

SKRIPSI 48

**POLA RUANG DALAM PADA RUANG
PRODUKSI TAHU KELURAHAN WARUNG
MUNCANG**



**NAMA : ARIEL OTTE
NPM : 2016420013**

**PEMBIMBING:
Ir. ALEXANDER SASTRAWAN, MSP**

**PENGUJI :
Dr. RUMIATI R. TOBING
DEWI MARIANA, ST. MT.
Ir. ANDI KUMALA SAKTI, MT.**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS TEKNIK PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
Akreditasi Institusi Berdasarkan BAN Perguruan Tinggi No: 4339/SK/BAN-
PT/Akred/PT/XI/2017 dan Akreditasi Program Studi Berdasarkan BAN Perguruan
Tinggi No: 429/SK/BAN-PT/Akred/S/XI/2019**

BANDUNG

2020

SKRIPSI 48

**POLA RUANG DALAM PADA RUANG
PRODUKSI TAHU KELURAHAN WARUNG
MUNCANG**



**NAMA : ARIEL OTTE
NPM : 2016420013**

**PEMBIMBING:
Ir. ALEXANDER SASTRAWAN, MSP**

**PENSGUJI :
Dr. RUMIATI R. TOBING
DEWI MARIANA, ST. MT.
Ir. ANDI KUMALA SAKTI, MT.**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS TEKNIK PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
Akreditasi Institusi Berdasarkan BAN Perguruan Tinggi No: 4339/SK/BAN-
PT/Akred/PT/XI/2017 dan Akreditasi Program Studi Berdasarkan BAN Perguruan
Tinggi No: 429/SK/BAN-PT/Akred/S/XI/2019**

BANDUNG

2020

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN SKRIPSI
(Declaration of Authorship)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ariel Otte
NPM : 2016420013
Alamat : Gempol Asri 2 No. 30 Bandung
Judul Skripsi : Tata Atur Ruang Dalam Pada Rumah Produktif Pembuatan Tahu Kasus Daerah Cibuntu

Dengan ini menyatakan vdengan sungguh-sungguh bahwa :

1. Skripsi ini sepenuhnya adalah hasil karya saya pribadi dan di dalam proses penyusunannya telah tunduk dan menjunjung Kode Etik Penelitian yang berlaku secara umum maupun yang berlaku di lingkungan Universitas Katolik Parahyangan.
2. Jika dikemudian hari ditemukan dan terbukti bahwa isi di dalam skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan terdapat penyimpangan-penyimpangan dari Kode Etik Penelitian antara lain seperti tindakan merekayasa atau memalsukan data atau tindakan sejenisnya, tindakan plagiarisme atau autoplajarisme, maka saya bersedia menerima seluruh konsekuensi hukum sesuai ketentuan yang berlaku.

Bandung, 13 Mei 2020

Ariel Otte

Abstrak

Pola Ruang Dalam Ruang Produksi Tahu Kelurahan Warung Muncang

Oleh
Ariel Otte
NPM: 2016420013

Dalam perkembangan Kota Bandung, terdapat aspek ekonomi yang mendukung perkembangan sebuah kota. Salah satu industry yang meningkatkan aspek ekonomi kota adalah industry tahu yang berada di Kelurahan Warung Muncang. Pada setiap ruang produksi tersebut, terdapat pengaturan pola ruang yang menunjang produksi. Ruang produksi yang ada pada Kelurahan Warung Muncang memiliki bentuk ruang dalam yang berbeda antara ruang produksi satu dengan ruang produksi lainnya. Hal ini menyebabkan pola ruang yang ada pada ruang produksi yang ada di Kelurahan Warung Muncang berbeda.

Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif. Pengukuran ruang menggunakan meteran untuk menghasilkan data yang akurat. Observasi lapangan yang dilengkapi wawancara dan kuisioner sebagai acuan yang bersifat kualitatif. Metode analisis deskriptif mengaitkan temuan di lapangan dengan teori-teori yang mendukung: ruang perencanaan tata letak, teori perancangan ruang, teori material handling cost, dan teori proses produksi.

Berdasarkan hasil analisis, menunjukkan bahwa ruang produksi yang tahu di Kelurahan Warung Muncang memiliki pola yang berebeda pada tiap ruang produksi. Tetapi ada kesamaan perletakkan perabot yang ada pada beberapa ruang produksi. Terdapat kesamaan juga pada beberapa ruang produksi dimana mengelompokkan kesamaan fungsi pada ruang produksi

Kata-kata kunci: Pola Ruang, Ruang Produksi, Kelurahan Warung Muncang

Abstrac

Space Pattern in Tofu Production Room Warung Muncang Village

Oleh
Ariel Otte
NPM: 2016420013

In the development of the City of Bandung, there are economic aspects that support the development of a city. One industry that enhances the economic aspects of the city is the tofu industry located in Warung Muncang Village. In each of these production rooms, there is a spatial arrangement that supports production. The production space in the Warung Muncang Kelurahan has a different form of interior space between one production room and another. This causes the existing space patterns in the production space in the Warung Muncang Kelurahan to be different.

This research was conducted using qualitative methods. Space measurements use meters to produce accurate data. Field observations supplemented by interviews and questionnaires as a qualitative reference. Descriptive analysis method links the findings in the field with theories that support: space planning layout, space design theory, material handling cost theory, and production process theory.

Based on the results of the analysis, it shows that the tofu production room in the Warung Muncang Kelurahan has a different pattern in each production room. But there are similarities in locating furniture in several production rooms. There are also similarities in several production rooms which classify similarities in the production space.

Keyword: *Space Pattern, Production Room, Warung Muncang Village*

PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI

Skripsi yang tidak dipublikasikan ini, terdaftar dan tersedia di Perpustakaan Universitas Katolik Parahyangan, dan terbuka untuk umum dengan ketentuan bahwa hak cipta ada pada penulis dengan mengikuti aturan HaKI dan tata cara yang berlaku di lingkungan Universitas Katolik Parahyangan.

Referensi kepustakaan diperkenankan dicatat, tetapi pengutipan atau peringkasan hanya dapat dilakukan seizin pengarang dan harus disertai dengan kebiasaan ilmiah untuk menyebutkan sumbernya.

Memperbanyak atau menerbitkan sebagian atau seluruh skripsi haruslah seijin Rektor Universitas Katolik Parahyangan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan baik. Oleh karena itu, disamping rasa syukur penulis kepada Tuhan Yang Maha selama proses penyusunan skripsi berlangsung, penulis mendapatkan bimbingan, arahan, dukungan, dan saran. Untuk itu rasa terima kasih sedalam-dalamnya penulis sampaikan kepada:

- Dosen pembimbing, Alexander Sastrawan, Ir, M.S.P. atas saran, pengarahan, dan masukan yang telah diberikan serta berbagai ilmu yang berharga.
- Dosen penguji, Dr. Rumiati R. Tobing, Dewi Mariana, ST. MT., dan Ir. Andi Kumala Sakti, MT. atas masukan dan bimbingan yang diberikan.
- Orangtua yang selalu mendukung dan menyemangati selama proses pengerjaan skripsi berlangsung.
- Teman-teman yang menyemangati selama proses pengerjaan skripsi Aldy, Justin, Joyada, Vincent.
- Kelurahan Warung Muncang yang membantu selama proses survey skripsi. Bapak Lurah Dede Junaedi, Bapak Kurnia, dan Bapak Nurul.
- Dan yang terakhir namun tidak kalah pentingnya, Jessica Tamara Dharmawan atas semangat dan dukungan yang telah diberikan dari awal hingga akhir proses pengerjaan tugas akhir ini.

Bandung, 13 Mei 2020

Ariel Otte

DAFTAR ISI

Abstrak.....	i
Abstract.....	iii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Pertanyaan Penelitian.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Kegunaan Penelitian	3
1.5. Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.6. Metodologi Penelitian.....	4
1.6.1. Jenis Penelitian.....	4
1.6.2. Tempat dan Waktu Penelitian	5
1.6.3. Teknik Pengumpulan Data.....	6
1.6.3.1 Observasi	6
1.6.3.2 Wawancara.....	6
1.7. Tahap Analisis Data.....	6
1.8. Kerangka Penelitian.....	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Pola Ruang	8
2.1.1. Perubahan Tata Letak	9
2.1.2. Jenis Tata Letak.....	9
2.2. Pengertian Ruang.....	10
2.2.1. Pengertian Ruang Dalam	11
2.2.2. Bentuk Ruang.....	11
2.2.3. Kriteria Perancangan Ruang	12

2.2.5.1	Kebutuhan Pemakai	13
2.2.5.2	Kebutuhan Aktivitas	13
2.2.5.3	Kebutuhan Perabot	13
2.2.5.4	Analisis Ruang	13
2.2.5.5	Kebutuhan Dimensional	13
2.2.5.6	Kualitas Yang Diharapkan	13
2.2.5.7	Hubungan Ruang Yang Diinginkan.....	13
2.2.5.8	Kesimpulan Kerangka	14
2.2.4.	Dimensi Tubuh Manusia.....	14
2.2.5.	Hubungan Aktivitas	15
2.3.	Ruang Produksi.....	15
2.3.1.	Pengertian Ruang Produksi.....	16
2.3.2.	Tata Letak Ruang Produksi.....	16
2.3.3.	Pola Ruang Produksi	16
2.4.	Produksi Tahu.....	16
2.4.1.	Proses Produksi Tahu	16
BAB 3	METODE PENELITIAN	19
3.1.	Data Objek Penelitian	19
BAB 4	POLA RUANG DALAM PADA RUANG PRODUKSI	24
4.1.	Objek Penelitian 1.....	24
4.1.1.	Aktivitas Produksi	26
4.1.2.	Rangkuman	31
4.2.	Objek Penelitian 2.....	32
4.2.1.	Aktivitas Produksi	34
4.2.2.	Rangkuman	41
4.3.	Objek Penelitian 3.....	42
4.3.1.	Aktivitas Produksi	44
4.3.2.	Rangkuman	50
4.4.	Objek Penelitian 4.....	51

4.4.1. Aktivitas Produksi	52
4.4.2. Rangkuman	59
4.5. Objek Penelitian 5	60
4.5.1. Aktivitas Produksi	62
4.5.2. Rangkuman	68
4.6. Objek Penelitian 6	69
4.6.1. Aktivitas Produksi	71
4.6.2. Rangkuman	77
4.7. Objek Penelitian 7	78
4.7.1. Aktivitas Produksi	80
4.7.2. Rangkuman	86
4.8. Objek Penelitian 8	87
4.8.1. Aktivitas Produksi	88
4.8.2. Rangkuman	94
4.9. Objek Penelitian 9	95
4.9.1. Aktivitas Produksi	97
4.9.2. Rangkuman	103
4.10. Objek Penelitian 10.....	104
4.10.1. Aktivitas Produksi	105
4.10.2. Rangkuman	112
BAB 5 KESIMPULAN.....	113
5.1. Kesimpulan	113
5.2. Saran	116
 DAFTAR PUSTAKA.....	 118
LAMPIRAN.....	120

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Persiapan Pencetakan Tahu	1
Gambar 1.2 Proses Menguningkan Tahu.....	2
Gambar 1.3 Kelurahan Warung Muncang.....	5
Gambar 1.4 Kerangka Penelitian	7
Gambar 2.1 Bentuk Ruang	11
Gambar 2.2 Perletakkan Perabot pada Ruang.....	12
Gambar 2.3 Diagram Kesimpulan.....	14
Gambar 2.4 Dimensia Tubuh Manusia Saat Duduk.....	14
Gambar 2.5 Dimensi Tubuh Manusia Saat Berjalan	14
Gambar 2.6 Dimensi Tubuh Manusia Saat Berdiri	15
Gambar 2.7 Alur Produksi Kedelai	18
Gambar 3.1 Denah Ruang Produksi Ibu Lilis.....	19
Gambar 3.2 Denah Ruang Produksi Bapak Wawan.....	19
Gambar 3.3 Ruang Produksi Ibu I mas.....	20
Gambar 3.4 Ruang Produksi Bapak Jajang	20
Gambar 3.5 Ruang Produksi Ibu Imas S.	21
Gambar 3.6 Ruang Produksi Bapak Cecep.....	21
Gambar 3.7 Ruang Produksi Bapak Atang.....	22
Gambar 3.8 Ruang Produksi Bapak Tahya.....	22
Gambar 3.9 Ruang Produksi Ibu Lili	23
Gambar 3.10 Ruang Produksi Bapak Ewok	23
Gambar 4.1 Lokasi Rumah Ibu Lilis	24
Gambar 4.2 Zoning Ruang Produksi Ibu Lilis.....	25
Gambar 4.3 Denah Ruang Produksi Ibu Lilis.....	25
Gambar 4.4 Alur Proses Perendaman Kedelai Ruang Produksi Ibu Lilis	26
Gambar 4.5 Tempat Perendaman dan Penggilingan Kedelai	26
Gambar 4.6 Mesin Penggiling Kedelai Ruang Produksi Ibu Lilis	27
Gambar 4.7 Proses Perebusan Kedelai Ruang Produksi Ibu Lilis	27
Gambar 4.8 Alur Proses Perebusan Kedelai Ruang Produksi Ibu Lilis.....	27
Gambar 4.9 Alur Proses Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Ibu Lilis	28
Gambar 4.10 Tempat Pembuangan Ampas Tahu Ruang Produksi Ibu Lilis	28
Gambar 4.11 Proses Penyaringan Ampas Ruang Produksi Ibu Lilis	28

Gambar 4.12 Tempat Pencetakkan Tahu Ruang Produksi Ibu Lilis	29
Gambar 4.13 Alur Proses Pencetakkan Tahu Ruang Produksi Ibu Lilis.....	29
Gambar 4.14 Besaran Ruang Pencetakkan Tahu Ruang Produksi Ibu Lilis	29
Gambar 4.15 Alur Proses Penguningan Tahu Ruang Produksi Ibu Lilis	30
Gambar 4.16 Tempat Tungku Penguningan Tahu Ruang Produksi Ibu Lilis.....	31
Gambar 4.17 Tempat Pengemasan Tahu Ruang Produksi Ibu Lilis	31
Gambar 4.18 Lokasi Rumah Ibu Lilis	32
Gambar 4.19 Zonasi Ruang Produksi Bapak Wawan	33
Gambar 4.20 Denah Ruang Produksi Bapak Wawan.....	33
Gambar 4.21 Alur Proses Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Bapak Wawan..	34
Gambar 4.22 Tempat Perendaman Kedelai Ruang Produksi Bapak Wawan	34
Gambar 4.23 Mesin Penggiling Kedelai Ruang Produksi Bapak Wawan.....	35
Gambar 4.24 Alur Proses Perebusan Kedelai Ruang Produksi Bapak Wawan	36
Gambar 4.25 Tempat Perebusan Bubur Tahu Ruang Produksi Bapak Wawan	36
Gambar 4.26 Alur Proses Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Wawan	37
Gambar 4.27 Tempat Pembuangan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Wawan.	37
Gambar 4.28 Tempat Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Wawan .	37
Gambar 4.29 Alur Proses Pencetakkan Tahu Ruang Produksi Bapak Wawan.....	38
Gambar 4.30 Tempat Pencetakkan Tahu Ruang Produksi Bapak Wawan.....	38
Gambar 4.31 Tempat Perletakkan Tahu Yang Sudah Dicitak	38
Gambar 4.32 Alur Proses Penguningan Tahu Ruang Produksi Bapak Wawan	39
Gambar 4.33 Tempat Penguningan Tahu Ruang Produksi Bapak Wawan	40
Gambar 4.34 Rak Penyimpanan Tahu Ruang Produksi Bapak Wawan	40
Gambar 4.35 Tempat Pengemasan Tahu Ruang Produksi Bapak Wawan	40
Gambar 4.36 Lokasi Rumah Bapak Cecep.....	42
Gambar 4.37 Zonasi Ruang Produksi Ibu Imas	43
Gambar 4.38 Denah Ruang Produksi Ibu Imas	43
Gambar 4.39 Alur Proses Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Ibu Imas.....	44
Gambar 4.40 Tempat Perendaman Kacang Kedelai Ruang Produksi Ibu Imas.....	44
Gambar 4.41 Tempat Penggilingan Kacang Kedelai Ruang Produksi Ibu Imas	45
Gambar 4.42 Tempat Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Ibu Imas.....	45
Gambar 4.43 Alur Proses Perebusan Kedelai Ruang Produksi Ibu Imas	45
Gambar 4.44 Panas Tungku Perebusan Ruang Produksi Ibu Imas	46

Gambar 4.45 Alur Proses Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Ibu Imas	46
Gambar 4.46 Tempat Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Ibu Imas	47
Gambar 4.47 Tempat Pembuangan Ampas Tahu Ruang Produksi Ibu Imas.....	47
Gambar 4.48 Alur Proses Pencetakan Tahu Ruang Produksi Ibu Imas.....	48
Gambar 4.49 Tempat Pencetakan Tahu Ruang Produksi Ibu Imas.....	48
Gambar 4.50 Rak Penyimpanan Tahu Ruang Produksi Ibu Imas.....	48
Gambar 4.51 Alur Proses Penguningan dan Pengemasan Tahu Ruang Produksi Ibu Imas.....	49
Gambar 4.52 Tempat Tungku Penguningan Tahu Ruang Produksi Ibu Imas	49
Gambar 4.53 Tempat Pengemasan Tahu Ruang Produksi Ibu Imas	49
Gambar 4.54 Lokasi Rumah Ibu Lilis	51
Gambar 4.55 Denah Ruang Produksi Bapak Jajang.....	52
Gambar 4.56 Zonasi Ruang Produksi Bapak Jajang	52
Gambar 4.57 Tempat Perendaman Kedelai Ruang Produksi Bapak Jajang	53
Gambar 4.58 Alur Proses Penggilingan Kacang Ruang Produksi Bapak Jajang	53
Gambar 4.59 Mesin Penggiling Kedelai.....	54
Gambar 4.60 Alur Proses Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Bapak Jajang	55
Gambar 4.61 Tempat Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Bapak Jajang	55
Gambar 4.62 Alur Proses Penyaringan Ampas Ruang Produksi Bapak Jajang	56
Gambar 4.63 Tempat Penyaringan Tahu Ruang Produksi Bapak Jajang	56
Gambar 4.64 Alur Proses Pencetakan Tahu Ruang Produksi Bapak Jajang.....	57
Gambar 4.65 Tempat Pencetakan Tahu Ruang Produksi Bapak Jajang	57
Gambar 4.66 Tempat Perletakkan Tahu Ruang Produksi Bapak Jajang	57
Gambar 4.67 Tungku Penguningan Tahu Ruang Produksi Bapak Jajang	58
Gambar 4.68 Alur Proses Penguningan dan Pengemasan Ruang Produksi Bapak Jajang	58
Gambar 4.69 Lokasi Ruang Produksi Ibu Imas Sumiati	60
Gambar 4.70 Denah Ruang Produksi Ibu Imas S.....	61
Gambar 4.71 Zonasi Ruang Produksi Ibu Imas S.	61
Gambar 4.72 Alur Proses Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Ibu Imas S.....	62
Gambar 4.73 Tempat Perendaman Kacang Kedelai Ruang Produksi Ibu Imas S...62	
Gambar 4.74 Tempat Penggilingan Kacang Kedelai Ruang Produksi Ibu Imas S. 63	

Gambar 4.75 Tempat Perebusan Kedelai dan Penyaringan Kedelai Ruang Produksi Ibu Imas S.....	64
Gambar 4.76 Alur Proses Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Ibu Imas S.	64
Gambar 4.77 Tempat Pembuangan Ampas Tahu Ruang Produksi Ibu Imas S.	64
Gambar 4.78 Tempat Penyaringan Ampas Ruang Produksi Ibu Imas S.....	64
Gambar 4.79 Alur Proses Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Ibu Imas S.	65
Gambar 4.80 Alur Proses Pencetakan Tahu Ruang Produksi Ibu Imas S.	66
Gambar 4.81 Tempat Pendinginan Tahu Ruang Produksi Ibu Imas S.....	66
Gambar 4.82 Tempat Pencetakan Tahu Ruang Produksi Ibu Imas S.....	66
Gambar 4.83 Alur Proses Penguningan dan Pengemasan Tahu Ruang Produksi Ibu Imas S.....	67
Gambar 4.84 Tempat Menaruh Tahu Kuning Ruang Produksi Ibu Imas S.....	68
Gambar 4.85 Panas Tungku Ruang Produksi Ibu Imas S. Pada Bangunan Di Sisi Kiri	68
Gambar 4.86 Lokasi Ruang Produksi Bapak Cecep	69
Gambar 4.87 Denah Ruang Produksi Bapak Cecep.....	70
Gambar 4.88 Zonasi Ruang Produksi Bapak Cecep	70
Gambar 4.89 Alur Proses Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Bapak Cecep....	71
Gambar 4.90 Tempat Perendaman Kacang Ruang Produksi Bapak Cecep.....	71
Gambar 4.91 Halaman Depan Ruang Produksi Bapak Cecep	71
Gambar 4.92 Tempat Mesin Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Bapak Cecep	72
Gambar 4.93 Alur Proses Perebusan Kedelai Ruang Produksi Bapak Cecep	73
Gambar 4.94 Sirkulasi Disekitar Tempat Perebusan dan Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Bapak Cecep	73
Gambar 4.95 Tempat Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Bapak Cecep	73
Gambar 4.96 Alur Proses Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Cecep	74
Gambar 4.97 Tempat Pembuangan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Cecep... 74	74
Gambar 4.98 Tempat Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Cecep ...	74
Gambar 4.99 Alur Proses Pencetakan Tahu Ruang Produksi Bapak Cecep.....	75
Gambar 4.100 Rak Penyimpanan Tahu Ruang Produksi Bapak Cecep	75
Gambar 4.101 Tempat Pencetakan Tahu Ruang Produksi Bapak Cecep	75
Gambar 4.102 Alur Proses Penguningan dan Pemasaran Tahu Ruang Produksi Bapak Cecep.....	76

Gambar 4.103 Lokasi Ruang Produksi Bapak Atang.....	78
Gambar 4.104 Denah Ruang Produksi Bapak Atang	79
Gambar 4.105 Zonasi Ruang Produksi Bapak Atang.....	79
Gambar 4.106 Proses Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Bapak Atang	80
Gambar 4.107 Tempat Perendaman Kacang Ruang Produksi Bapak Atang	80
Gambar 4.108 Halaman Depan Ruang Produksi Bapak Atang	80
Gambar 4.109 Tempat Mesin Penggilingan Kacang Ruang Produksi Bapak Atang	81
Gambar 4.110 Tempat Tungku Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Bapak Atang.....	82
Gambar 4.111 Alur Proses Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Bapak Atang	82
Gambar 4.112 Alur Proses Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Atang	82
Gambar 4.113 Tempat Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Atang	83
Gambar 4.114 Tempat Pembuangan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Atang	83
Gambar 4.115 Rak Penyimpanan Tahu Putih Ruang Produksi Bapak Atang	84
Gambar 4.116 Alur Proses Pencetakan Tahu Ruang Produksi Bapak Atang	84
Gambar 4.117 Alur Proses Penguningan dan Pengemasan Tahu Ruang Produksi Bapak Atang	85
Gambar 4.118 Tungku Penguningan Tahu Ruang Produksi Bapak Atang.....	85
Gambar 4.119 Rak Tahu Kuning Ruang Produksi Bapak Atang.....	85
Gambar 4.120 Lokasi Ruang Produksi Bapak Tahya.....	87
Gambar 4.121 Zonasi Ruang Produksi Bapak Tahya.....	88
Gambar 4.122 Denah Ruang Produksi Bapak Tahya.....	88
Gambar 4.123 Alur Proses Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Bapak Tahya	89
Gambar 4.124 Tempat Perendaman Kacang Kedelai Ruang Produksi Bapak Tahya	89
Gambar 4.125 Mesin Penggiling Kacang Ruang Produksi Bapak Tahya	90
Gambar 4.126 Tempat Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Bapak Tahya	90
Gambar 4.127 Alur Proses Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Bapak Tahya	90
Gambar 4.128 Alur Proses Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Tahya	91

Gambar 4.129 Proses Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Tahya ...	92
Gambar 4.130 Tempat Pembuangan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Tahya.	92
Gambar 4.131 Alur Proses Pencetakan Tahu Ruang Produksi Bapak Tahya.....	92
Gambar 4.132 Rak Penyimpanan Tahu Ruang Produksi Bapak Tahya	93
Gambar 4.133 Tempat Pencetakan Tahu Ruang Produksi Bapak Tahya	93
Gambar 4.134 Alur Proses Penguningan dan Pengemasan Tahu Ruang Produksi Bapak Tahya.....	94
Gambar 4.135 Tungku Penguningan Tahu Ruang Produksi Bapak Tahya	94
Gambar 4.136 Lokasi Ruang Produksi Ibu Lili	95
Gambar 4.137 Denah Ruang Produksi Ibu Lili	96
Gambar 4.138 Zonasi Ruang Produksi Ibu Lili	96
Gambar 4.139 Tempat Perendaman Kacang Ruang Produksi Ibu Lili	97
Gambar 4.140 Alur Proses Penggilingan Kacang.....	97
Gambar 4.141 Mesin Penggiling Kedelai Ruang Produksi Ibu Lili.....	98
Gambar 4.142 Tungku Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Ibu Lili.....	99
Gambar 4.143 Alur Proses Perebusan Bubur Kedelai Ruang Produksi Ibu Lili	99
Gambar 4.144 Panas Tungku Pada Sisi Kanan Ruang Produksi Ibu Lili.....	99
Gambar 4.145 Ruang Gerak Pada Tempat Perebusan Tahu Ruang Produksi Ibu Lili	99
Gambar 4.146 Alur Proses Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Ibu Lili..	100
Gambar 4.147 Tempat Pembuangan Ampas Tahu Ruang Produksi Ibu Lili	100
Gambar 4.148 Tempat Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Ibu Lili	100
Gambar 4.149 Letak Penyaringan dan Pembuangan Ampas Ruang Produksi Ibu Lili	100
Gambar 4.150 Rak Penyimpanan Tahu Ruang Produksi Ibu Lili.....	101
Gambar 4.151 Alur Proses Pencetakan Tahu Ruang Produksi Ibu Lili	101
Gambar 4.152 Alur Proses Penguningan dan Pengemasan Tahu Ruang Produksi Ibu Lili.....	102
Gambar 4.153 Tungku Penguningan Tahu Ruang Produksi Ibu Lili.....	102
Gambar 4.154 Tempat Pengemasan Tahu Ruang Produksi Ibu Lili.....	102
Gambar 4.155 Lokasi Rumah Bapak Ewok	104
Gambar 4.156 Zonasi Ruang Produksi Bapak Ewok	105
Gambar 4.157 Denah Ruang Produksi Bapak Ewok	105
Gambar 4.158 Alur Proses Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Bapak Ewok.	106

Gambar 4.159 Tempat Perendaman Kedelai Ruang Produksi Bapak Ewok	106
Gambar 4.160 Area Pekerja Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Bapak Ewok	107
Gambar 4.161 Tempat Penggilingan Kedelai Ruang Produksi Bapak Ewok	107
Gambar 4.162 Alur Proses Perebusan Bubur Tahu Ruang Produksi Bapak Ewok	108
Gambar 4.163 Tempat Tungku Perebusan Bubur Tahu Ruang Produksi Bapak Ewok	108
Gambar 4.164 Alur Proses Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Ewok	108
Gambar 4.165 Besaran Luas Area Pekerja Perebusan Kedelai Ruang Produksi Bapak Ewok	108
Gambar 4.166 Tempat Penyaringan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Ewok	109
Gambar 4.167 Tempat Pembuangan Ampas Tahu Ruang Produksi Bapak Ewok	109
Gambar 4.168 Alur Proses Pencetakan Tahu Ruang Produksi Bapak Ewok.....	110
Gambar 4.169 Rak Penyimpanan Tahu Putih Ruang Produksi Bapak Ewok.....	110
Gambar 4.170 Besaran Luas Area Pekerja Pencetakan Tahu Ruang Produksi Bapak Ewok	110
Gambar 4.171 Alur Proses Penguningan dan Pengemasan Tahu Ruang Produksi Bapak Ewok.....	111
Gambar 4.172 Rak Penyimpanan Tahu Kuning Ruang Produksi Bapak Ewok ...	111
Gambar 4.173 Tempat Pengemasan Tahu Kuning Ruang Produksi Bapak Ewok.	111

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Tabel Kedekatan Perabot Ruang Produksi Ibu Lilis.....	31
Tabel 4.2 Tabel Kedekatan Perabot Ruang Produksi Bapak Wawan	41
Tabel 4.3 Tabel Kedekatan Perabot Ruang Produksi Ibu Imas	50
Tabel 4.4 Tabel Kedekatan Perabot Ruang Produksi Bapak Jajang	59
Tabel 4.5 Tabel Kedekatan Ruang Produksi Ibu Imas S.	68
Tabel 4.6 Tabel Kedekatan Perabot Ruang Produksi Bapak Cecep.....	77
Tabel 4.7 Tabel Kedekatan Perabot Ruang Produksi Bapak Atang.....	86
Tabel 4.8 Tabel Kedekatan Perabot Ruang Produksi Bapak Tahya.....	94
Tabel 4.9 Tabel Kedekatan Perabot Ruang Produksi Ibu Lili	103
Tabel 4.10 Tabel Kedekatan Perabot Ruang Produksi Bapak Ewok.....	112
Tabel 5.1 Pola Ruang Produksi Tahu Kelurahan Warung Muncang	113
Tabel 5.2 Tabel Integrasi dan Jenis Tata Letak Ruang Produksi Tahu Kelurahan Warung Muncang	116

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sirkulasi dan Perletakkan Perabot Ruang Produksi Ibu Lilis.....	120
Lampiran 2 Sirkulasi dan Perletakkan Perabot Ruang Produksi Bapak Wawan	120
Lampiran 3 Sirkulasi dan Perletakkan Perabot Ruang Produksi Ibu Imas	120
Lampiran 4 Sirkulasi dan Perletakkan Perabot Ruang Produksi Bapak Jajang	121
Lampiran 5 Sirkulasi dan Perletakkan Perabot Ruang Produksi Ibu Imas Sumiati	121
Lampiran 6 Sirkulasi dan Perletakkan Perabot Ruang Produksi Bapak Cecep	121
Lampiran 7 Sirkulasi dan Perletakkan Perabot Ruang Produksi Bapak Atang.....	122
Lampiran 8 Sirkulasi dan Perletakkan Perabot Ruang Produksi Bapak Tahya	122
Lampiran 9 Sirkulasi dan Perletakkan Perabot Ruang Produksi Ibu Lili	122
Lampiran 10 Kuisisioner Survey Ruang Produksi Tahu Kelurahan Warung Muncang	123
Lampiran 11 Sirkulasi dan Perletakkan Perabot Ruang Produksi Bapak Ewok	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 12 Surat Survey Skripsi Ariel Otte.....	124

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan sebuah kota tidak terlepas dari aspek ekonomi pada kawasan permukiman Kota Bandung. Aspek ekonomi masyarakat berperan penting dalam mengkomodasi dan mendukung perkembangan kawasan permukiman seiring berjalannya waktu. Kota Bandung juga dikenal sebagai salah satu kota kuliner, hal ini dapat terlihat dari inovasi kuliner yang ada di kota Bandung dan menjadi salah satu ciri khas kota Bandung. Salah satu kuliner terkenal di Bandung yaitu kuliner tahu. Tahu juga memiliki banyak macam seperti : Tahu Bulat, Tahu Kuning, Tahu Sumedang, Tahu Pong, Tahu Susu, dan masih banyak lagi jenis tahu lainnya. Cibuntu merupakan tempat di Kelurahan Warung Muncang, Kecamatan Bandung Kulon yang menjadi sentra pembuatan tahu. Terletak di daerah Bandung Barat, yang berdekatan dengan gerbang tol Pasirkoja dan Jln. Soekarno-Hatta.



Gambar 1.1 Persiapan Pencetakan Tahu
Sumber : finance.detik.com

Dalam mewadahi perkembangan ekonomi masyarakat, masyarakat yang berada di Kota Bandung menciptakan sebuah lapangan pekerjaan yang berbasis *Home Industry* dan menjadi salah satu inovasi yang menyikapi isu keterbatasan lahan di perkotaan yang menjadi masalah di sebuah kota dikarenakan lahan yang semakin mahal dikarenakan ketersediaan lahan yang semakin berkurang di Kota Bandung. Selain menyikapi keterbatasan lahan di kota, dengan adanya lapangan pekerjaan yang berbasis *Home Industry* ini, para warga dapat memanfaatkan sebagian ruang pada rumahnya untuk dijadikan sebuah ruang produksi atau memanfaatkan seluruh rumahnya untuk dijadikan ruang produksi. Umumnya, konsep *Home*

Industry merupakan konsep usaha atau perusahaan dalam skala kecil dan bergerak dalam bidang industri.

Konsep *Home Industry* merupakan konsep yang menggabungkan dua fungsi yaitu fungsi hunian dengan fungsi kegiatan usaha yang dimiliki pemilik rumah, atau menjadikan fungsi hunian menjadi fungsi kegiatan usaha. Konsep *Home Industry* berkaitan dengan aktivitas industri kreatif yang mengacu pada basis ekonomi yakni basis Usaha Bertumpu pada Rumah Tangga (UBR) atau *Home Based Enterprises* (HBE's). Pada konsep *Home Industry* yang memiliki hubungan langsung dengan fungsi rumah tinggal, memiliki ruang dalam yang berbeda dengan fungsi rumah tinggal yang tidak memiliki hubungan dengan fungsi kegiatan usaha.

Salah satu sentra produksi tahu yang berbasis *Home Industry* adalah sentra industri tahu cibuntu yang terletak di Kelurahan Warung Muncang, Kecamatan Bandung Kulon. Pada kawasan tersebut, dapat dilihat bahwa gaya hidup masyarakat kawasan tersebut bergantung pada industri kreatif pembuatan tahu dan menjadikan pembuatan tahu sebagai citra perekonomian kawasan tersebut.



Gambar 1.2 Proses Menguningkan Tahu
Sumber : image.google.com

Proses pembentukan unit kegiatan dan industri kreatif pembuatan tahu tersebut bertumpu pada aspek kegiatan mata pencaharian ekonomi masyarakat dengan pengadaan basis kegiatan ekonomi Usaha Bertumpu pada Rumah Tangga (UBR). Dalam hal ini, pola pada ruang produksi mempengaruhi kegiatan industri pembuatan tahu. Kegiatan industri tahu di Kelurahan Warung Muncang seluruhnya menggunakan rumah atau sebagian ruangan dalam rumah yang diubah menjadi ruang produksi sebagai aktivitas kegiatan usaha produksi tahu sehingga memberikan banyak peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha dan meningkatkan ekonomi masyarakat di Kelurahan Warung Muncang.

Menurut Arisngatiasih, Muhammad Muktiali 177 dengan teori Turner (1972) bahwa aktivitas maksimal dapat dicapai dalam fungsi rumah tangga dan terkait dengan perubahan tingkat pendapatan ekonomi. Konsep ini disebut sebagai “*Housing is a Process*” yang melandasi tiga hal penting, yaitu nilai rumah, fungsi ekonomi, dan wewenang atas rumah. Sehingga, rumah dapat difungsikan sebagai tempat yang digunakan untuk penopang ekonomi masyarakat Kelurahan Warung Muncang sebagai pengrajin tahu dan memanfaatkan rumah yang telah diubah menjadi ruang produksi sebagai wadah yang memberikan kontribusi dalam perekonomian Kota Bandung.

Pemanfaatan ruang pada ruang produksi untuk melakukan produksi tahu menggunakan ruang pada rumah baik ruang pada rumah induk maupun ruang yang ada disekitarnya (halaman). Pemanfaatan ruang usaha berbasis rumah tangga (UBR) sangat penting di Kelurahan Warung Muncang dikarenakan usaha produksi tahu di Kelurahan Warung Muncang bertumpu pada ruang produksi tahu. Dengan demikian, diharapkan akan didapatkan hasil maksimal terhadap pola ruang dalam produksi tahu yang optimal di Kelurahan Warung Muncang.

1.2. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana pola ruang yang terjadi pada ruang produksi tahu di Kelurahan Warung Muncang?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pola ruang dalam pada Ruang Produksi Tahu Kelurahan Warung Muncang yang terbentuk berkaitan aktivitas atau alur perilaku pengguna ruang produksi dan memberikan evaluasi mengenai pola ruang yang terjadi di Ruang Produksi Tahu Kelurahan Warung Muncang. Fokus permasalahan dan pengamatan penelitian ini diarahkan pada evaluasi pola ruang yang terjadi di ruang dalam produksi tahu Kelurahan Warung Muncang.

1.4. Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut :

- Kegunaan secara teoritis

Kegunaan dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi dan menambahkan wawasan mengenai hubungan ruang yang terjadi atau pola ruang yang terjadi berdasarkan alur kegiatan produksi pembuatan tahu di dalam

Ruang Produksi khususnya Ruang Produksi Tahu di Kelurahan Warung Muncang.

- Kegunaan secara praktis

Memberikan sebuah manfaat bagi kampung-kampung yang ada dalam menata ruang dalam Rumah Produktif terutama Rumah Produktif pembuatan tahu dalam hubungan ruang sehingga menciptakan interaksi atau pola ruang yang nyaman.

1.5. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian dibatasi pada pembahasan sebagai berikut:

1. Lingkup pembahasan penelitian adalah Ruang Produksi berskala kecil sampai dengan menengah dikarenakan Ruang Produksi berskala besar dapat disebut sebagai pabrik.
2. Lingkup pembahasan penelitian hanya berada pada Kawasan Cibuntu, Kelurahan Warung Muncang, Bandung Kulon.
3. Lingkup pembahasan pola ruang meliputi hubungan ruang dalam pada Ruang Produksi Tahu, Kawasan Cibuntu, Kelurahan Warung Muncang.

1.6. Metodologi Penelitian

1.6.1. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan melakukan observasi lapangan dan wawancara kepada pemilik Rumah Produktif Tahu dan pekerja yang bekerja di Ruang Produksi Tahu. Peneliti akan memaparkan kondisi ruang dalam pada Ruang Produksi tahu yang dipengaruhi oleh aktivitas pekerja yang ada pada Ruang Produksi Tahu Cibuntu yang berkaitan dengan pola aktivitas di dalam Ruang Produksi berdasarkan pola atau alur pembuatan tahu.

1.6.3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data menggunakan metode kualitatif dengan melakukan observasi lapangan dan mengeksplorasi pengalaman responden yang berkerja di Ruang Produksi Tahu Kawasan Cibuntu. Penulis berupaya menjelaskan mengenai pola ruang dalam yang terjadi pada Ruang Produksi tahu Kawasan Cibuntu yang diakibatkan alur produksi. Penelitian ini menggunakan pandangan subjektif para pekerja Rumah Produktif.

1.6.3.1 Observasi

Metode penelitian yang digunakan dalam mencari data yaitu metode observasi. Metode observasi diperlukan dikarenakan dapat melihat peristiwa yang terjadi secara langsung. Dengan melihat secara langsung peneliti dapat merasakan dan melihat secara langsung kegiatan yang ada di dalam Rumah Produktif tersebut.

Pengertian observasi menurut Nawawi dan Martini (1995:74). “Observasi adalah pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang tampak dalam suatu gejala atau gejala-gejala pada obyek penelitian”. Dengan metode observasi, peneliti dapat melihat secara langsung tatanan ruang dalam, peralatan yang digunakan, proses pembuatan tahu, dan hubungan ruang pada Rumah Produktif pembuatan tahu kawasan Cibuntu.

1.6.3.2 Wawancara

Wawancara pada penelitian ini dilakukan pada pekerja pembuatan tahu Rumah Produktif. Wawancara dilakukan secara langsung dengan menggunakan pedoman wawancara dalam melakukan wawancara terhadap pekerja produksi tahu. Responden yang dipilih adalah pekerja produksi tahu dan pemilik usaha tahu dikarenakan sudah berada cukup lama di kawasan dan Rumah Produktif tersebut.

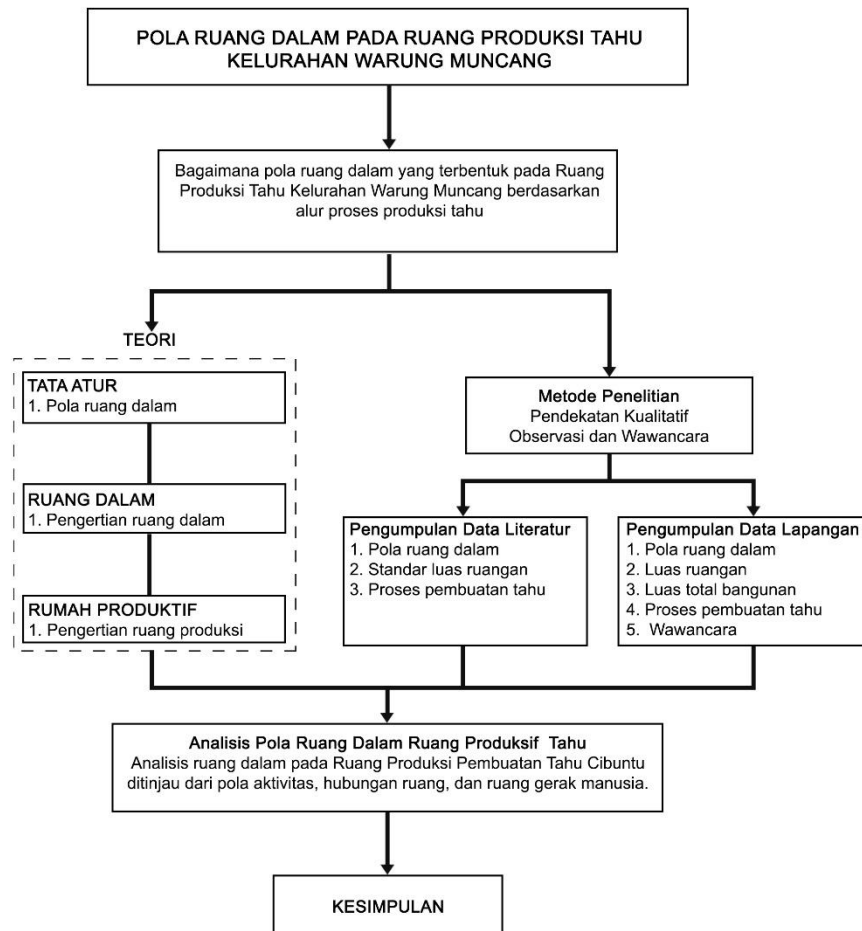
Pengertian wawancara menurut Sugiyono (2010;194). “Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti akan melaksanakan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil”.

1.7. Tahap Analisis Data

Tahap analisis data yang digunakan dalam mengumpulkan data

1. Melakukan survey pada Ruang Produksi pembuatan tahu Kawasan Cibuntu.
2. Pengumpulan data dengan melakukan observasi dan wawancara.
3. Melakukan penggabungan data dari hasil wawancara dan observasi

1.8. Kerangka Penelitian



Gambar 1.4 Kerangka Penelitian