

LAPORAN
STUDIO AKHIR ARSITEKTUR

PERANCANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN COKLAT DI
KABUPATEN PADANG PARIAMAN



Dosen Koordinator :

Ir. Nasril S, M.T.

Dosen Pembimbing

Dr. I Nengah Tela, S.T., M. Sc

Desy Aryanti, S.T., M.A

Disusun Oleh :

YOGI ANDRIAN SURVA

1910015111055

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN UNIVERSITAS BUNG
HATTA
2024-2025



LAPORAN STUDIO AKHIR ARSITEKTUR

SEMESTER GANJIL 2024/2025

JUDUL

**PERANCANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN COKLAT
DI KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

KETUA & WAKIL KOORDINATOR :

**Ir. Nasril Sikumbang, M.T., IAI
Duddy Fajriansyah, S.T., M.T**

DOSEN PEMBIMBING

**Dr. I Nengah Tela, S.,T.,M.Sc
Desy Aryanti, S.T., M.A**

MAHASISWA :

**YOGI ANDRIAN SURVA
1910015111055**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA
2024/2025 PADANG**



LEMBAR PENGESAHAN
STUDIO AKHIR ARSITEKTUR
SEMESTER GANJIL TAHUN 2024-2025

Judul :
Perancangan Industri Pengolahan Coklat di Kabupaten Padang Pariaman

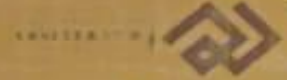
Oleh :
Yogi Andrian Surva
1910015111055

Padang, 17 Februari, 2025
Disetujui oleh :

Pembimbing I


Dr. I Nengah Tela, S.,T.,M.Sc
(NIDN : 1007036601)

Ketua Program Studi Arsitektur


Ir. Nasril Sikumbang, M.T., IAI
(NIDN : 0003026302)

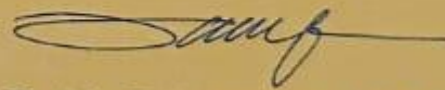
Mengetahui :



Pembimbing II


Desy Aryanti, S.T., M.A
(NIDN : 1024127303)

Wakil Koordinator Studio Akhir Arsitektur


Duddy Fajriansyah, S.T., M.T
(NIDN : 1023068001)

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA
2024/2025 PADANG

SURAT PERNYATAAN

KEASLIAN TUGAS AKHIR ARSITEKTUR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yogi Andrian Surva

NPM : 1910015111055

Program Studi : Arsitektur

Dengan sejujur – jujurnya saya menyatakan bahwa hasil pekerjaan Studio Akhir Arsitektur, dengan judul :

Perancangan Industri Pengolahan Coklat di Kabupaten Padang Pariaman

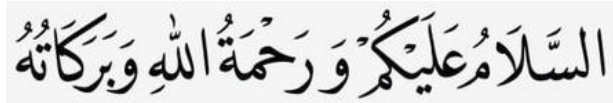
Merupakan hasil karya yang dibuat sendiri, bukan jiplakan dari Tugas Akhir atau Karya Tulis atau Studio Akhir Arsitektur orang lain, dengan menjunjung tinggi kode – etik akademik dilingkungan ilmiah dan almamater. Jika kemudian hari ternyata tidak sesuai dengan pernyataan di atas, penulis bersedia untuk mempertanggung jawabkannya.

Padang, 27 Februari 2025


Yogi Andrian Surva



PRAKATA



Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Dengan pujian hanya kepada Allah SWT, Yang Maha Esa, Tuhan semesta alam sang pemilik kesempurnaan, keagungan, dan segala kehormatan, yang menciptakan serta mengendalikan seluruh alam semesta beserta isinya. Melalui kasih sayang dan petunjuk-Nya, penulis berhasil menyelesaikan Laporan Seminar Arsitektur yang berjudul “**Perencanaan Industri Pengolahan Coklat di Kabupaten Padang Pariaman**”

Pada momen ini, penulis mengucapkan rasa terimakasih kepada:

1. Terimakasih kepada Allah SWT, yang memberikan kelancaran dan kemudahan dalam mengerjakan Laporan Seminar Arsitektur ini.
2. Saya bersyukur dan berterimakasih kepada diri sendiri atas keteguhan mental dan fisik yang telah saya tunjukkan dalam menyelesaikan Laporan Seminar Arsitektur ini dengan sebaik mungkin.
3. Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada keluarga besar saya, terutama kepada kedua orang tua, nenek dan adik saya yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat selama proses penyusunan Laporan Seminar Arsitektur ini.
4. Bapak **Prof. Dr. Diana Kartika** selaku Rektor Universitas Bung Hatta.
5. Bapak **Dr. Ir Hariani M.TP**, selaku Dekan Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Bung Hatta.
6. Bapak **Ir. Nasril S, M.T.** selaku Ketua Program Studi Arsitektur Universitas Bung Hatta.
7. Bapak **Ir. Nasril S, M.T.**, selaku Koordinator Studio Akhir Arsitektur yang telah membimbing dan memberi motivasi serta semangat kepada penulis selama proses Studio Akhir Arsitektur.

8. Bapak **Dr. I Negah Tela, s.t.,M.Sc** selaku Pembimbing I yang telah membimbing penulis serta memberi support/ semangat selama proses penyusunan Laporan Seminar Arsitektur ini.
9. Ibuk **Desy Aryanti, S.T.,M.A** selaku Pembimbing II yang telah membimbing atau mengarahkan penulis dalam mengerjakan proses penyusunan Laporan Seminar Arsitektur ini.
10. Teman-teman seperjuangan, kolega, sahabat, dan orang-orang yang saya cintai dan sayangi selalu senantiasa memberikan dukungan dan menjadi pendengar setia selama proses penyusunan Laporan Seminar Arsitektur ini yang selalu menjadi sumber semangat dan tempat untuk berbagi pada penulis.
11. Semua individu yang tidak dapat disebutkan secara spesifik namun telah memberikan doa dan dorongan, yang turut berperan dalam menyelesaikan Laporan Seminar Arsitektur ini.

Wasalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Padang, 01 Agustus 2024

Penulis;

Yogi Andrian Surva

Npm: 191001511105

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN1

1.1 Latar Belakang1

1.1.1 Isu dan Permasalahan1

1.1.2 Data dan Fakta.....1

1.2Rumusan Masalah1

1.2.1 Permasalahan Non Arsitektura.....1

1.2.2 Permasalahan Arsitektural2

1.3Tujuan Penelitian2

1.4Sasaran Penelitian2

1.5Manfaat penelitian.....2

1.5.1 Manfaat Akademik.....2

1.5.2 Manfaat Bagi Pemerintah.....2

1.6Ruang Lingkup Pembahasan.....2

1.6.1 Ruang Lingkup Spasial2

1.6.2 Ruang Lingkup Substansial.....2

1.7 Ide Kebaharuan3

1.8 Keaslian Penelitian.....4

1.9 Sistematika SubstansialError! Bookmark not defined.

BAB I PENDAHULUANError! Bookmark not defined.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....Error! Bookmark not defined.

BAB III METODE PENELITIAN.....Error! Bookmark not defined.

BAB IV TINJAUAN KAWASAN PERENCANAANError! Bookmark not defined.

BAB V ANALISAError! Bookmark not defined.

BAB VI KONSEP PERANCANGAN.....Error! Bookmark not defined.

BAB VII PERENCANAAN TAPAK.....Error! Bookmark not defined.

BAB VIII PENUTUPError! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA LAMPIRANError! Bookmark not defined.

BAB II TINJAUAN PUSTAKAError! Bookmark not defined.

2.1 Tinjauan UmumError! Bookmark not defined.

2.1.1 Sejarah dan perkembangan industr coklatError! Bookmark not defined.

2.1.2 Potensi pengembangan industri coklat di indonesiaError! Bookmark not defined.

2.1.3 Konsep arsitektur berkelanjutanError! Bookmark not defined.

2.1.4 Peroses pengolahan biji kakao menjadi produk coklatError! Bookmark not defined.

2.2 Tinjauan Teori.....Error! Bookmark not defined.

2.2.1 Teori fermentasiError! Bookmark not defined.

2.2.2 Teori pengolahan coklat.....Error! Bookmark not defined.

2.3 Berkelanjutan (Sustainable)Error! Bookmark not defined.

2.4 Review JurnalError! Bookmark not defined.

2.4.1 Kriteria DesainError! Bookmark not defined.

2.4.2 Tanggapan.....Error! Bookmark not defined.

2.5.2 Tanggapan.....Error! Bookmark not defined.

2.6 Krangka TeoriError! Bookmark not defined.

2.7 Krangka KonsepError! Bookmark not defined.

BAB III METODE PENELITIAN.....Error! Bookmark not defined.

3.1Pendekatan PenelitianError! Bookmark not defined.

3.1.1 Sumber dan Jenis PenelitianError! Bookmark not defined.

3.1.2 Teknik Pengumpulan data dan Pengolahan DataError! Bookmark not defined.

3.1.3 Subjek PenelitianError! Bookmark not defined.

3.1.4 Alur PenelitianError! Bookmark not defined.

3.2 Jadwal PenelitianError! Bookmark not defined.

3.3Kriteria Pemilihan LokasiError! Bookmark not defined.

3.4Alternatif LokasiError! Bookmark not defined.

BAB IV TINJAUAN KAWASAN PERENCANAANError! Bookmark not defined.

4.1 Deskripsi KawasanError! Bookmark not defined.

4.1.1 Potensi KawasanError! Bookmark not defined.

4.1.2 Permasalahan Kawasan.....Error! Bookmark not defined.

4.2Deskripsi TapakError! Bookmark not defined.

4.2.1 Lokasi.....Error! Bookmark not defined.

4.2.2 Tautan LingkunganError! Bookmark not defined.

4.2.3 Ukuran dan Tata WilayahError! Bookmark not defined.

4.2.4 PeraturanError! Bookmark not defined.

4.2.5 Kondisi Fisik Alami.....Error! Bookmark not defined.

4.2.6 Kondisi Fisik BuatanError! Bookmark not defined.

4.2.7 SirkulasiError! Bookmark not defined.

4.2.8 Utilitas	Error! Bookmark not defined.
4.2.9 Panca Indra.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.10 Iklim	Error! Bookmark not defined.
4.2.11 Manusi dan Budaya.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V ANALISA	Error! Bookmark not defined.
5.1Analisa Ruang Dalam	Error! Bookmark not defined.
5.1.1 Analisa Panca Indra Terhadap Tapak ...	Error! Bookmark not defined.
5.1.2 Analisa Iklim	Error! Bookmark not defined.
5.1.3 Analisa Akseibilitas dan Sirkulasi	Error! Bookmark not defined.
5.1.4 Analisa Vegetasi Alami.....	Error! Bookmark not defined.
5.1.5 Analisa Utilitas Tapak.....	Error! Bookmark not defined.
5.2Analisa Ruang Dalam	Error! Bookmark not defined.
5.2.1 Data Fungsi	Error! Bookmark not defined.
5.2.2 Analisa Programatik.....	Error! Bookmark not defined.
5.2.3 Analisa Kebutuhan Ruang.....	Error! Bookmark not defined.
5.2.4 Analisa Besaran Ruang	Error! Bookmark not defined.
5.2.5 Analisa Hubungan Ruang Makro.....	Error! Bookmark not defined.
5.2.6 Organisasi Ruang	Error! Bookmark not defined.
5.3Analisa Bangunan	Error! Bookmark not defined.
5.3.1 Analisa Bentuk dan Massa Bangunan...	Error! Bookmark not defined.
5.3.2 Analisa Struktur Bangunan	Error! Bookmark not defined.
5.3.3 Analisa Utilitas Bangunan	Error! Bookmark not defined.
BAB VI KONSEP PERANCANGAN.....	Error! Bookmark not defined.
6.1Konsep Tapak.....	Error! Bookmark not defined.
6.1.1 Konsep Panca Indra Terhadap Tapak ...	Error! Bookmark not defined.
6.1.2 Konsep Iklim	Error! Bookmark not defined.
6.1.3 Konsep aksesibilitas dan sirkulasi.....	Error! Bookmark not defined.
6.1.4 Konsep vegetasi alami.....	Error! Bookmark not defined.
6.1.5 Konsep Utilitas.....	Error! Bookmark not defined.
6.2Konsep Bangunan	Error! Bookmark not defined.
6.2.1 konsep Massa Bangunan	Error! Bookmark not defined.
6.2.2 Konsep Ruang Dalam	Error! Bookmark not defined.
6.2.3 Konsep Struktur Bangunan	Error! Bookmark not defined.
6.2.4 Konsep Utilitas Bangunan	Error! Bookmark not defined.

BAB VII PERENCANAAN TAPAK.....	Error! Bookmark not defined.
7.1 Site Plan	Error! Bookmark not defined.
BAB VIII PENUTUP	Error! Bookmark not defined.
8.1Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
8.2Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Ruang Lingkup Spasial..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 2. 1 krangka teori **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 2. 2 krangka konsep **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 3 1 Alternatif 1..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 3 2 Alternatif 2..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 3 3 Alternatif 3..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 1 Gambar Adminisratif Kabupaten Padang Pariaman**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 2 Tautan Lingkungan..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 3 Lokasi Site **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 4 Tautan Lingkungan..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 5 Ukuran dan Tata Wilayah..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 6 Kondisi Fisik Alamiah..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 7 Kondisi Fisik Buatan **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 8 Sirkulasi **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 9 Ultilitas **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 10 Panca Indra **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 11 Iklim..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 4 12 Manusia dan Kebudayaan..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 1 View..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 2 Kebisingan **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 3 Penghawaan Alami **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 4 Pencahayaan Alami **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 5 Aksibilitas **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 6 Sirkulasi **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 7 Vegetasi Alami **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 8 Ultilitas Tapak **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 9 Super Impos..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 10 Pola Sirkulasi **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 11 Pola Sirkulasi Pengelola **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 12 Pola Sirkulasi Kariawan **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 13 Analisa Bubble Diagram Zona Publik**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 14 Analisa Bubble Diagram Zona Privat**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 15 Analisa Bubble Diagram Zona Semi Publik**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 17 Analisa Bentuk dan Massa Bangunan**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 18 Analisa Struktur Bawah..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 19 Analisa Struktur Bawah Plat Setempat**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 20 Analisa Struktur Tengah Kolom..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 21 Analisa Struktur Atas..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 22 Analisa Alat Antisipasi Kebakaran.. **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5 23 Analisa Sistim Penangkal Petir..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 1 Konsep Tapak **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 2 view **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 3 Kebisingan **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 4 Konsep Iklim **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 6 5 Penghawaan Alami.....**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 6 Konsep Aksibilitas dan Sirkulasi**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 7 Konsep Vegetasi alami.....**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 8 konsep massa bangunan**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 9 lobby**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 10 ruang edukasi.....**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 11 ruang pameran**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 12 caffe**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 13 sub structure**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 16 upper structure.....**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 17 analisa alat antisipasi kebakaran**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 6 18 analisa alat peangkal petir**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR TABEL

Tabel 3 1 krikteria pemilihan Lokasi..... **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5 1analisa view **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5 2 analisa kebisingan..... **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5 3 analisa iklim..... **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5 4 analisa aksibilitas sirkulasi **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5 5 analisa vegetasi alami **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5 6 analisa ultilitas tapak **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5 7 analisa kebutuhan ruang **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5 8 analisa kebutuhan besaran ruang..... **Error! Bookmark not defined.**

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejarah coklat mencangkup perjalanan panjang dari Amerika Latin ke Eropa dan seluruh dunia. Mereka menyatakan bahwa coklat memiliki makna sosial, ritual dan simbolis yang mendalam bagi masyarakat asli America, dan perlahan lahan coklat menjadi komoditas berharga yang diperdagangkan di seluruh dunia (SD Coe, 2013). Industri coklat memiliki rantai nilai yang panjang, mulai dari budidaya tanaman kakao, pengolahan biji kakao menjadi coklat, hingga pemasaran produk coklat ke konsumen akhir, Indonesia sebagai salah satu produsen utama biji kakao, memiliki potensi besar untuk mengembangkan industri coklat yang bernilai tambah tinggi (Wulandari, 2020). Meskipun memiliki potensi yang besar, industri kakao di Indonesia masih menghadapi berbagai tantangan seperti rendahnya produktivitas, kualitas produk yang kurang konsisten, dan minimnya fasilitas pengolahan pasca-panen yang memadai (Depparaba & Karim, 2019). Tujuan utama pusat coklat adalah fasilitas terpadu yang menyediakan layanan pengolahan kakao, pelatihan, penelitian, dan pengembangan produk coklat, dengan adanya sentral coklat, biji kakao dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah lebih tinggi seperti coklat batangan, bubuk coklat, dan produk turunan lainnya.

Sumatera Barat adalah salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi besar dalam bidang pertanian, terutama kakao. Kakao, juga dikenal sebagai *Theobroma cacao*, adalah tanaman perkebunan yang sangat berharga yang memainkan peran penting dalam industri pangan, terutama sebagai bahan baku utama pembuatan cokelat (Rubiyo & Siswanto, 2012). Salah satu daerah penghasil kakao terbesar di Indonesia yaitu Sumatera Barat, memiliki banyak potensi untuk dikembangkan. Kondisi geografis dan iklim Sumatera Barat, termasuk Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Pasaman, dan Kabupaten Pesisir Selatan, telah lama dikenal sebagai sentra produksi kakao (Rubiyo & Siswanto, 2012). Kabupaten Padang Pariaman, yang terletak di Provinsi Sumatera Barat, dikenal karena tanahnya yang subur dan memiliki banyak potensi pertanian yang dapat dimanfaatkan. Kakao (*Theobroma cacao*) adalah salah satu komoditas unggulan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan di

wilayah ini. Tanaman perkebunan kakao sangat menguntungkan dan sangat penting untuk industri makanan dan minuman, terutama sebagai bahan dasar cokelat.

Sebelumnya, penelitian lebih banyak difokuskan kepada tata cara budidaya coklat dan daya tahan coklat terhadap serangan hama dan penyakit busuk buah. Meskipun begitu, Tujuan utama pusat coklat adalah fasilitas terpadu yang menyediakan layanan pengolahan kakao, pelatihan, penelitian, dan pengembangan produk coklat. dengan adanya pusat coklat, biji kakao dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah lebih tinggi seperti coklat batangan, bubuk coklat, dan produk turunan lainnya. Dengan demikian, peneliti tertarik untuk meneliti dan meningkatkan potensi coklat dengan judul **“Perencanaan Pusat Coklat Ramah Lingkungan di Kabupaten Padang Pariaman”**.

1.1.1 Isu dan Permasalahan

Kabupaten Padang Pariaman di Provinsi Sumatera Barat memiliki potensi budidaya coklat yang sangat besar (Data et al., 2022). Tanaman coklat, atau *Theobroma cacao*, adalah komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan dapat memberikan dampak besar pada perekonomian sebuah wilayah. Industri coklat Padang Pariaman memiliki banyak potensi, tetapi banyak tantangan yang menghalanginya untuk berkembang dengan baik. Meskipun memiliki potensi yang besar, industri coklat di Indonesia masih menghadapi berbagai tantangan seperti rendahnya produktivitas, kualitas produk yang kurang konsisten, dan minimnya fasilitas pengolahan pasca-panen yang memadai.

1.1.2 Data dan Fakta

Provinsi Sumatera Barat menempati urutan kelima penghasil kakao di Indonesia dengan total luas lahan tahun 2020 mencapai 121.227,4 Ha dengan produksi sebanyak 58.605,2 ton (BPS Sumbang, 2020). Hampir semua pemerintah daerah kabupaten di Sumatera Barat membangun perkebunan kakao (S Damanik, 2015). Namun, pengembangan ini belum sejalan dengan kebutuhan produksi coklat hilir sampai turunan olahan coklat. Kecamatan V Koto Kampung Dalam merupakan kawasan sentra kakao di Padang Pariaman. Kakao ini juga tersebar di sejumlah kecamatan di Padang Pariaman dengan luas kawasan produksi 12.000 ha. Dan yang produktif 5.642 ha. Harganya Rp 11.500 /kg.

1.2 Rumusan Masalah

1.2.1 Permasalahan Non Arsitektura

1. Apakah hasil coklat Kabupaten Padang Pariaman belum terolah menjadi makanan yang baik?
2. Apakah hasil coklat di Kabupaten Padang Pariaman belum dikenal secara nasional?

3. Konsep apa yang diterapkan dalam mempromosikan produk coklat ke pasar lokal dan internasional?

1.2.2 Permasalahan Arsitektural

1. Bagaimana mendesain area produksi coklat yang memenuhi standar higienitas, keamanan, dan efisiensi proses?
2. Bagaimana merancang konsep ruang yang memenuhi standar untuk mempromosikan produk olahan coklat di Kabupaten Padang Pariaman.
3. Bagaimana konsep disain pusat coklat dengan pendekatan arsitektur berkelanjutan

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi potensi dan tantangan pengembangan industri coklat di Kabupaten Padang Pariaman.
2. Merumuskan konsep perencanaan pusat coklat yang ramah lingkungan dengan menerapkan prinsip-prinsip arsitektur berkelanjutan.
3. Menyusun rancangan desain pusat coklat yang terintegrasi dengan lingkungan sekitar dan mendukung keberlanjutan industri coklat lokal.

1.4 Saran Penelitian



1. Teridentifikasinya potensi dan tantangan pengembangan industri coklat di Kabupaten Padang Pariaman.
2. Tersusunnya konsep perencanaan pusat coklat yang ramah lingkungan dengan menerapkan prinsip-prinsip arsitektur berkelanjutan.
3. Tersusunnya rancangan desain pusat coklat yang terintegrasi dengan lingkungan sekitar dan mendukung keberlanjutan industri coklat lokal.

1.5 Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian Pusat coklat ramah lingkungan dengan pendekatan arsitektur berkelanjutan di Kabupaten padang pariaman yaitu :

1.5.1 Manfaat Akademik

1. Memberikan kontribusi dalam pengembangan konsep arsitektur berkelanjutan, khususnya dalam perencanaan pusat industri kreatif berbasis sumber daya lokal.
2. Memperkaya khasanah pengetahuan mengenai strategi pengembangan industri coklat yang berwawasan lingkungan

1.5.2 Manfaat Bagi Pemerintah

1. Memberikan masukan bagi pemerintah daerah Kabupaten Padang Pariaman dalam merumuskan kebijakan dan program pengembangan industri coklat yang berkelanjutan.
2. Menjadi acuan bagi pengembang dan pelaku industri coklat dalam merancang pusat industri coklat yang terintegrasi dengan lingkungan sekitar.
3. Mendorong peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal melalui pengembangan industri coklat yang berwawasan lingkungan.

1.6 Ruang Lingkup Pembahasan

1.6.1 Ruang Lingkup Spasial

Ruang lingkup spasial mencakup Kawasan 2x11 Kayu Tanam Kabupaten Padang Pariaman.

Batasan tapak :

- Utara : Kabupaten Agam
- Selatan : Pemukiman Warga
- Barat : Iibumu
- Timur : Pemandian Alami Anai Reasort

1.6.2 Ruang Lingkup Substansial

1. potensi dan tantangan pengembangan industri coklat di Kabupaten Padang Pariaman, meliputi:

1. Kondisi eksisting industri coklat lokal (produksi, pemasaran, sumber daya, dll.)
2. Isu-isu dan tantangan yang dihadapi oleh pelaku industri coklat
3. Dukungan pemerintah daerah dalam pengembangan industri coklat
2. Konsep perencanaan pusat coklat yang ramah lingkungan, dengan menerapkan prinsip-prinsip arsitektur berkelanjutan, antara lain:
 1. Efisiensi penggunaan sumber daya alam dan energi
 2. Penggunaan material lokal dan ramah lingkungan
 3. Pengelolaan limbah dan daur ulang
 4. Integrasi dengan lingkungan sekitar
3. Rancangan desain pusat coklat yang terintegrasi dengan lingkungan sekitar, meliputi:
 1. Tata letak dan zonasi bangunan
 2. Desain arsitektur dan lanskap
 3. Sistem utilitas dan pengelolaan lingkungan Fasilitas penunjang industri coklat (produksi, edukasi, rekreasi, dll.) Ruang lingkup substansial tersebut akan menjadi
 4. utama dalam penelitian ini untuk menghasilkan perencanaan pusat coklat yang ramah lingkungan dan berkelanjutan di Kabupaten Padang Pariaman.

referensi bagi pengembangan pusat industri kreatif berbasis sumber daya lokal yang berwawasan lingkungan.

1.7 Ide Kebaharuan

Penelitian ini memiliki beberapa ide kebaruan, antara lain:

- a) Pengembangan Industri Coklat Berbasis Konsep Arsitektur Berkelanjutan.
 Penelitian ini mengintegrasikan konsep arsitektur berkelanjutan dalam perencanaan pusat coklat, yang belum banyak diterapkan dalam pengembangan industri kreatif berbasis sumber daya lokal di Indonesia. Pendekatan ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan industri coklat yang ramah lingkungan dan berkelanjutan.
- b) Sinergi Antara Industri Coklat dan Ekowisata Rancangan desain pusat coklat yang terintegrasi dengan lingkungan sekitar akan menciptakan sinergi antara industri coklat dan ekowisata. Hal ini dapat menjadi daya tarik baru bagi wisatawan untuk menikmati proses produksi coklat sekaligus mempelajari aspek budaya dan lingkungan setempat.
- c) Pemberdayaan Masyarakat Lokal Secara Holistik.
 Penelitian ini tidak hanya berfokus pada pengembangan industri coklat, tetapi juga pada pemberdayaan masyarakat lokal secara holistik. Mulai dari peningkatan kapasitas pengrajin, penciptaan lapangan kerja baru, hingga peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat sekitar. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi baru dalam pengembangan industri coklat yang berkelanjutan, serta menjadi

1.8 Keaslian Penelitian

NO	UIVERSITAS	NAMA	TAHUN	JUDUL	PEMBAHASAN
1	UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA	APRILLIA RAHMATIKA	2022	PERENCANAAN CHOCOLATE FACTORY DI PACITAN	maka Pacitan mempunyai misi untuk memberdayakan SDM pada daerah setempat dengan potensi yang ada, dengan mebuat wadah atau tempat (fasilitas) yang dapat menyalurkan kreativitas dan ekonomi serta pemberdayaan SDM setempat. Sehingga dibuatlah rancangan fasilitas berupa : - Chocolate factory - Sarana eduwisata kreatif
2	UNIVERSITAS LAMPUNG BANDAR LAMPUNG	WAHYU DWI WICAKSONO	2022	PERANCANGAN PUSAT PENGOLAHAN, INFORMASI, DAN EDUKASI KAKAO DI KABUPATEN PESAWARAN	diperlukan sebuah Pusat Pengolahan Informasi, dan Edukasi mengenai kakao untuk dapat memecahkan masalah dan mengoptimalkan potensi kakao di Kabupaten Pesawaran.
3	Universitas Diponegoro Semarang	ERIK SAYOGA	2016	CAFÉ AND CHOCOLATE FACTORY DI SEMARANG PENEKANAN DESAIN ARSITEKTUR POST MODERN	kenaikan jumlah pengunjung outlet cokelat yang terus meningkat sedangakn Permintaan yang terdapat di Semarang ini disebabkan karena tempat menikmati aneka ragam hidangan cokelat yang masih sedikit di Semarang,maka direncanakan café and coklat factory di semarang

Dalam penelitian ini penulis melakukan dengan perencanaan jenis kegiatan yang sama seperti yang di table, tetapi terdapat perbedaan diantara lokasi, ide, keterbaruan, sasaran maupun tujuan, maka dari itu keaslian judul penelitian **Perencanaan Pusat Cokelat Ramah Lingkungan Dengan KonsepArsitektur Berkelanjutan di Padang Pariama**

1.9 Sistematika Substansial

BAB I PENDAHULUAN

Bab yang menguraikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, sasaran penelitian, ruang lingkup pembahasan dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab yang menguraikan tentang tujuan pustaka, baik yang bersumber dari media cetak seperti buku, Koran dan media elektronik seperti jurnal-jurnal ilmiah yang terkait.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab yang menguraikan tentang metode penelitian dan perencanaan yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan yang ada.

BAB IV TINJAUAN KAWASAN PERENCANAAN

yaitu tentang data primer dan sekunder yang telah didapat. Data primer didapat dengan cara melakukan survey langsung ke lapangan dan data sekunder didapat dari internet serta dari dinas-dinas terkait dengan penelitian.

BAB V ANALISA

Yaitu tentang analisa tapak yang diperoleh setelah melakukan survey langsung ke lapangan

BAB VI KONSEP PERANCANGAN

Yaitu tentang gagasan-gagasan konsep yang ingin digunakan baik secara makro maupun mikro

BAB VII PERENCANAAN TAPAK

Yaitu tentang perencanaan tapak yang didapat setelah melakukan analisa terhadap tapak dan menggunakan gagasan-gagasan konsep yang telah didapat pada bab sebelumnya

BAB VIII PENUTUP

Yaitu tentang kesimpulan dari hasil latar belakang hingga konsep tapak dan bangunan.

DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Umum

2.1.1 Sejarah dan perkembangan industr coklat

Cokelat, makanan lezat yang digemari banyak orang, memiliki sejarah panjang dan kaya yang terjalin erat dengan peradaban manusia(Inovatif et al., 2024) Pusat coklat, juga dikenal sebagai museum coklat atau pabrik coklat, adalah tempat yang didedikasikan untuk coklat, mulai dari sejarahnya, proses pembuatannya, hingga berbagai macam produk coklat yang tersedia(Ide, 2013) Pusat coklat pertama didirikan di Eropa pada abad ke-17. Pusat-pusat ini memproduksi coklat untuk konsumsi domestik dan ekspor. Coklat menjadi populer di kalangan kelas atas dan dianggap sebagai barang mewah. Pusat coklat ini tidak hanya menjadi tempat untuk membeli coklat, tetapi juga menjadi tempat wisata populer di mana pengunjung dapat belajar tentang sejarah coklat, melihat bagaimana coklat dibuat, dan menikmati berbagai macam produk coklat(Fatimah Azzahra¹ et al., 2023).

2.1.2 Potensi pengembangan industri coklat di indonesia

Indonesia, sebagai salah satu penghasil kakao terbesar di dunia(Inovatif et al., 2024) memiliki potensi besar untuk mengembangkan industri pengolahan cokelatnya antara lain:

1) Kekayaan alam

Indonesia memiliki kekayaan alam yang melimpah, dengan iklim tropis yang ideal untuk budidaya kakao

2) Tenaga kerja

Indonesia memiliki populasi muda yang besar, yang dapat menjadi sumber tenaga kerja potensial untuk industri pengolahan cokelat

3) Pasar domestik

Pasar domestik Indonesia untuk cokelat terus bertumbuh, didorong oleh peningkatan pendapatan dan gaya hidup modern

4) Permintaan global

Permintaan global untuk cokelat juga terus meningkat, membuka peluang bagi Indonesia untuk mengekspor produk cokelatnya ke pasar internasional

