

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang Masalah.**

Setiap makhluk hidup sangat memerlukan makanan untuk dikonsumsi agar memiliki tenaga atau energi untuk melakukan berbagai aktivitas. Jika tidak mengonsumsi makanan, badan hendak terasa lapar ataupun lemas. Makanan yang dikonsumsi tidak hanya untuk memerikan tenaga atau energi. Namun, tiap makanan yang masuk serta dicerna oleh tubuh juga dapat mempengaruhi kesehatan dan kondisi tubuh. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), makanan merupakan bahan utama untuk mengatur seluruh proses dalam tubuh, mulai dari pembentukan energi hingga penggantian jaringan dalam tubuh. Maka dari itu, memenuhi kebutuhan nutrisi setiap hari dengan konsumsi bergizi seimbang sangatlah penting, agar tubuh tetap sehat serta bebas dari berbagai macam penyakit. Contoh gizi serta nutrisi yang terdapat dalam makanan antara lain; protein, karbohidrat, lemak, vitamin, air, dan mineral. Gizi serta nutrisi tersebut bisa kita dapatkan pada buah- buahan, sebab pada dasarnya buah- buahan memiliki isi serat yang besar serta kaya akan vitqmin yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Mengonsumsi buah-buahan secara rutin dapat menghindari dan meredakan berbagai macam penyakit, contohnya; merendahkan kadar kolesterol, melancarkan sistem pencernaan hingga menghindari kanker. Hal ini membuktikan bahwa mengonsumsi buah-buahan yang cukup sangat berperan penting dalam kehidupan sehari-hari. Buah- buahan merupakan bahan pangan yang mudah didapat serta cukup melimpah, namun meskipun buah- buahan cukup banyak dan melimpah, Sebagian orang tidak menyukai serta tidak mengkonsumsinya secara rutin sesuai jumlah yang dianjurkan. Terdapat banyak alasan mengapa hal ini dapat terjadi, ketidaktahuan akan khasiat serta manfaat dari buah- buahan dapat menjadi salah satu sebabnya. Selain ketidak tahuan masyarakat terhadap manfaat dan khasiat dari buah- buahan, masyarakat juga kerap tidak dapat membedakan buah yang segar dan bermutu dengan buah yang hanya terlihat segar. Buah- buahan yang berkualitas/bermutu masih memiliki banyak kandungan vitamin serta tidak mengandung bakteri merugikan didalamnya. Untuk menjaga kesegaran serta daya

tahan buah-buahan yang sudah dipetik, diperlukan beberapa aspek penting padalingkungan penyimpanannya, antara lain; suhu yang stabil, sirkulasi udara yang baik, pencahayaan alami yang cukup namun tidak terpapar sinar matahari secara langsung serta aman dari aktivitas serangga maupun bakteri. Dengan menjaga daya tahan serta kesegaran buah-buahan, maka vitamin dan zat gizi lainnya yang terdapat pada buah-buahan akan tetap terjaga bahkan cenderung tidak berkurang. Karena ketidak tahuan masyarakat terhadap cara penyimpanan buah-buahan yang tepat, membuat masyarakat tidak mendapatkan gizi penuh dari buah-buahan yang dikonsumsi. Buah-buahan memiliki karakteristik yang berbeda-beda, hal ini dapat disimpulkan dari perbedaan dinding buah, daging buah hingga biji buah yang dimiliki oleh setiap karakter buah. Perbedaan karakter buah ini dapat mempengaruhi cara penyimpanan buah tersebut, contohnya; buah labu terkenal memiliki umur simpan yang panjang. Tetapi apel, pir dan buah yang mudah masak lainnya tidak boleh disimpan bersama dengan labu. Menurut Layanan Penyuluhan Universitas Oregon State, perpaduan ini akan menyebabkan labu cepat kuning dan busuk. Maka dari itu, diperlukan fasilitas yang dapat mengedukasi masyarakat mengenai khasiat serta manfaat buah-buahan beserta ekstraknya, tata cara menjaga kesegaran buah-buahan dan edukasi mengenai kerusakan pada buah-buahan (penyebabnya) yaitu mikroba. Dengan memberi edukasi yang beragam mengenai buah-buahan serta manfaat dan khasiatnya, masyarakat akan mendapatkan ilmu yang lengkap serta dapat dengan mudah meningkatkan kualitas kehidupannya. Edukasi yang disediakan akan berupa *visual education* yang membuat pengunjung tidak hanya membaca informasi tetapi juga dapat melihat bahkan meraba secara langsung (*synthetic property*). Hal tersebut bertujuan agar topik edukasi tidak memberi kesan membosankan dan mudah dimengerti oleh para pengunjung. Pada perancangan eduwisata ini, terdapat unsur wisata yang menjadi fasilitas penunjang seperti, wisata kuliner (*foodcourt*) dan *retail*. *Retail* dan *foodcourt* yang tersedia masih berkorelasi dengan topik edukasi, yaitu buah-buahan; wisata perbelanjaan buah-buahan serta ekstrak obat-obatan dari bagian-bagian buah dan wisata kuliner olahan buah-buahan khususnya khas Jawa Barat, seperti; jus, salad buah, rujak bebeg, rujak bumbu kacang, rujak cuka, asinan, manisan, es buah dan kolak. Wisata perbelanjaan ini juga dapat berperan menjadi wadah bagi masyarakat

sebagai sarana perbelanjaan untuk memenuhi kebutuhan serat dan vitamin. Buah-buahan juga dikelompokkan sebagai kelompok makanan yang cukup mudah rusak karena bahan pangan yang kaya akan gizi itu lebih mudah rusak dan menimbulkan resiko ke tidak amanan pangan yang lebih besar dibandingkan dengan bahan yang kandungan gizinya lebih rendah. Suatu bahan pangan dianggap rusak apabila bahan pangan tersebut menunjukkan suatu penyimpangan konsistensi dan tekstur dari keadaan normalnya, dan tidak dapat diterima secara normal oleh pancaindra atau bahkan parameter lain yang biasa digunakan. Daya tahan buahbuahan yang berbeda-beda ini, diperlukan pembuangan atau *re-stock* setiap 1×/14 hari atau bahkan 1×/5 hari. Buah-buahan yang sudah tidak layak untuk dijual (mengalami kerusakan) akan di olah menjadi camilan, kosmetik hingga berbagai ekstrak obat-obatan alami yang baik untuk kesehatan juga kecantikan, contohnya seperti; kulit manggis, dapat di olah menjadi teh herbal yang baik untuk kulit, menghambat pertumbuhan sel kanker serta memperkuat daya tahan tubuh, dll. Teh herbal dan olahan lainnya akan dijual dibagian *retail* bersama buah-buahan segar. Karena sarana perbelanjaan ini cukup memiliki karakter yang kompleks pada bagian aspek pangan sehingga akan membutuhkan desain khusus yang dapat menunjang kebutuhan produk serta demi ketahan produk, yakni buah-buahan. Untuk penataan ruang dan furnitur pada sarana perbelanjaan ini diperlukan pengetahuan khusus mengenai karakteristik dan jenis buah-buahan, karena akan sangat diperlukan metode penyimpanan yang menyesuaikan jenis buah dan menyesuaikan karakternya masing-masing, guna menjaga kesegaran buah-buahan tetap terjaga dan tidak rusak (busuk). Dengan demikian, kandungan zat gizi yang terdapat pada buah-buahan akan tetap terjaga. Selain permasalahan pada penataan ruang, sering kali sarana perbelanjaan buah-buahan memiliki sirkulasi udara yang kurang tepat sehingga menyebabkan kebusukan pada produk jual (buah) yang terjadi akibat terpengaruh kondisi lingkungan atau bahkan pengaruh dari kandungan yang terdapat pada buah itu sendiri. Berdasarkan iklim tempat bertumbuh, buah-buahan dibagi menjadi dua golongan, yaitu; buah-buahan iklim tropis dan buah-buahan iklim subtropis. Selain itu, buah-buahan juga memiliki klasifikasi berdasarkan dinding buah atau morfologi, yaitu; berry, hesperidium, drupe, pome dan pepo.

Secara geografis Indonesia termasuk negara yang memiliki iklim tropis. Sebagian besar tanah daratan Indonesia dikelilingi laut dan samudra. Hal ini merupakan penyebab Indonesia terdapat iklim laut. Iklim ini lembab dan banyak mendatangkan hujan. Oleh karena itu, beberapa buah diantaranya cocok dan mudah berkembang di Indonesia, tanaman buah yang cocok ditanam di Indonesia antara lain; stroberi, tomat, jambu biji, dll.

### **1.2. Fokus Permasalahan.**

- 1). Merancang fasilitas eduwisata yang mudah dipahami serta dapat menarik kesadaran para pengunjung untuk mengimplementasikannya pada kehidupan sehari-hari.
- 2). Merancang fasilitas edukasi penanaman (*workshop*) yang dan aman dan sesuai dengan kebutuhan aktivitas.
- 3). Merancang fasilitas perbelanjaan (*retail*) buah-buahan yang aman dan nyaman, tanpa mengganggu aroma atau merusak produk jual lainnya.
- 4). Merancang fasilitas makan dan minum (*foodcourt*) dengan tepat dan nyaman agar pengunjung dapat tertarik untuk mencicipi berbagai hidangan menu olahan dari buah-buahan khususnya menu khas Indonesia.

### **1.3. Permasalahan Perancangan.**

- 1). Bagaimana merancang fasilitas eduwisata yang mudah dipahami serta dapat menarik kesadaran para pengunjung untuk mengimplementasikannya pada kehidupan sehari-hari?
- 2). Bagaimana merancang fasilitas edukasi penanaman (*workshop*) yang dan aman dan sesuai dengan kebutuhan aktivitas?
- 3). Bagaimana merancang fasilitas perbelanjaan (*retail*) buah-buahan yang aman dan nyaman, tanpa mengganggu aroma atau merusak produk jual lainnya?
- 4). Bagaimana merancang fasilitas makan dan minum (*foodcourt*) dengan tepat dan nyaman agar pengunjung dapat tertarik untuk mencicipi berbagai hidangan menu olahan dari buah-buahan khususnya menu khas Indonesia?

#### 1.4 Ide / Gagasan Perancangan

Pada perancangan pusat eduwisata buah, akan terdapat beberapa area yang dapat menunjang edukasi kepada masyarakat. Antara lain:

a). Area edukasi pengenalan buah-buahan

Pada area ini akan terbagi menjadi dua area, yaitu area pengenalan buah tropis dan area pengenalan buah subtropis. Pada area edukasi pengenalan buah ini akan menggunakan metode dokumentasi menggunakan teknik holografi.

b). Area edukasi penyebab kerusakan buah-buahan.

Area edukasi ini merupakan area pengenalan mikroba dan ketidak tepatan penyimpanan buah-buahan. Pada area edukasi ini menggunakan metode dokumentasi menggunakan teknik holografi.

c). Area edukasi khasiat & manfaat buah-buahan

Pada area edukasi merupakan area pembahasan mengenai kandungan, khasiat serta manfaat dari buah-buahan dengan cara penyampaian informasi melalui properti anatomi tubuh dan organ tubuh manusia.

d). Area edukasi cara menjaga kesegaran buah-buahan

Area pembahasan edukasi ini akan cukup kompleks terkait informasi yang disampaikan harus tepat dan tersampaikan dengan baik. Penyampaian informasi dengan metode dokumentasi dengan teknik holografi.

e). Area Perbelanjaan (*retail*)

Area perbelanjaan ini akan membutuhkan ruangan dengan bukaan yang tidak begitu besar, karena hal tersebut akan berdampak pada ketahanan produk jual. Yakni produk buah-buahan serta olahan dari berbagai buah lainnya.

f). Area Menanam (*workshop*)

Pada area ini, pengunjung dapat mengetahui tanaman buah-buahan apa saja yang cocok untuk ditanam di Indonesia (iklim tropis). Pada fasilitas ini metode edukasi yang digunakan adalah metode eksperimen, karena pengunjung akan diajarkan oleh staff bagian penanaman, cara-cara untuk menanam (bibit) buah-buahan dengan baik dan benar. Selain aktivitas menanam, di dalam area ini juga terdapat benih-benih unggul yang diperjual-belikan.

g). Area *Foodcourt*

Pada area *foodcourt* akan terdapat pada lantai paling atas yaitu rooftop sehingga para pengunjung dapat menikmati berbagai menu hidangan sambal menikmati

pemandangan sekitar. Menu pada area *foodcourt* memiliki menu khas tradisional Jawa Barat dari berbagai olahan buah. Mengingat fasilitas eduwisata ini berada di Jawa Barat tepatnya di kota Bandung, contoh menu khas tradisional dari olahan buah antara lain; rujak bebeg, rujak bumbu kacang, rujak cuka, asinan, manisan, kolak, dll.

#### h). Area *Kids Ground*

Area ini akan cukup menunjang fasilitas eduwisata, karena biasanya untuk menerapkan gaya hidup sehat dan memperkenalkan makanan sehat mayoritas masyarakat akan memperkenalkan hal ini sejak usia dini. Sehingga fasilitas ini dapat menunjang para pengunjung yang memiliki/membawa anak.

### **1.5. Maksud dan Tujuan Perancangan.**

Maksud dan tujuan dari perancangan pusat eduwisata buah-buahan ini yaitu, mengedukasi/mengajak masyarakat luas untuk dapat menjaga kesehatan tubuh serta meningkatkan kualitas hidup dengan cara mengkonsumsi buah-buahan. Dikarenakan buah-buahan adalah makanan yang tergolong cukup mudah rusak, maka masyarakat juga perlu mengetahui penyebab serta cara menjaga daya tahan dan kesegaran buah-buahan. Selain itu pada bagian sarana berbelanja (*retail*) dapat berfungsi untuk menjadi wadah bagi masyarakat sekitar memperoleh buah-buahan yang berkualitas. Sarana ini juga menyediakan produk dari hasil fermentasi olahan/ekstrak dari bagian-bagian buah yang dapat dijadikan obat-obatan, camilan bahkan produk kecantikan. Dengan adanya pusat eduwisata buah-buahan ini dapat membantu masyarakat untuk meningkatkan kualitas hidupnya serta menambah pengetahuan lebih kompleks mengenai buah-buahan. Dengan mengetahui khasiat dan manfaat dari berbagai bagian tanaman buah, masyarakat bisa saja menjadi tertarik untuk menanam dan memiliki pohon buah di halaman rumahnya. Dengan tersedianya area (menanam) *workshop*, masyarakat dapat mengetahui cara yang tepat dan baik untuk menanam tanaman buah-buahan. Untuk memperkuat daya tarik wisata ini, pada area *foodcourt* terdapat makanan dan minuman olahan dari buah-buahan khususnya makanan dan minuman khas Indonesia.