



## **Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A)**

TUGAS AKHIR PERIODE 138

### **WISATA PETERNAKAN DAN PENGOLAHAN SUSU SAPI DI BOYOLALI**

**Dosen Pembimbing Utama:**

E. Endrianto Pandelaki, ST, MT, PhD

**Dosen Pembimbing Kedua:**

Bintang Noor Prabowo, ST, MT

**Dosen Pengaji:**

Dr. Ir. Atik Suprapti, MT

**Diajukan Oleh:**

Asri Nur Kartika  
21020113120041

**PROGRAM STUDI S1 DEPARTEMEN ARSITEKTUR  
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS DIPONEGORO  
SEMARANG  
2017**

---

**HALAMAN**  
**PERNYATAAN ORISINALITAS**

Tugas akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk  
telah saya nyatakan dengan benar.

Semarang, 7 Juli 2017



(Asri Nur Kartika)

21020113120041

## HALAMAN PENGESAHAN

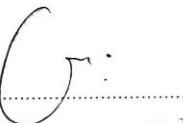
Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ( LP3A ) ini diajukan oleh :

Nama : Asri Nur Kartika  
NIM : 21020113120041  
Departemen / Program Studi : Arsitektur / Sarjana ( S-1 )  
Judul Skripsi : Wisata Peternakan dan Pengolahan Susu Sapi di Boyolali

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Pengaji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana / S1 pada Departemen / Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.

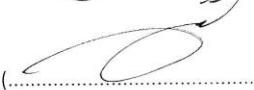
### TIM DOSEN

Pembimbing I : Edward Endrianto Pandelaki, ST, MT, PhD.  
NIP. 19740223 199702 1001



(.....)

Pembimbing II : Bintang Noor Prabowo, ST, MT  
NIP. 19780712 201212 1 005



(.....)

Pengaji : Dr. Ir. Atik Suprapti, MT  
NIP. 196511131998032001



(.....)

Semarang, 7 Juli 2017  
Ketua Program Studi S1 Arsitektur



Dr. Ir. Erni Setyowati, MT  
NIP. 196704041998022001

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai sivitas akademika Universitas Diponegoro, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Asri Nur Kartika  
NIM : 21020113120041  
Departemen / Program Studi : Arsitektur / S1  
Fakultas : Teknik  
Jenis Karya : Tugas Akhir

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Diponegoro Hak Bebas Royalti Non - Eksklusif (*None Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

***Wisata Peternakan dan Pengolahan Susu Sapi di Boyolali***

Beserta perangkat yang ada ( jika diperlukan ). Dengan Hak Bebas Royalti Non – Eksklusif ini Universitas Diponegoro berhak menyimpan, mengalihmedia / formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data ( *database* ), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang  
Pada Tanggal : 7 Juli 2017

Yang menyatakan,



Asri Nur Kartika

## **ABSTRAK**

*Kabupaten Boyolali merupakan sebuah Kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang kerap disebut sebagai Kota Susu. Hal itu dikarenakan Boyolali memiliki sentra peternakan sapi perah terbesar di Jawa Tengah yang juga berbanding lurus dengan produksi susunya. Produk susu sapi Boyolali banyak digunakan oleh industri susu skala besar di luar daerah sebagai bahan baku. Hal ini menjadikan produk susu dan sapi perah sebagai salah satu komoditas utama Kabupaten Boyolali.*

*Walaupun memiliki jumlah populasi sapi perah terbesar di Jawa Tengah, angka impor susu di kabupaten Boyolali terbilang tinggi. Selain itu potensi tersebut tidak seimbang dengan tersedianya fasilitas berupa industri ataupun wisata khas pengolahan susu sapi perah yang mencerminkan adanya ikon komoditi tersebut.*

*Dengan dibangunnya sebuah industri susu sapi skala besar, susu sapi Boyolali yang menjadi sebutan kabupaten tersebut akan lebih menonjol. Selain itu untuk mengenalkan produk unggulan tersebut, kombinasi industri susu dengan wisata alam peternakan sapi perah akan menjadikan sebuah branding tersendiri bagi Boyolali sekaligus dapat meningkatkan ekonomi daerah. Adanya industri pengolah susu sapi skala besar juga sekaligus dapat menjadi penampung produk panen susu perah yang berasal dari peternakan warga sekitar sebagai bahan baku pengolahan susu.*

**Kata Kunci :** Industri Susu Sapi, Peternakan Sapi Perah, Agrowisata

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A) Wisata Peternakan dan Pengolahan Susu Sapi di Boyolali dengan lancar. Tak lupa penulis ucapan terima kasih banyak atas dukungan semua pihak yang telah banyak membantu, memberikan saran, dan kritik dalam penyusunan LP3A ini. Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini disusun untuk memenuhi persyaratan guna menyelesaikan Tugas Akhir dan memperoleh gelar Sarjana Teknik di Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.

Dalam kesempatan ini, penyusun ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ir. B. Adji Murtomo, MSA selaku Koordinator Panitia TA Periode 138
2. Edward Endrianto Pandelaki, ST, MT, PhD selaku dosen pembimbing pertama dan atas pengertian dan pemahamannya terhadap penulis
3. Bintang Noor Prabowo, ST, MT selaku dosen pembimbing kedua dan atas bimbingannya sebagai mentor terkait karier dalam arsitektur
4. Dr. Ir. Atik Suprapti, MT selaku dosen penguji
5. DR. Ir. Agung Budi Sardjono, MT selaku Ketua Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
6. DR. Ir. Erni Setyowati, MT selaku ketua program studi S1 Arsitektur
7. Orang tua, Kakak, dan Adik tercinta, yang turut memberikan doa dan dukungan utama bagi penyelesaian LP3A
8. Teman-teman HMR yang telah banyak memberi dukungan dan bantuan selama proses penggerjaan Tugas Akhir
9. Nisa yang telah banyak membantu penyusun untuk melakukan survey di beberapa tempat terkait
10. Seluruh teman-teman Arsitektur Undip angkatan 2013
11. Pihak-pihak terkait atas bersedianya memberikan data serta membantu survey di Pabrik Susu dan Peternakan
12. Keluarga JAFT dan HMA Amoghasida
13. Semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan selama penyusunan LP3A ini.

Akhir kata, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan dalam penyusunan LP3A yang jauh lebih baik. Semoga LP3A ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan. Terima kasih.

Semarang, 20 April 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pernyataan Orisinalitas .....	ii
Halaman Pengesahan .....	iii
Halaman Pernyataan Persetujuan Publikasi .....	iv
Abstrak .....	v
Kata Pengantar .....	vi
Daftar Isi .....	vii
Daftar Gambar .....	x
Daftar Tabel .....	xii

### **Bab I Pendahuluan**

1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan dan Sasaran .....	2
1.3. Manfaat .....	2
1.4. Ruang Lingkup .....	3
1.5. Metode Penulisan .....	3
1.6. Kerangka Bahasan .....	3
1.7. Alur Pikir .....	5

### **Bab II Studi Pustaka**

2.1. Tinjauan Parik Pengolahan Susu Sapi .....	6
2.2.1. Pengertian Pabrik .....	6
2.1.2. Syarat-syarat Bangunan Pabrik .....	6
2.1.3. Pengolahan Susu Sapi .....	13
2.1.4. Pabrik Pengolahan Susu Sapi .....	19
2.2. Tinjauan Peternakan Sapi Perah .....	20
2.2.1. Pengertian Peternakan .....	20
2.2.2. Fasilitas dan Perlengkapan Peternakan Sapi Perah .....	20
2.2.3. Standar dan Ketentuan Peternakan Sapi Perah .....	22
2.3. Kajian Tempat Wisata .....	27
2.3.1. Pengertian Wisata .....	27
2.3.2. Syarat Objek Wisata .....	28

2.3.3. Sarana Pariwisata .....	28
2.4. Penekanan Desain .....	28
2.4.1. Arsitektur Postmodern .....	28
2.4.2. Pengertian Arsitektur Neo Vernakular .....	29
2.4.3. Ciri-ciri Arsitektur Neo Vernakular .....	30
2.5. Studi Banding .....	31
2.5.1. PT Cisarua Mountain Dairy (Cimory) .....	32
2.5.2. PT Nissin Biscuit Indonesia .....	35
2.5.3. PT Sinar Sosro .....	36
2.5.4. GKSI Divisi Pengolah Susu.....	36
2.5.5. KTSP Maju Makmur.....	36

### **Bab III Tinjauan Lokasi**

3.1 Tinjauan Umum Kota Boyolali .....	38
3.1.1. Letak Geografis .....	38
3.1.2 Topografi .....	38
3.1.3. Pembagian Wilayah .....	38
3.1.4. Perekonomian Kabupaten Boyolali.....	39
3.1.5. Kawasan Peruntukan Industri .....	43
3.2 Peraturan Pemerintah Mengenai Bangunan .....	44
3.3 Tinjauan Kecamatan Cepogo .....	47

### **Bab IV Pendekatan Program Perencanaan dan Perancangan**

4.1. Pendekatan Aspek Fungsional .....	49
4.1. 1 Pendekatan Pelaku Aktivitas .....	49
4.1.2. Pendekatan Kelompok Aktivitas .....	51
4.1.3. Pendekatan Kebutuhan Ruang .....	52
4.1.4. Pendekatan Hubungan Ruang .....	60
4.1.5. Pendekatan Kapasitas Pengguna Ruang .....	63
4.1.6. Pendekatan Besaran Ruang .....	75
4.2. Pendekatan Aspek Kontekstual .....	80
4.2.1. Kriteria Pemilihan Tapak .....	80
4.2.2. Pemilihan Lokasi .....	84
4.2.3. Pemilihan Tapak .....	87

4.3. Pendekatan Aspek Kinerja .....	90
4.3.1. Perangkat Media Informasi .....	90
4.3.2. Instalasi Elektrikal .....	91
4.3.3. Sistem Pengkondisian Udara .....	91
4.3.4. Sistem Instalasi Air Bersih .....	91
4.3.5. Sistem Instalasi Air Kotor .....	92
4.3.6. Instalasi dan Perangkat Pemadam Kebakaran .....	92
4.3.7. Sistem Keamanan .....	92
4.3.8. Sistem Pengelolaan Sampah .....	92
4.3.9. Sistem Penangkal Petir.....	92
4.3.10. Sistem Komunikasi .....	92
4.3. 11. Sistem Pencahayaan .....	93
4.4. Pendekatan Aspek Visual Arsitektural .....	93
4.5. Pendekatan Aspek Teknis (Sistem Struktur Bangunan) .....	93

## **Bab V Program Perencanaan dan Perancangan**

5.1. Program Dasar perencanaan .....	95
5.1.1. Program Ruang .....	95
5.1.2. Tapak terpilih .....	98
5.2. Konsep Dasar Perancangan .....	100
5.2.1. Aspek Kinerja .....	100
5.1.2. Aspek Teknis .....	100
5.1.3. Aspek Arsitektural .....	101
Daftar Pustaka .....	102
Berita Acara Sidang .....	104

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Bagan Bahasan dan Alur Pikir .....	5
Gambar 2.1 Diagram Hubungan Antar proses dari Sebuah Tipikal Pabrik .....	7
Gambar 2.2 Diagram Tipikal Aliran Proses Produksi Ringan dan Perakitan .....	7
Gambar 2.3 Jenis Konstruksi Atap Bangunan Pabrik .....	8
Gambar 2.4 Diagram Siklus aliran Bahan dalam Sebuah Pabrik .....	9
Gambar 2.5 Pola Aliran Straight Line .....	9
Gambar 2.6 Pola Aliran Serpentine .....	9
Gambar 2.7 Pola Aliran U-Shaped .....	10
Gambar 2.8 Pola Aliran Circular .....	10
Gambar 2.9 Pola Aliran Odd Angle .....	10
Gambar 2.10 Pola Peletakan Mesin Straight Line .....	11
Gambar 2.1 1 Pola Peletakan Mesin Diagonal .....	11
Gambar 2.1 2 Pola Peletakan Mesin Perpendicular .....	11
Gambar 2.1 3 Pola Peletakan Mesin Circular.....	11
Gambar 2.1 4 Diagram Proses Pembuatan Susu Bubuk .....	15
Gambar 2.1 5 Diagram Proses Pembuatan Susu Kental Manis .....	15
Gambar 2.1 6 Diagram Proses Pembuatan Mentega .....	16
Gambar 2.1 7 Diagram Proses Pembuatan Yoghurt .....	16
Gambar 2.1 8 Diagram Proses Pembuatan Es Krim .....	17
Gambar 2.1 9 Centrifugal Separator .....	17
Gambar 2.20 Clarifier for Milk .....	18
Gambar 2.21 Pasteurizer .....	18
Gambar 2.22 Homogeni .....	19
Gambar 2.23 Ukuran-ukuran Sapi .....	23
Gambar 2.24 Standar Ukuran Kandang Sapi .....	23
Gambar 2.25 Ukuran Tempat Sapi .....	23
Gambar 2.26 Kandang 3 Sisi Untuk Sapi Perah dan Anak Sapi .....	24
Gambar 2.27 Kandang 2 Sisi Untuk Sapi Perah dan Anak Sapi .....	24
Gambar 2.28 Kandang Gabungan 2 Sisi Untuk Sapi Perah dan Anak Sapi .....	24
Gambar 2.29 Kandang Gabungan 2 Sisi Untuk Sapi Perah Tanpa Anak Sapi .....	25

Gambar 2.30 Ukuran-ukuran Palung Sapi Perah di Kandang Gabungan .....	25
Gambar 2.31 Kandang Lengkap untuk 96 Ekor Sapi dengan Ceruk, Jalan Keluar Sapi .....	26
Gambar 2.32 Kandang Lengkap untuk 96 Ekor Sapi dengan Ceruk, Jalan Keluar di Belakang Lubang .....	26
Gambar 2.33 Macam-macam Peletakan Sapi Dalam Kandang .....	26
Gambar 2.34 Cimory Mountain View Bogor .....	32
Gambar 2.35 Cimory Restaurant .....	33
Gambar 2.36 Toko Oleh-oleh dan Souvenir .....	33
Gambar 2.37 Keadaan Toko Oleh-oleh dan Souvenir .....	33
Gambar 2.38 Playground .....	34
Gambar 3.1 Peta Letak Kabupaten Boyolali .....	38
Gambar 3.2 Peta Administrasi Kabupaten Boyolali .....	38
Gambar 3.3 Peta Rencana Pola Ruang Kab. Boyolali .....	44
Gambar 3.4 Peta Kemiringan Lereng Cepogo .....	47
Gambar 3.5 Prioritas Penggunaan Lahan Cepogo .....	48
Gambar 4.1 Hubungan Ruang Makro .....	60
Gambar 4.2 Hubungan Ruang Mikro Kegiatan Pengelola Administrasi .....	61
Gambar 4.3 Hubungan Ruang Mikro Kegiatan Produksi Pabrik .....	62
Gambar 4.4 Hubungan Ruang Mikro Kegiatan Peternakan .....	62
Gambar 4.5 Hubungan Ruang Mikro Kegiatan Wisata .....	63
Gambar 4.6 Hubungan Ruang Mikro Kegiatan Servis .....	63
Gambar 4.7 Gambar Dimensi Orang Mengantri .....	66
Gambar 4.8 Ukuran Truk Pengangkut Barang .....	68
Gambar 4.9 Ukuran Set Meja di Kantin .....	69
Gambar 4.10 Dimensi Gerakan Sholat .....	69
Gambar 4.11 Dimensi WC Normal dan Dimensi WC untuk Difabel .....	72
Gambar 4.12 Dimensi Urinoir dan Dimensi Wastafel .....	72
Gambar 4.13 Peta Kemiringan Lereng Cepogo .....	86
Gambar 4.14 Prioritas Penggunaan Lahan Cepogo .....	86
Gambar 4.15 Lokasi Tapak Alternatif 1 .....	88
Gambar 4.16 Lokasi Tapak Alternatif 2 .....	89
Gambar 5.1 Tapak Terpilih .....	9

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Populasi Sapi Perah di Jawa Tengah Tahun 2002-2006 .....	1
Tabel 2.1 Kriteria Pemilihan Lokasi Pabrik .....	13
Tabel 2.2 Produk-produk Susu .....	14
Tabel 2.3 Kebutuhan Pangan Tiap Kandang Sapi .....	27
Tabel 2.4 Kebutuhan Tempat dan Ukuran Celah Lantai untuk Kandang Sapi .....	27
Tabel 2.5 Produk Olahan Susu Cimory .....	32
Tabel 2.6 Motif Pengunjung Datang ke Cimory .....	34
Tabel 2.7 Jumlah dan Shift Tenaga Kerja PT Cimory .....	35
Tabel 2.8 Jumlah Produksi Olahan Susu PT Cimory per Bulan .....	35
Tabel 2.9 Rekapitulasi Fasilitas Studi Banding Tipe 1 .....	36
Tabel 2.10 Rekapitulasi Studi Banding Tipe 2 .....	37
Tabel 2.1 1 Rekapitulasi Studi Banding Tipe 3 .....	37
Tabel 3.1 Jumlah Penduduk Kabupaten Boyolali .....	39
Tabel 3.2 Banyaknya Perusahaan Industri Besar dan Sedang Kabupaten Boyolali Tahun 2013 Berdasar Investasi .....	39
Tabel 3.3 Banyaknya Perusahaan Industri Besar dan Sedang Kabupaten Boyolali Tahun 2013 Berdasar Jumlah Tenaga Kerja .....	40
Tabel 3.4 Jumlah Industri Kecil Kabupaten Boyolali Tahun 2013 .....	41
Tabel 3.5 Banyaknya Pemilik dan Ternak Kabupaten Boyolali Tahun 2013 .....	42
Tabel 3.6 Banyaknya Produksi Daging, Kulit, dan Susu Kabupaten Boyolali Tahun 2013 .....	42
Tabel 3.7 Banyaknya Penjualan dan Penerimaan Susu Sapi (liter) Kabupaten Boyolali Tahun 2013 ..	43
Tabel 4.1 Data Pelaku, Aktivitas, dan Kebutuhan Ruang Kelompok Kegiatan Utama .....	52
Tabel 4.2 Kebutuhan Ruang Berdasar Kelompok Kegiatan .....	58
Tabel 4.3 Jumlah Wisatawan Lokal Mancanegara dan Domestik Jawa Tengah .....	64
Tabel 4.4 Kapasitas Mesin Pengolah Susu .....	67
Tabel 4.5 Dimensi Mesin Pengemasan .....	67
Tabel 4.6 Standar Kapasitas WC Staff .....	70
Tabel 4.7 Stadar Kapasitas WC Pabrik .....	71
Tabel 4.8 Besaran Ruang Kelompok Kegiatan di Area Pabrik .....	73
Tabel 4.9 Besaran Ruang Kelompok Kegiatan di Area Peternakan .....	74

Tabel 4.10 Besaran Ruang Kelompok Kegiatan di Area Wisata .....	75
Tabel 4.11 Besaran Ruang Kelompok Kegiatan Pengelola Administrasi .....	76
Tabel 4.12 Besaran Ruang Kelompok Kegiatan Penunjang .....	77
Tabel 4.13 Besaran Ruang Kelompok Kegiatan di Area Servis .....	78
Tabel 4.14 Rekapitulasi Kegiatan Ruang Dalam .....	79
Tabel 4.15 Rekapitulasi Luas Ruang yang Berada di Lantai Dasar.....	79
Tabel 4.16 Kriteria Tapak Pabrik .....	80
Tabel 4.17 Kriteria Tapak Peternakan Sapi Perah .....	82
Tabel 4.18 Kriteria Tapak Tempat Wisata.....	83
Tabel 4.19 Kriteria Aspek .....	83
Tabel 4.20 Banyaknya Pemilik dan Ternak Kabupaten Boyolali Tahun 2013 .....	85
Tabel 4.21 Potensi dan Kendala Tapak Alternatif 1 .....	88
Tabel 4.22 Potensi dan Kendala Tapak Alternatif 2 .....	89
Tabel 4.23 Skoring Tapak .....	90
Tabel 5.1 Tabel Program Ruang Wisata Peternakan dan Pengolahan Susu Sapi di Boyolali .....	95
Tabel 5.2 Rekapitulasi Luas Ruang yang Berada di Lantai Dasar .....	97
Tabel 5.3 Potensi dan Kendala Tapak Terpilih .....	99
Tabel 5.4 Aspek Kinerja .....	100