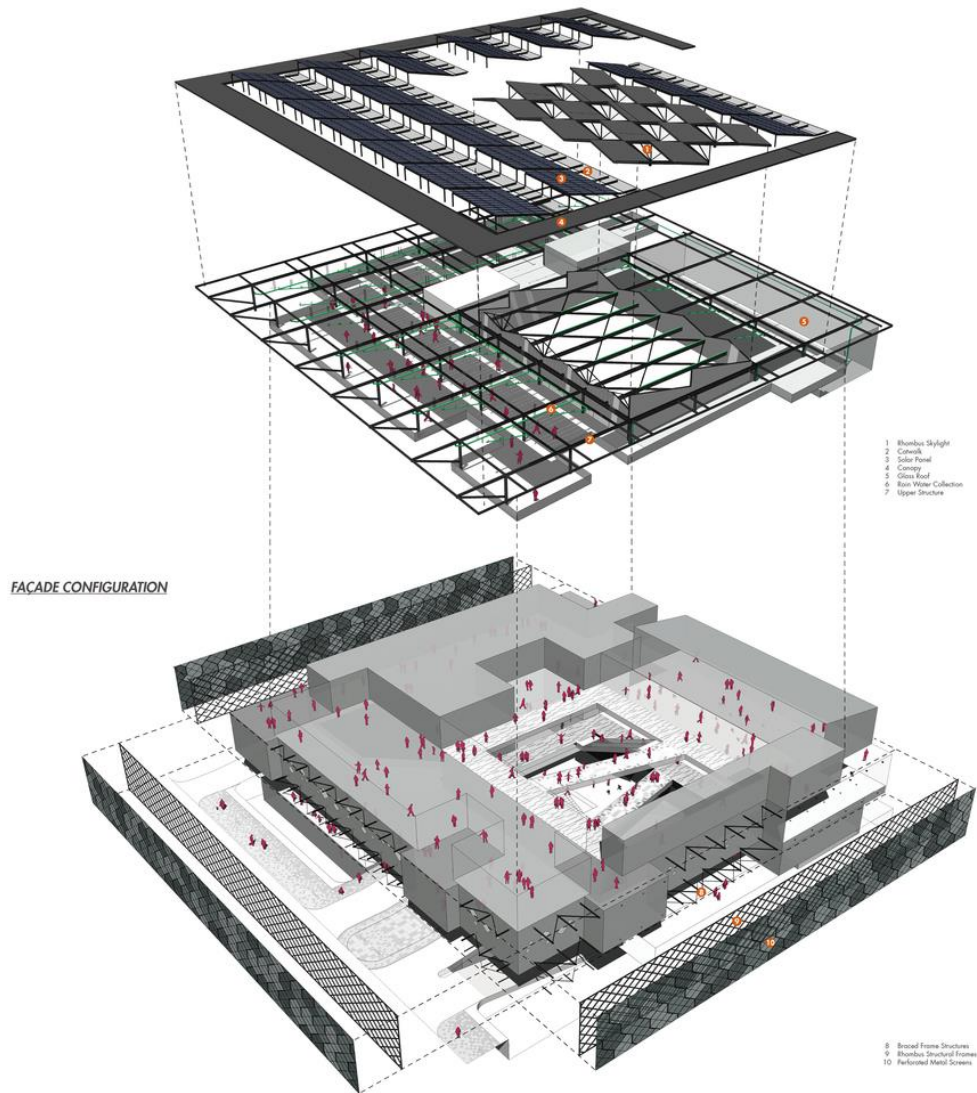
Su'ao adalah sebuah kota kecil di pesisir pantai Kota Yilan, Taiwan, yang terkenal akan kekayaan hasil lautnya. TSC Anyong Fresh Lab merupakan fasilitas yang dibangun atas permintaan klien untuk mendirikan sebuah pabrik pariwisata di Su'ao yang dapat mengoptimalkan wilayah geologisnya dan menekankan interaksi antara pabrik dengan pelanggan, dan mengoptimalkan hubungan antara pabrik dengan lingkungan di sekitarnya. Fasilitas ini menerapkan prinsip pembangunan berkelanjutan dengan menghasilkan energi sendiri dan mengubah sistem limbahnya menjadi sistem regeneratif. Pada bagian atapnya terdapat solar panel dan sistem pengumpulan air hujan. Arsitek dari fasilitas yang dibangun pada tahun 2017 ini adalah CYS.



Gambar 2.9. Denah TSC Anyong Fresh Lab

Sumber : archdaily.com

ENERGY EFFICIENCY ROOF SYSTEM



Gambar 2.10. Aksonometri Struktur TSC Anyong Fresh Lab

Sumber : archdaily.com

Konsep yang digunakan pada TSC Anyong Fresh Lab adalah bangunan yang dapat menyatu dengan lingkungan, seperti bunglon. Ruang-ruang yang ada pada fasilitas ini menggunakan organisasi berbentuk *grid* radial dengan hubungan antar ruang yang saling berdekatan. Material yang digunakan pada strukturnya adalah baja, sedangkan pelingkupnya berupa panel metal.

2.4.4. Hortimart Agro Center, Bawen



Gambar 2.11. Hortimart Agro
Sumber : momstraveller.com

Hortimart Agro Center merupakan suatu kawasan wisata berbasis agro yang berada di Kecamatan Bawen, Kabupaten Semarang. Pada kawasan ini terdapat kebun buah seluas 25 hektar, toko buah, toko tanaman dalam pot, dan juga sebuah resto. Awalnya Hortimart Agro Center merupakan pusat kegiatan budidaya buah-buahan, yang kemudian berkembang menjadi kawasan agro wisata. Di kawasan ini, pengunjung dapat berkeliling kebun buah dengan menggunakan kendaraan yang telah disediakan pihak Hortimart. Selain itu, pengunjung juga dapat membeli buah atau pun tanaman dalam pot pada toko yang tersedia. Untuk menambah kenyamanan pengunjung, Hortimart menyediakan resto yang menggunakan bahan-bahan organik.



Gambar 2.12. Kawasan Hortimart Agro Center

Sumber : kabsemarangtourism.com

2.4.5. Komparasi Preseden

Tabel 2.1. Komparasi Preseden

Kategori Komparasi	Angelos Olive Oil Mill	Brown Sugar Factory	TSC Anyong Fresh Lab
Letak	Perkebunan Zaitun Angelos di desa Bademli 	Perkebunan Tebu di desa Xing 	Pesisir Laut di desa Su'ao 
Fungsi	Fasilitas Pengolahan Minyak Zaitun dan <i>Guest House</i>	Gedung Komunitas – Pabrik Gula Merah	Laboratorium Pengolahan Ikan dan <i>Fish Market</i>
Konsep	Menggabungkan bangunan industrial dengan lansekap	Tradisional yang berkelanjutan	Bangunan menyatu dengan lingkungan
Fasilitas	• Ruang Pengolahan • Ruang Pengemasan • Toko • <i>Guest house</i> • Toilet • Gudang	• Ruang Pengolahan • Ruang Pengemasan • Ruang Sampel • Ruang <i>Exhibition</i> • Toko • Kantor • Toilet • Gudang	• Ruang Pengolahan • Ruang Pengemasan • Dapur Utama • <i>Food court</i> • Toko • Kantor • Laboratorium • <i>Green House</i> • Toilet • Gudang
Karakteristik khusus	Bangunan ini dirancang dengan menggabungkan	Bangunan dirancang dengan mengembangkan	Bangunan ini dirancang dengan menggunakan

	fungsi publik sebagai pengolahan dan penjualan dengan fungsi privat sebagai guest house.	produksi kontemporer dan dapat menampung aktivitas kebudayaan komunitas (menonton pertunjukan, melakukan perjamuan teh)	teknologi CAS (<i>cell alive systems</i>) yang digunakan untuk membuat bangunan hemat energi.
Teknologi Material	• Menggunakan material baja galvalum yang dicetak di Istanbul • Menggunakan material lokal yaitu batu	• Menggunakan material baja, metal, kaca, dan batu bata • Menggunakan bantuan <i>skylight</i> untuk pencahayaan alami	• Menggunakan metal panel dan struktur dari rangka baja • Menggunakan panel surya dan penampung air hujan • Menggunakan bantuan <i>skylight</i> untuk pencahayaan alami
Sirkulasi	 Pencapaian : Tidak Langsung Konfigurasi Jalur : Linier Bentuk Ruang Sirkulasi : beberapa jalur terbuka, beberapa jalur tertutup	 Pencapaian : Tidak Langsung Konfigurasi Jalur : Linier Bentuk Ruang Sirkulasi : Terbuka secara visual, dibatasi oleh kaca	 Pencapaian : Langsung Konfigurasi Jalur : Jaringan Bentuk Ruang Sirkulasi : Tertutup oleh partisi
Zonasi	Zona publik berupa area toko	Zona publik berupa area toko	Zona publik berupa area toko

	Zona privat berupa guest house Ruang-ruang yang ada dikelompokkan berdasarkan : kesamaan dalam peran umum, kebutuhan lingkungan, dan keterkaitan dengan mesin atau manusia.	Zona privat berupa kantor Ruang-ruang yang ada dikelompokkan berdasarkan : kesamaan dalam peran umum, kedekatan dalam waktu, dan kebutuhan lingkungan.	Zona privat berupa kantor dan laboratorium Ruang-ruang yang ada dikelompokkan berdasarkan : hubungan dengan satu departemen, keterkaitan dengan mesin atau manusia, dan hubungan dengan kegiatan inti.
--	---	--	--

