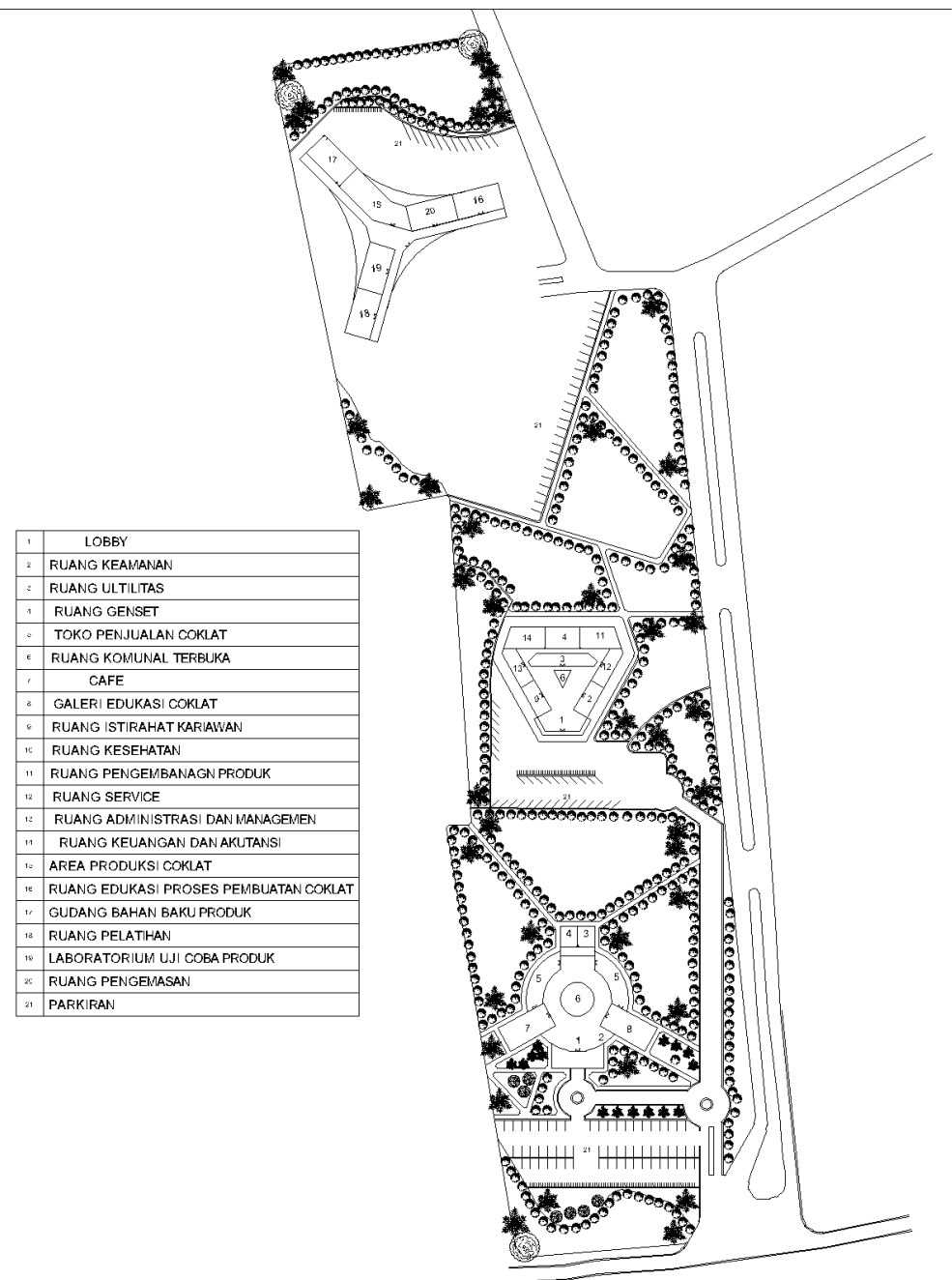


BAB VII
PERENCANAAN TAPAK

7.1 Site Plan



Gambar 6.17 Site Plan

BAB VIII
PENUTUP

8.1 Kesimpulan

Berdasarkan informasi yang diberikan, berikut adalah saran untuk "Perencanaan Pusat Coklat Ramah Lingkungan dengan Konsep Arsitektur Berkelanjutan di Padang Pariaman":

1. **Desain Bangunan Berkelanjutan:**
Terapkan strategi desain pasif, seperti orientasi bangunan, pengaturan bukaan, dan penggunaan material lokal, untuk meningkatkan efisiensi energi. Pertimbangkan penggunaan teknologi hijau, seperti panel surya, sistem pengolahan air, dan daur ulang limbah, untuk meminimalkan dampak lingkungan.
2. **Integrasi dengan Lingkungan Sekitar:**
Rancang bangunan yang terintegrasi dengan lanskap dan potensi alam di sekitarnya, seperti perkebunan coklat dan vegetasi lokal. Manfaatkan elemen-elemen alami dalam desain untuk menciptakan suasana yang menyatu dengan alam.
3. **Zonasi dan Sirkulasi yang Efisien:**
Tata zona-zona fungsional, seperti area produksi, edukasi, dan rekreasi, dengan mempertimbangkan alur aktivitas dan kebutuhan pengguna. Rancang sistem sirkulasi yang jelas dan efisien untuk memudahkan pergerakan pengunjung dan karyawan.
4. **Fasilitas Penunjang yang Lengkap:**
Sediakan fasilitas pendukung yang memadai, seperti area parkir, toilet, dan ruang istirahat, untuk meningkatkan kenyamanan pengunjung. Pertimbangkan penyediaan area komunal dan ruang-ruang multifungsi untuk mendukung aktivitas edukasi dan rekreasi.
5. **Pengembangan Identitas Lokal:**
Integrasikan elemen-elemen budaya dan arsitektur lokal dalam desain bangunan untuk memperkuat identitas dan karakter pusat coklat. Manfaatkan potensi perkebunan coklat setempat untuk mempromosikan produk dan kearifan lokal.
6. **Peningkatan Aksesibilitas dan Inklusivitas:**

Pastikan pusat coklat dapat diakses dengan mudah dan nyaman oleh seluruh pengunjung, termasuk penyandang disabilitas.

Pertimbangkan kebutuhan dan kemudahan pergerakan bagi berbagai kelompok pengguna.

Dengan menerapkan saran-saran di atas, diharapkan pusat coklat ramah lingkungan di Padang Pariaman dapat menjadi destinasi yang tidak hanya menawarkan pengalaman edukasi dan rekreasi, tetapi juga menjadi contoh penerapan arsitektur berkelanjutan yang terintegrasi dengan lingkungan sekitar.

8.2 Saran

Seharusnya masyarakat Kabupaten padang pariaman mampu mengelola potensi pertanian kakao menjadi produk yang dapat bersaing secara Nasional sampai Internasional. Sehingga perlunya langkah untuk menciptakan produk kakao yang dapat dikenal secara nasional dan berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate science and technology*.

Agung Kurniawan, R., & Spto Pamungkas, L. (2020). Penerapan Arsitektur Berkelanjutan (Sustainable Architecture) Pada Perancangan Taman Budaya Di Kabupaten Sleman. *JURNAL ARSITEKTUR GRID-Journal of Architecture and Built Environment*, 2(1), 35–39.

Bibra, M., Krishnaraj, R. N., & Sani, R. K. (2021). Fermentation strategies in the food and beverage industry. *Book*.

Data, P., Sistem, D. A. N., & Pertanian, I. (2022). *OUTLOOK KOMODITAS*.

Depparaba, F., & Karim, H. A. (2019). Prospek Kakao Nasional dalam Perspektif Kebijakan. *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(1), 14. <https://doi.org/10.35329/agrovital.v3i1.215>

Fatimah Azzahra¹, F., Dyantika, R., Parantika, A., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2023). Potensi Gastronomi sebagai Daya Tarik wisata di Coklat Monggo Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 173–182. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7812439>

Ide, P. (2013). *Dark chocolate healing*.

Inovatif, J. M., Permana, E., Andani, D. N., Redina, M. N., & Pancasila, U. (2024). *ANALISIS STRATEGI PEMASARAN PADA POD CHOCOLATE BALI TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN*. 8(5), 538–550.

Rubiyo, & Siswanto. (2012). Increasing Production and Development Of Cocoa (Theobroma Cacao L.) in Indonesia. *RISTRI Buletin*, 3(1), 2012 (in Indonesia).

S Damanik, H. H. (2015). *Prospek dan Strategi Pengembangan Perkebunan Kakao Berkelanjutan di Sumatera Barat*.

SD Coe, M. C. (2013). *The true history of chocolate*.

Wulandari, I. K. F. D. A. E. (2020). *Agribisnis Kakao*.

Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate science and technology*.

Agung Kurniawan, R., & Spto Pamungkas, L. (2020). Penerapan Arsitektur Berkelanjutan (Sustainable Architecture) Pada Perancangan Taman Budaya Di Kabupaten Sleman. *JURNAL ARSITEKTUR GRID-Journal of Architecture and Built Environment*, 2(1), 35–39.

Bibra, M., Krishnaraj, R. N., & Sani, R. K. (2021). Fermentation strategies in the food and beverage industry. *Book*.

Data, P., Sistem, D. A. N., & Pertanian, I. (2022). *OUTLOOK KOMODITAS*.

Depparaba, F., & Karim, H. A. (2019). Prospek Kakao Nasional dalam Perspektif Kebijakan. *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(1), 14. <https://doi.org/10.35329/agrovital.v3i1.215>

Fatimah Azzahra¹, F., Dyantika, R., Parantika, A., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2023). Potensi Gastronomi sebagai Daya Tarik wisata di Coklat Monggo Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 173–182. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7812439>

Ide, P. (2013). *Dark chocolate healing*.

Inovatif, J. M., Permana, E., Andani, D. N., Redina, M. N., & Pancasila, U. (2024). *ANALISIS*

STRATEGI PEMASARAN PADA POD CHOCOLATE BALI TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN. 8(5), 538–550.

Rubiyo, & Siswanto. (2012). Increasing Production and Development Of Cocoa (Theobroma Cacao L.) in Indonesia. *RISTRI Buletin*, 3(1), 2012 (in Indonesia).

S Damanik, H. H. (2015). *Prospek dan Strategi Pengembangan Perkebunan Kakao Berkelanjutan di Sumatera Barat.*

SD Coe, M. C. (2013). *The true history of chocolate.*

Wulandari, I. K. F. D. A. E. (2020). *Agribisnis Kakao.*