PROYEK AKHIR SARJANA

PERANCANGAN WISATA PASAR IKAN HIGIENIS DI PELABUAHAN KOTA PASURUAN DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK

DESIGN OF A HYGIENIC FISH MARKET IN PASURUAN PORT USING AN ORGANIC ARCHITECTURE APPROACH

Disusun Oleh

Yofieta Cahya Amara

16512114

Dosen Pembimbing

Ahmad Saifudin Muttaqi, Ir., M.T., IAI., AA

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR

FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

YOGYAKARTA

2020

LEMBAR PENGESAHAN

Proyek Akhir Sarjana yang Berjudul :

Bachelor Final Project Entitled

Perancangan Pasar Ikan Higienis di Pelabuhan Kota Pasuruan dengan Pendekatan Arsitektur Organik

Design of a Hygienic Fish Market in Pasuruan Port Using an Organic Architecture Approach

Nama Lengkap Mahasiswa : **Yofieta Cahya Amara**

Student'. Full Name

Nomor Mahasiswa **16512114**

Student's Identification Number

Telah diuji dan disetujui pada : **Yogyakarta, 4 September 2020**

Has been evaluated and agreed on ***Yogyakarta September 4th 2020***

Pembimbing	**Penguji**
Supervisor	*Jury*
Ahmad Saifudin Mutaqi, Ir., M.T., IAI., AA	Ir. Hastuti Saptorini, M.A

Diketahui oleh :

Acknowledged by

Ketua Program Studi Sarjana Arsitektur

Head of Architecture Undergraduate Program

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN YOGYAKARTA

Dr. Yulianto P. Prihatmaji, IPM., IAI

CATATAN DOSEN PEMBIMBING

Berikut ini adalah penilaian Laporan Tugas Akhir :

Nama : Yofieta Cahya Amara

No. Mahasiswa 16512094

Judul Tugas Akhir : Perancangan Pasar Ikan Higienis di Pelabuhan Kota Pasuruan dengan Pendekatan Arsitektur Organik

Kualitas Buku Laporan Tugas Akhir : ~~Sedang *~~) Baik *) ~~Baik Sekali *)~~

Sehingga,

Direkomendasikan / ~~Tidak Direkomendasikan *)~~

Untuk menjadi acuan produk Laporan Tugas Akhir

Yogyakarta, 4 September 2020

Dosen Pembimbing

Ahmad Saifudin Mutaqi, Ir., M.T., IAI., AA

*) Dilingkari yang sesuai

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Saya yang menyatakan bahwa seluruh karya ini merupakan karya sendiri dengan observasi, pemikiran dan pemaparan asli perancangan bangunan Pasar Ikan Higienis di Pelabuhan Kota Pasuruan dengan Pendekatan Arsitektur Organik. Saya juga menyatakan tidak ada hak konflik kepemilikan intelektual atas karya ini dan menyerahkan kepada Program Studi Arsitektur Universitas Islam Indonesia untuk digunakan bagi kepentingan pendidikan dan publikasi.

Yogyakarta, 4 September 2020



(Yofieta Cahya Amara)

PRAKATA

Assalamualaikum Wr.Wb

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir Sarjana dengan judul "Perancangan Pasar Ikan Higienis di Pelabuhan Kota Pasuruan dengan Pendekatan Arsitektur Organik" dengan sebaik mungkin. Tidak lupa shalawat serta salam penulis sampaikan kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabatnya.

Penulis berharap bahwa Proyek Akhir Sarjana ini dapat membantu dalam penambahan pengetahuan, pengalaman, bahan belajar bagi para pembaca ataupun pengamat serta koreksi sehingga penulis dapat memperbaiki lebih baik lagi.Penulis menyadari bahwa proses penyusunan dan pelaksanaan hingga Proyek Akhir Sarjana ini dapat dikerjakan tidak lepas dari dukungan banyak pihak, karenanya penulis ingin mengucapkan penghargaan dan terimakasih kepada:

1. Allah SWT atas berkah dan rahmatnya serta ijinnya sehingga dalam proses selalu diberikan hidayah dan kemudahan dalam pembuatan Proyek Akhir Sarjana ini.
2. Kepada Keluarga tercinta Digdo Sutjahjo (Ayah), Rofiatul Badriyah (Ibu), Maulana Cahya Magista (Adik). Yang selalu mendukung penulis melalui doa dan dukungannya.
3. Kepada Bapak A. Saifudin M. M.T. IAI. AA selaku dosen pembimbing dalam penulisan Proyek Akhir Sarjana yang telah memberikan waktu, ilmu, kritik, masukan, dan kesabaran ekstra sehingga saya dapat lebih baik dalam mengerjakan Proyek Akhir ini.
4. Kepada Ibu Hastuti Saptorini, Ir. MA Selaku dosen penguji selama ujian PAS yang telah memberikan kritik dan masukan, sehingga Proyek Akhir Sarjana ini menjadi karya yang lebih matang.
5. Untuk Abduh Sirri yang selalu mendukung, memotivasi, mendengarkan keluh kesah, memberi semangat, serta selalu menenangkan ketika penulis panik dan kehilangan semangat dalam proses menyelesaikan Proyek ini.

6. Untuk sahabat – sahabat tercinta saya Ferla, Virda, Nabila, Difa, Salwa, yang selalu bersama – sama berjuang melewati hari – hari di Jogjakarta dengan tertawa, berkeluh kesah , sedih, dan selalu ada dalam setiap keadaan apapun, selalu mendukung, memberi semangat setiap harinya terkhusus juga dalam menyelesaikan Proyek Akhir Sarjana ini.

7. Untuk Teman- teman seperjuangan Arsitektur UII 2016 terutama Ausie, Pudita, Salsabila, Thalya dan teman – teman yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang selalu mendukung, memberi semangat dan mendengarkan keluh kesah penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir Sarjana ini.

8. Untuk Vera, Presdenta, dan teman – teman yang sering saya repotkan dan minta bantuan untuk menamani ke lokasi kawasan perancangan.

8. Serta untuk teman – teman, kerabat dan berbagai Pihak yang tidak bisa di sebutkan satu persatu yang turut membantu penulis dalam proses penyelesaian Proyek Akhir Sarjana ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa karya ini belum terlepas dari kata sempurna, oleh karenanya segala kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini sangat di harapkan.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Yogyakarta, 4 September 2020

Penulis,

Yofieta Cahya Amara

PERANCANGAN PASAR IKAN HIGIENIS DI PELABUHAN KOTA PASURUAN DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK

Oleh: Yofieta Cahya Amara
Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Universitas Islam Indonesia
Email : 165121114@students.uii.ac.id

ABSTRAK

Beberapa tahun terakhir dapat dilihat bahwa angka potensi perikanan di Indonesia cukup tinggi, potensi ini di dukung juga dengan keadaan geografis Indonesia dimana yang sebagian besarnya merupakan lautan. Untuk mendukung potensi perikanan dan pengembangan area lautan Indonesia, saat ini pemerintah sedang menjalankan rencana pengembangan wilayah di pesisir – pesisir di Indonesia yang tertuang dalam peraturan daeran tentang Rencana Zonasi Wilayah Pesisir dan Pulau – Pulau Kecil (RZWP3K). Kota Pasuruan merupakan salah satu wilayah yang masuk kedalam rencana tersebut, di dukung dengan potensi wilayah yang ada. Kurangnya fasilitas perikanan di Kota pasuruan merupakan salah satu masalah yang di hadapi saat ini. Pasar ikan merupakan salah satu fasilitas perikanan yang sangat di butuhkan di Kota Pasuruan, dimana pasar ikan yang sudah ada tidak dapat memfasilitas kegiatan perikanan secara baik, maka di butuhkan Pasar ikan yang baru dengan lokasi yang baru. Tujuan perencanaan dan perancangan adalah menghadirkan konsep baru dalam pasar ikan yaitu dengan konsep Bersih, Higienis dan dapat di jadikan objek wisata pesisir.dengan memanfaatkan karakteristik alam sekitar dalam perancanganya melalui pendekatan Arsitektur Organik.

Kata Kunci: *Kota Pasuruan, Pasar ikan Higienis, Arsitektur Organik.*

ABSTRACT

In the last few years, it can be seen that the number of fisheries potential in Indonesia is quite high, this potential is also supported by Indonesia's geographical condition, most of which are oceans. To support the potential of fisheries and the development of Indonesia's marine areas, the government is currently implementing a regional development plan in the coasts of Indonesia which is contained in the regional regulations concerning the Zoning Plan for Coastal Areas and Small Islands (RZWP3K). Pasuruan City is one of the areas included in the plan, supported by the existing potential areas. Lack of fishery facilities in Pasuruan City is one of the problems it is currently facing. The fish market is one of the most needed fishery facilities in Pasuruan City, where the existing fish market cannot properly facilitate fisheries activities, so a new fish market with a new location is needed. The purpose of planning and designing is to present a new concept in the fish market, namely the concept of clean, hygienic and can be used as a coastal tourism object by utilizing the natural characteristics of the surroundings in the design through the organic architecture approach.

Keyword: *Pasuruan, Hygienig Fish Market, Organic Architecture*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**
CATATAN DOSEN PEMBIMBING ..... **ii**
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN **4**
PRAKATA **5**
ABSTRAK **7**
DAFTAR ISI **8**
DAFTAR GAMBAR **11**
DAFTAR TABEL **15**

BAB I
PENDAHULUAN **16**
1.1 Judul Perancangan 16
1.2 Batasan Judul 16
1.3 Premis Rancangam 17
1.4 Latar Belakang 17
1.5 Peta Konflik Perancangan 22
1.6 Rumusan Masalah 22
1.7 Tujuan dan Sasaran Perancangan 22
1.8 Metoda pemecahan persoalan Rancangan 23
1.9 Diagram Metoda Perancangan 24
1.10 Batasan Desain 25
1.11 Originalitas dan Kebaruan 25

BAB II
KAJIAN TEORI **26**
2.1 Kajian Konteks Kawasan 26
2.1.1 Lokasi Perancangan 26
2.1.2 Faktor Pemilihan Lokasi 30
2.1.3 Kondisi Fisik 36

2.2 Kajian Konsep dan Fungsi Bangunan 38
2.2.1 Pelabuhan Pendaratan Ikan (PPI) 38
2.2.2 Tempat Pelelangan Ikan (TPI) 41
2.2.3 Pasar Ikan 46
2.2.4 Food Culinary dan Food Court 54
2.3 Kajian Tema Perancangan 59
2.4 Kajian Konsep Figurative Bangunan 65
2.5 Kajian Karya Arsitektural yang relevan 67

BAB III

PEMECAHAN PERSOALAN PERANCANGAN 76
3.1 Analisis Konsep Kontek Site 76
3.1.1 Analisis Lokasi Kawasan 76
3.2 Analisis Konsep Tema Perancangan 88
3.3 Analisi Konsep Fungsi Bangunan 94
3.4 Analisi Konsep Figurative Rancangan 99
3.5 Program Arsitektural 103

BAB IV

HASIL RANCANGAN DAN PEMBUKTIAN 107
4.1 Rancangan Skematik Tapak (Siteplan) 107
4.2 Rancangan Skematik Bangunan 108
4.3 Rancangan Skematik Selubung Bangunan 109
4.4 Rancangan Skematik Interior Bangunan 110
4.5 Rancangan Skematik Sistem Struktur 111
4.6 Rancangan Skematik Sistem Utilitas 112
4.7 Rancangan Skematik Sistem Akses Diffable dan Keselamatan Bangunan 113
4.8 Rancangan Skema Detail Arsitektural Khusus 115

4.9. Uji Desain 117

BAB V

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN 120

5.1 Spesifikasi Proyek 120

5.2 Situasi 120

5.3 Siteplan 121

5.4 Denah 122

5.5 Tampak 123

5.6 Potongan 124

5.7 Rencana Selubung Bangunan 125

5.8 Rancangan Sistem Struktur 126

5.9 Rancangan Sistem Jaringan Air Bersih dan Kotor 127

5.10 Rancangan Penanggunlangan Keselamatan dan Keamanan Bangunan 128

5.11 Rancangan Akses Difable 128

5. 12 Rancangan Sistem Pencahayaan Alami dan Buatan 130

5.13 Rancangan Sistem Transportasi Vertikal 130

5.14 Rancangan Detil Aristektural 131

5.15 Prespektif Eksterior 132

5.16 Prespektif Interior 133

BAB V

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN 135

6.1 Stratego Rancangan Landscape 135

6.2 Alur Sistem Drainase Lingkungan Kompleks 136

6.3 Property Size 137

6.4 Lokasi Terhadap Aspek Wisata 140

6.5 Ruang Terhadap Aspek Protokol Kesehatan 141

6.6 Nilai Lebih Pasar 144

DAFTAR PUSTAKA 145

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Denah Eksising pasar ikan Kota Pasuruan 19
Gambar 1.2 Kondisi Eksisting pasar ikan Kota Pasuruan 20
Gambar 1.3 Peta Konflik Perancangan 22
Gambar 1.4 Kerangka Penulusuran Masalah 23
Gambar 1.5 Peta Pemecahan Masalah 24
Gambar 2.1 Peta Kawasan Pelabuhan Tanjung Tembikar Kota Pasuruan 26
Gambar 2.2 Peta Letak Kota Pasuruan 27
Gambar 2.3 Peta Wilayah Administrasi Kota Pasuruan 28
Gambar 2.4 Peta Letak Kawasan Pelabuhan Tanjung Tembikar Pasuruan 28
Gambar 2.5 Lokasi Site Perancangan 29
Gambar 2.6 Peta Faktor Pemilihan Lokasi 30
Gambar 2.7 Lokasi Alternatif Site 31
Gambar 2.8 Analisis Alternatif lokasi 31
Gambar 2.9 Peta tata guna lahan pada kawasan terpilih 33
Gambar 2.10 Peta Kondisi Fisik Kawasan 34
Gambar 2.11 Lokasi Site Perancangan 35
Gambar 2.12 Peta Lokasi site 36
Gambar 2.13 Ukuran Site 36
Gambar 2.14 Peta Foto Batasan 37
Gambar 2.15 Skema Kegiatan Oprasional Laut 39
Gambar 2.16 Skema Kegiatan Oprasional Darat 40
Gambar 2.17 Fasilitas TPI 40
Gambar 2.18 Skema Kegiatan Nelayan 41
Gambar 2.19 Skema Kegiatan Pelelangan Ikan 41
Gambar 2.20 Skema Kegiatan Pengelola 42
Gambar 2.21 Skema Kegiatan Petugas Lelang 42
Gambar 2.22 Skema Kegiatan Karyawan TPI 42
Gambar 2.23 Skema Kegiatan Peserta Lelang 42
Gambar 2.24 Skema Saluran Drainase 49

Gambar 2.24 Skema Arus Barang Pasar Ikan 50
Gambar 2.24 Skema Kegiatan Pengunjung Pasar 51
Gambar 2.25 Alur Kegiatan Penjual Pasar 51
Gambar 2.26 Skema Kegiatan Pegawai Pasar 51
Gambar 2.27 Alur Kegiatan Pengelola Pasar 52
Gambar 2.28 Skema Kegiatan Pengunjung Foodcourt 57
Gambar 2.29 Skema Kegiatan Pegawai Foodcourt 57
Gambar 2.30 Pemisahan Zonning 60
Gambar 2.31 Teknik Sambungan muka lantai dan dinding 60
Gambar 2.32 Curving Lantai 61
Gambar 2.33 Teknik Integrasi Saluran dan lantai 61
Gambar 2.34 Aspek Wisata Kota Pasuruan 64
Gambar 2.35 Pasar Ikan Modern Muara Baru 67
Gambar 2.36 Zonasi Area PIM Muara Baru 67
Gambar 2.37 Ruang – ruang pada PIM Muara Baru 68
Gambar 2.38 Fasilitas Area PIM Muara Baru 68
Gambar 2.39 Toyosu Fish Market 69
Gambar 2.40 Peta Pasar Ikan Toyosu 69
Gambar 2.41 Zonning Gedung Pasar Ikan intermediate 70
Gambar 2.42 Area Kuliner 70
Gambar 2.43 Galeri dan Lorong Observasi 71
Gambar 2.44 Kios – Kios 71
Gambar 2.45 Green Rooftop 71
Gambar 2.46 Zona Pasar 3 72
Gambar 2.47 Deretan Kedai Makanan 72
Gambar 2.48 Area Edukasi dan Informasi 73
Gambar 2.49 Hall dan Area Observasi Pengunjung 73
Gambar 2.50 Area Dek Observasi Pengunjung 74
Gambar 2.51 Aucklan Fish Market 74
Gambar 2.51 Peta Area Pasar Ikan Auckland 74
Gambar 2.52 Interior Auckland Fish Market 74

Gambar 3.1 Peta Kawasan 76
Gambar 3.2 Potongan Jalan 76
Gambar 3.3 Analisis Menuju Site 77
Gambar 3.4 Analisis Infrastruktur 78
Gambar 3.5Analisis Parkir 80
Gambar 3.6 Analisis Batasan Site 81
Gambar 3.7 Analisis Lokasi 82
Gambar 3.8 Ukuran dan Peraturan Bangunan 84
Gambar 3.9 Area Efektif 84
Gambar 3.10 Analisis site berdasarkan Akses 85
Gambar 3.11 Analisis Parkir dalam Site 86
Gambar 3.12 Analisis Matahari 87
Gambar 3.13 Analisis Angin 87
Gambar 3.14 Analisis View 88
Gambar 3.15 Contoh Pemisahan Zona 89
Gambar 3.16 Analisis Zona Kebersihan Ruang 90
Gambar 3.17 Analisis Ruang Pembersih 90
Gambar 3.18 Analisis Ruang Pembersih 91
Gambar 3.19 Sambungan Dinding antar Muka lantai 91
Gambar 3.20 Skema Saluran Lantai dan Drainase 92
Gambar 3.21 Skema Flksibelitas Struktur 92
Gambar 3.22 Sistem Udara 93
Gambar 3.23 Skema Fungsi dan Konsep Bangunan 94
Gambar 3.24 Skema Hubungan Ruang Pada TPI 95
Gambar 3.25 Skema Hubungan Ruang Pada Pasar Ikan 96
Gambar 3.26 Skema Hubungan Ruang Pada Foodcourt 96
Gambar 3.27 Skema Hubungan Ruang Keseluruhan 97
Gambar 3.28 Zonning Pada Lantai 1 98
Gambar 3.29 Zonning Pada Lantai 2 98
Gambar 3.30 Zonning Area 99
Gambar 3.31 Analisis Gubahan Masa 99

Gambar 3.32 Analisis Angin Pada Site 100
Gambar 3.33 Macam Vegetasi 101
Gambar 3.34 Off The hill 101
Gambar 3.35 Off The Material 102
Gambar 4.1 Siteplan 107
Gambar 4.2 Denah Lantai 1 108
Gambar 4.3 Denah Lantai 2 108
Gambar 44 Skematik Selubung Bangunan 109
Gambar 4.5 Skematik Selubung Bangunan 109
Gambar 4.6 Skematik Interior TPI 110
Gambar 4.7 Skematik Interior Pasar Ikan 110
Gambar 4.8 Skematik Interior Pasar Ikan 110
Gambar 4.9 Skematik Interior Foodcourt 110
Gambar 4.10 Skematik Struktur Bangunan 111
Gambar 4.11 Skema Infrastruktur 112
Gambar 4.18 Skema Eksterior Bangunan 116
Gambar 5.1 Situasi 121
Gambar 5.2 Siteplan 121
Gambar 5.3 Denah Lantai 1 122
Gambar 5.4 Denah Lantai 2 123
Gambar 5.5 Gambar Tampak 124
Gambar 5.6 Gambar Potongan 124
Gambar 5.7 Selubung Bangunan 125
Gambar 5.8 Sistem Struktur Bangunan 126
Gambar 5.9 Skema Infrastruktur 127
Gambar 5.15 Detil Arsitktural 131
Gambar 5.17 Prespektif Eksterior 132
Gambar 5.16 Prespektif Interior 133

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Lokasi Alternatif Pembangunan Pasar Ikan 30
Tabel 2.2 Analisis Pemilihan Lokasi 32
Table 2.3 Kebutuhan Ruang TPI 45
Tabel 2.4 Kebutuhan Ruang Pasar Ikan 52
Tabel 2.5 Kebuthan Ruang Food Court 57
Tabel 3.1 Rekapitulasi Kebutuhan Ruang 104
Tabel 4.1 Uji Desain 117
Tabel 6.1 Property Size 138

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Judul Perancangan

Perancangan Pasar Ikan Higienis di Kota Pasuruan dengan Food Culinnary Sebagai Penunjang Wisata

1.2 Batasan Judul

1.2.1 Pasar Ikan

Pasar ikan merupakan pasar yang digunakan untuk memasarkan ikan serta berbagai produk ikan. Tidak hanya ikan, produk hasil laut, seperti cumi, udang, dan lain lain juga tersedia di pasar ini. Pasar ikan dapat di peruntukan untuk menjual ikan secara grosir kepada pedagang ikan lain ataupun secara eceran kepada konsumen. Pasar ini juga menjual aneka jajanan yang dibuat dari hasil laut (Wikipedia , n.d.)

1.2.2 Higienis

Higienis merupakan Upaya kesehatan dengan metode memeriksa, mengecek dan melindungi Kebersihan Subjeknya (Departemen Kesehatan RI , 2004)

1.2.3 Pelabuhan

Pelabuhan merupakan tempat yang terdiri dari daratan serta perairan disekitarnya dengan batas-batas tertentu sebagai tempat aktivitas pemerintahan serta aktivitas ekonomi yang dipergunakan untuk tempat kapal bersandar, berlabuh, naik turun penumpang serta / ataupun bongkar muat barang yang dilengkapi dengan sarana keselamatan pelayaran dan aktivitas penunjang pelabuhan serta sebagai tempat perpindahan intra serta antar moda transportasi. (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 69 Tahun 2001)

1.2.4 Kota Pasuruan

Kota Pasuruan merupakan suatu Kota di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Kota ini terletak 60 km sebelah tenggara Surabaya, Jawa Timur dan 355 kilometer sebelah barat laut Denpasar, Bali. Segala sisi wilayah Kota Pasuruan berbatasan dengan Kabupaten Pasuruan. Kota Pasuruan terletak di jalur utama pantai utara yang menghubungkan Pulau Jawa dengan Pulau Bali yang menjadikannya salah satu kota dengan prospek ekonomi yang besar di kawasan Indonesia bagian timur.

1.2.5 Food Cullinary

Food Culinary atau Kuliner makanan merupakan aktivitas yang berhubungan dengan memasak ataupun kegiatan memasak. Kuliner dapat dimaknai pula sebagai hasil olahan yang berbentuk masakan berupa lauk-pauk, panganan ataupun minuman. wisata kuliner ialah wisata yang bertujuan untuk mencoba menikmati hasil masakan di tempat wisata tersebut

1.2.6 Wisata

Wisata merupakan sesuatu aktivitas perjalanan yang di lakukan baik perorangan ataupun Kelompok untuk mendatangi destinasi tertentu dengan tujuan rekreasi atau bertamasya mempelajari keunikan daerah wisata, pengembangan diri, dan sebagainya dalam kurun waktu yang pendek atau sementara waktu (UU RI NO 10 Tahun 2009)

1.3 Premis Rancangan

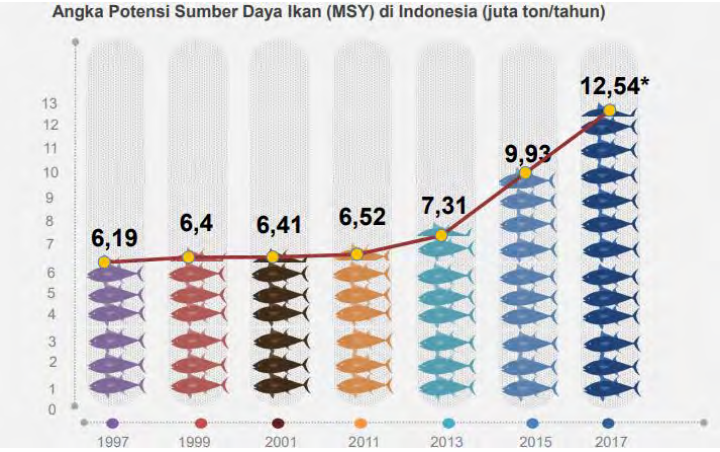
Menanggapi Potensi perikanan di Indonesia yang cukup tinggi serta rencana pemerintah pusat maupun daerah terhadap pengembangan wilayah pesisir, sedangkan Fasilitas Hasil perikanan di Kota pasuruan tidak memadai serta kurang baik yang menyebabkan hasil perikanan di kota pasuruan menyusut. Sehingga di perlukanya fasilitas bagi perikanan dan aktivitas nelayan yang lebih baik yaitu berbentuk sebuah Pasar Ikan yang Higienis. Pasar ikan Higienis sendiri merupakan Pasar Ikan yang menjual berbagai macam ikan dari ikan hidup, ikan segar hingga olahan ikan yang di lengkapi dengan fasilitas tempat drainase, sanitasi, sarana listrik, air bersih serta penyimpanan pendingin yang cukup. Pasar ikan higienis juga megutamankan kesehatan serta kenyamanan pembeli dan penjual. Karena konsep higienis ini nantinya akan memberikan kesan bersih serta tidak bau seperti pasar ikan lainya maka akan lebih baik lagi jika pasar ini juga dapat di jadikan salah satu destinasi wisata pesisir dengan konsep wisata mina yaitu berbagai jenis aktivitas, transaksi dan kuliner perikanan. Dengan adanya fasilitas Pasar Ikan Higienis ini akan berdampak pada kesejahteraan ekonomi baik melalui sisi transaksi perikanan maupun dari sisi pariwisata.

1.4 Latar Belakang

Diketahui Indonesia merupakan negara kepulauan yang sebagian besar wilayahnya merupakan lautan. Dari informasi data perikanan 5 tahun terakhir menunjukan terdapat

peningkatan baik stock ikan, hasil tangkapan, serta hasil produksi maupun tingkat konsumsi masyarakat setiap tahunnya (Dahuri, 2001).

Diagram 1.Jumlah Stock Ikan di Indonesia



Sumber: Kementrian Kelautan dan Perikanan,2018

Diagram 2. Hasil Produksi Ikan di Indonesia menurut Subsektor



Sumber: Badan Pusat Statistik,2020

Saat ini pemerintah indonesia sedang melaksanakan dorongan kepada pemerintah provinsi untuk merencanakan pembangunan di daerah pesisir dengan upaya membuat peraturan daerah tentang Rencana Zonasi Wilayah Pesisir dan Pulau - Pulau Kecil (RZWP3K), Perda ini di susun untuk aktivitas ketertiban pembangunan dan pengembangan di Kawasan Pesisir yang terdapat di Indonesia. Dari 34 provinsi di Indonesia saat ini ada 21 provinsi yang sudah menetapkan Perda RZWP3K dan menjadikan perda tersebut dalam rencana pembangunan di wilayahnya masing – masing , salah satunya adalah Provinsi Jawa Timur (Direktorat Jendral Pengelolaan Ruang Laut, 2019)

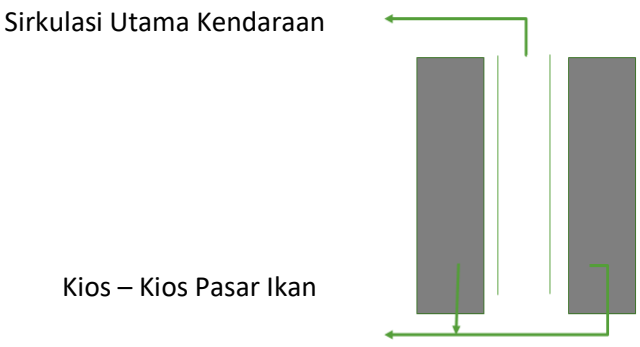
Dalam Perda provinsi Jawa Timur juga di sebutkan terdapat rencana pengembangan Zonasi wilayah pesisir di beberapa Kota, salah satunya adalah Kota Pasuruan. Objek dalam

zona pesisir yang di maksud adalah Pengembangan kawasan pesisir sebagai zona Kawasan pemanfaatan umum (pelabuhan, dan zona perikanan Tangkap) (Perda Provinsi Jawa Timur Nomor 1 Tahun 2018 Tentang Rencana Zonasi Wilayah Pesisir dan Pulau – Pulau Kecil Provinsi Jawa Timur Tahun 2018 – 2038)

Selain rencana dari pemerintah provinsi, terdapat pula rencana dari pemerintah kota untuk mengembangun pelabuhan baru di kota pasuruan, dikarenakan adanya keluhan dari masyarakat dan beberapa fakor antara lain seperti pendangkalan muara sungai sebagai kolam pelabuhan akibat sedimentasi. Karena sungai ini tidak hanya menjadi kolam pelabuhan namun juga berhubungan langsung dengan aliran sungai besar yang berasal dari tengah Kota Pasuruan serta wilayah yang lebih tinggi di sekitarnya. Sehingga sungai ini tidak hanya mengalirkan air, namun juga membawa angkutan sedimen hasil erosi dari DAS dan alurnya. Dalam kurun waku tertentu, sedimen ini akan mengendap di dasar sungai dan mengurangi kedalam kolam pelabuhan (Afriandini, 2015).

Adanya pendangkalan tersebut mengganggu mobilitas kapal – kapal. Ini yang menyebabkan beberapa tahun terkahir pelabuhan ini menjadi sepi dan meyebabkan kesenjangan ekonomi. Karena letaknya yang berada di muara sungai juga memiliki permasalahan setiap tahunya yaitu derasnya aliran sungai akibat musim hujan selalu merusak kapal – kapal nelayan yang bersandar menjadi saling bertabrakan di sepanjang dermaga pelabuhan yang akhirnya mengakibatkan kerugian besar bagi para pemilik kapal dan juga nelayan karena merosotnya hasil tangkapan dan juga rusaknya kapal.

Selama ini hasil tangkapan ikan yang diperoleh oleh nelayan di distribusikan ke Tempat Pelelangan ikan (TPI) dan para distributor ikan rumahan. Untuk TPI yang ada di kota pasuruan di rasa memiliki kualitas fisik bangunan yang kurang memadai. Bangunan berupa deretan kios non tipikal yang memiliki tingkat higienitas rendah, serta ketidaknyamanan termal dan visual seperti pada gambar 1.1, 1.2.

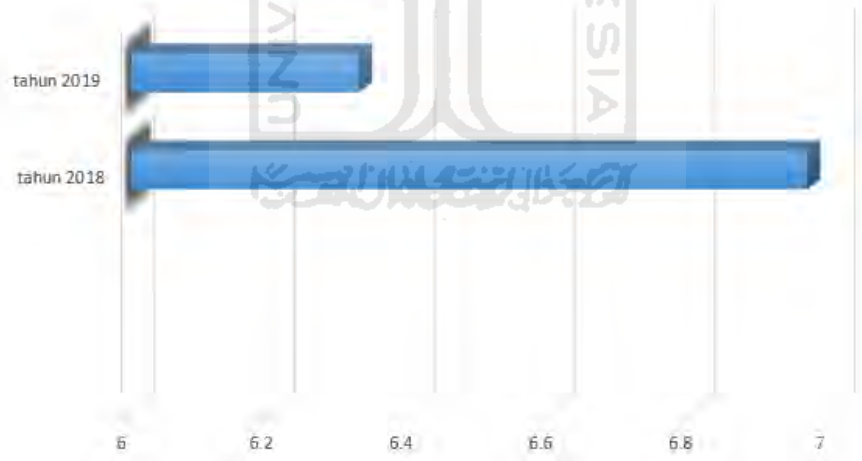


Gambar 1.1 Denah eksisting pasar ikan kota pasuruan
Sumber: Penulis 2020



Gambar 1.2. Kondisi Eksisting Pasar ikan Kota Pasuruan
Sumber: Penulis 2019

Diagram 3. Hasil transaksi Ikan di Kota Pasuruan



Sumber: https://radarbromo.jawapos.com/utama/04/01/2020/

Karena keaadan ini menyebabkan hasil produksi, dan transaksi menurun.kondisi ini juga menimbulkan rencana pemerintah utuk membangun Tempat Pelelangan ikan dan Pelabuhan Pendaratan ikan yang lebih layak di Kota pasuruan sesuai dengan Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Pasuruan Tahun 2011 – 2031. Menurut Iskandar sebagai Kabid Perikanan Dinas Perikanan dan Kelautan Kota Pasuruan dalam wawancara dengan Siaran

Publik ((Siaran Publik , 2018) Adanya pembangunan ini di harapkan bisa meningkatkan perekonomian kota pasuruan terutama pada bagian pesisir.

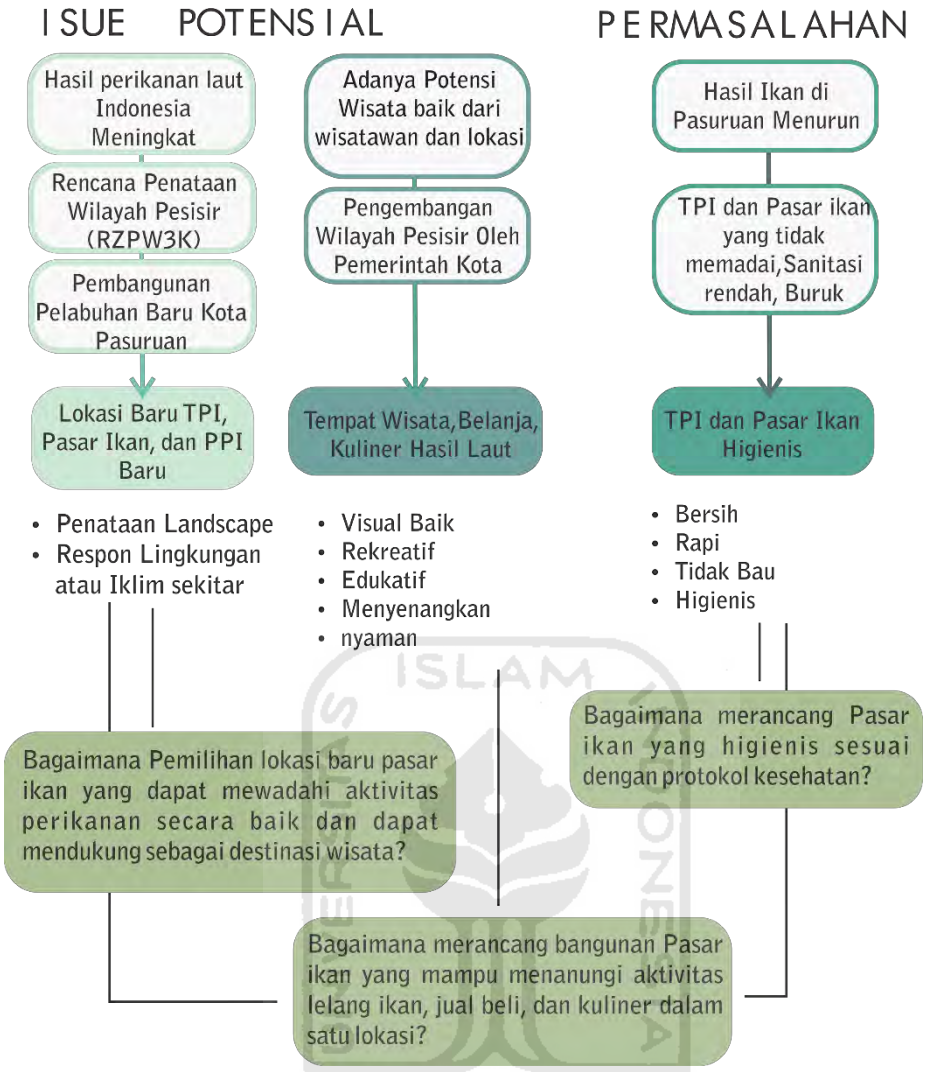
Selain menjadi tempat aktvitas nelayan tempat ini juga di gunakan sebagai wisata rekreasi lokal bagi masyarakat kota pasuruan. Dulu di kawasan pelabuhan ini sempat memiliki objek wisata yang sangat ramai dan menyediakan fasilitas pemancingan ikan, arena bermain anak, permainan air, mencari keong dan hewan laut, hingga area dimana pengunjung dapat menikmati pemandangan laut. Pengjung wisata ini tidak hanya tidak berasal dari dalam kota saja akan tetapi dari luar kota juga. Tetapi saat ini wisata tersebut sudah musnah akibat di bangun permukiman warga (Museum Online kota Pasuruan, 2015).

Walaupun sudah musnah hingga saat ini kawasan ini masih sangat ramai sebagai tempat favorit untuk berkumpul masyarakat pasuruan sepanjang deramaga di manfaatkan para pedangan kaki lima (PKL) sebagai lapak berjualan.Tetapi menurut Setiyono Sebagai Walikota Pasuruan saat wawancara dengan Kumparan (Kumpran, 2018) berencana akan membangun tempat rekreasi di kawasan utara kota pasuruan, pembangunan tempat rekreasi akan menempati lahan di sekitar kawasan TPI dan PPI, lokasi ini berasa di bibir pantai yang juga termasuk areal Pelabuhan Kota Pasuruan.

Adanya rencana pembangunan wisata pesisir menimbulkan gagasan untuk membuat area komersial kuliner tepi laut dimana nantinya sebagai pendukung fasililtas wisata dan mewadahi hasil laut nelayan dan potensi sekitar.

Rencana Pembangunan dan pengembangan kawasan pesisir Kota Pasuruan baik dari segi perdagangan, jasa dan wisata oleh pemerintah kota adalah upaya untuk meningkatkan ekonomi dan kualitas hidup masyarakat kota pasuruan. Maka untuk memfasilitasi kebutuhan masyarakat dan nelayan di butuhkan perancangan yang mampu memfasilitasi keduanya yaitu Mix building antara Pasar Ikan dan *Food Culinarry* yang mana nantinya bangunan ini dapat di jadikan sebagai icon wisata dan perdangan di Kota Pasuruan.

1.5 Peta Konflik Perancangan



Gambar 1.3 Peta Konflik Perancangan
Sumber: Penulis, 2020

1.6 Rumusan Masalah

1.6.1 Rumusan Masalah Umum

Bagaimana merancang Pasar Ikan yang Higienis yang dapat mewadahi karakteristik aktivitas perikanan dan aktivitas wisata sehingga dapat jadikan sebagai sarana wisata dan merespon lingkungan sekitar dengan pendekatan Arsitektur Organik?

1.6.2 Rumusan Masalah Khusus

1. Bagaimana Pemilihan lokasi baru pasar ikan yang dapat mewadahi aktivitas perikanan secara baik dan dapat mendukung sebagai destinasi wisata?
2. Bagaimana merancang bangunan Pasar ikan yang mampu menanungi aktivitas lelang ikan, jual beli, dan kuliner dalam satu lokasi?
3. Bagaimana merancang Pasar ikan yang higienis sesuai dengan protokol kesehatan?

1.7 Tujuan dan Sasaran Perancangan

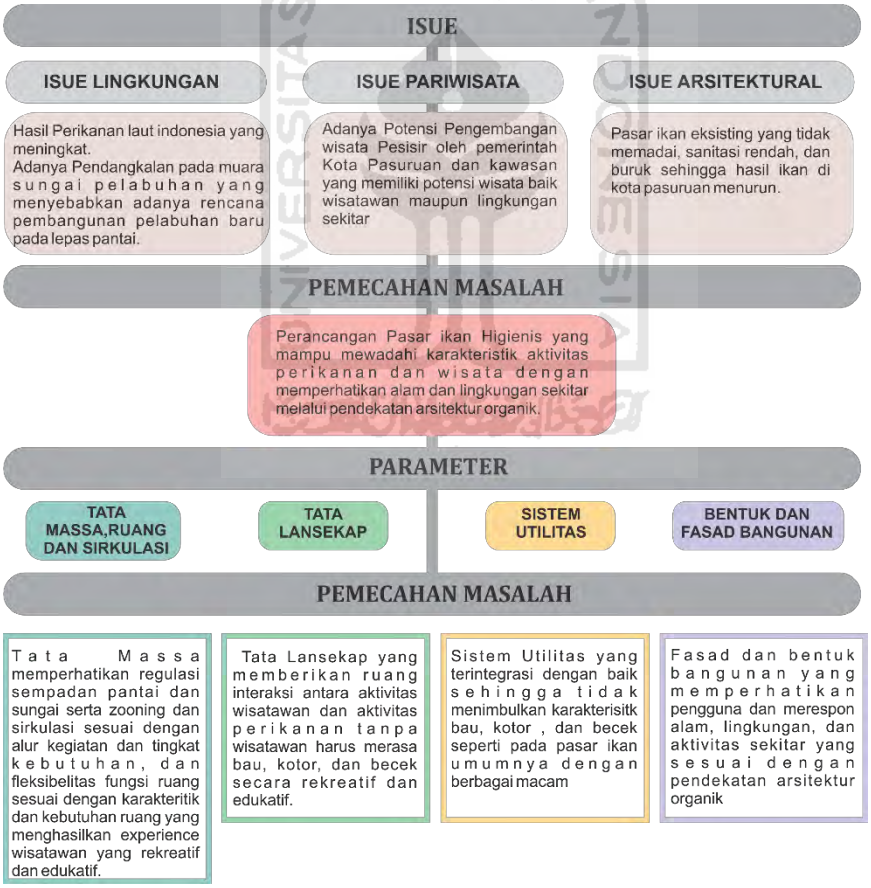
1.7.1 Tujuan Perancangan

Berdasarkan kajian pada latar belakang maka perancangan Pasar ikan yang mampu mewadahi fungsi Tempat Pelelangan Ikan (TPI), Pasar Ikan Higienis, dan kuliner ikan yang memenuhi prinsip Protokol Kesehatan dan Kepariwisataan sebagai destinasi wisata.

1.7.2 Sasaran Perancangan

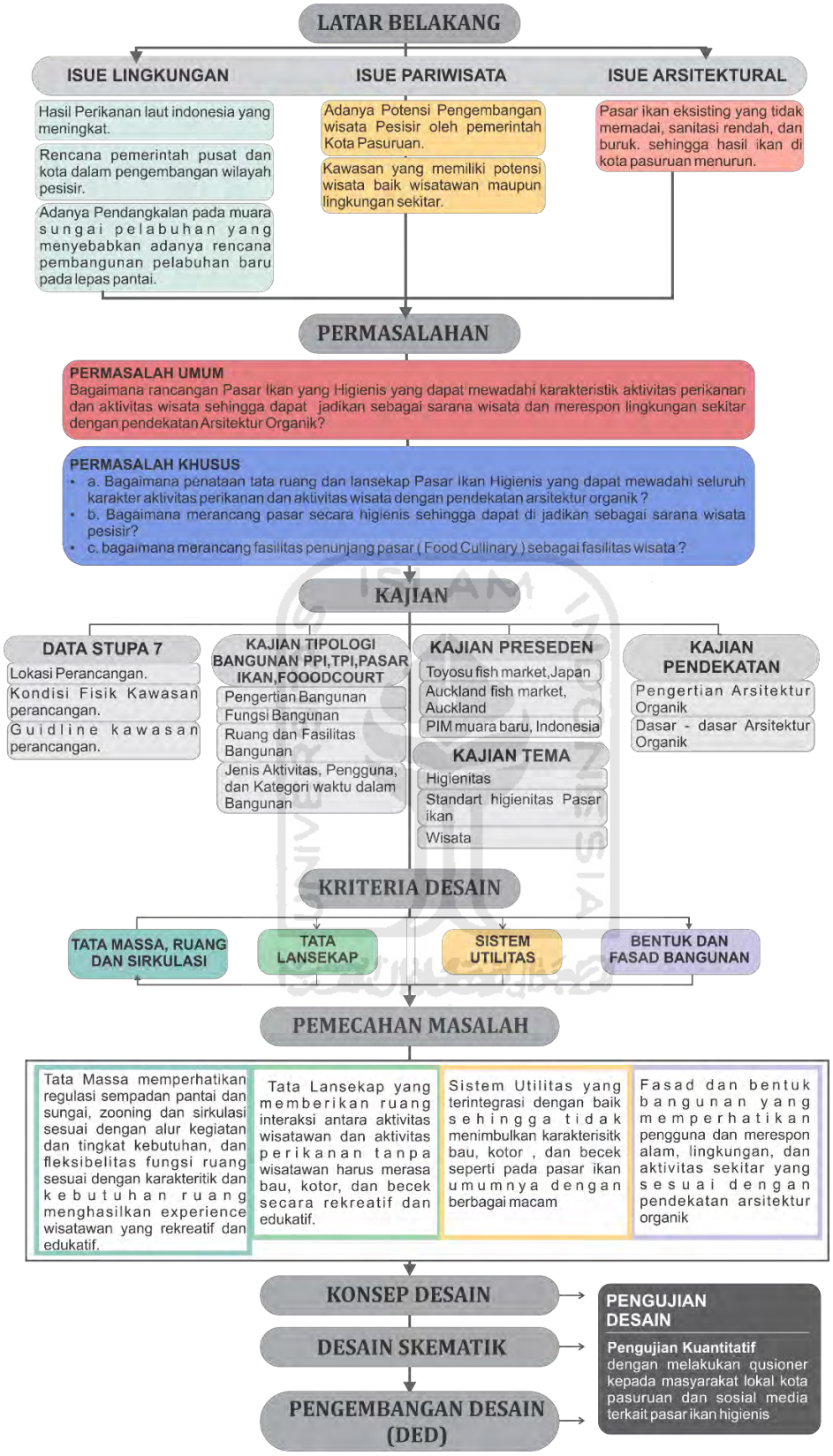
1. Menghasilkan lokasi baru Pasar ikan yang mampu mewadahi aktivitas perikanan secara baik dan efisien dan mendukung sebagai destinasi wisata pesisir
2. Menghasilkan bangunan yang mampu menaungi aktivitas lelang ikan, Jual beli Ikan, dan kuliner dalam satu tempat.
3. Merancang Pasar ikan dengan Prinsip Higienis sesuai dengan Protkol Kesehatan
4. Menghasilkan rancangan bangunan dengan prinsip Arsitektur Organik

1.8 Metoda Pemecahan Persoalan Rancangan



Gambar 1.4 Kerangka Penelusuran Masalah
Sumber : Penulis 2020

1.9 Diagram Metoda Perancangan



Gambar 1.5 Peta Pemecahan Masalah
Sumber : Penulis 2020

1.10 Batasan Desain

1.10.1 Lokasi Perancangan

Lokasi Perancangan berada di Pesisir kota pasuruan, kawasan Pelabuhan Tanjung Tembikar Pasuruan dengan luas area perancangan adalah 40.000 m2

1.10.2 Objek Perancangan

Objek Perancangan merupakan Pasar ikan yang Higienis dengan Food Culinnary sebagai penunjang wisata.

1.10.3 Tema Perancangan

Tema Perancangan mnggunakan pendekatan Higienis dan Wisata dengan variable landscape, zonasi, tata ruang, Sirkulasi, Bentuk, utilitas.

1.11 Originalitas dan Kebaruan

Penulis	Judul	Konsep	Persamaan	Perbedaan
Kharisma Mahardika / 2014	Sistem Ventilasi Alami Pada Perancangan Pasar Ikan di Kota Pasuruan	Merancang Pasar ikan dengan mengoptimalkan pada ventilasi alami dengan struktur panggung pada bangunan	Objek dan Lokasi sama	Lebih mengoptimalkan pada ventlasi alami. Keadaan lokasi site yang berbeda lalu di terapkan struktur panggung pada rawa
Nia Danyati / 2014	Perancangan Pasar ikan Higienis di kawasan TPI puger Kabupaten Jember	Merancang Pasar ikan dengan konsep higienis dengan pendekatan metafora	Objek rancangan sama	Lokasi dan pendekatan berbeda.
A.A Handria Yudha Permana/	Penerapan Konsep Tumpang Tindih pada Rancangan Pasar Ikan Mayangan	Merancang pasar ikan mayangan dengan konsep tumpeng tinddih sehingga dapat di gunakan oleh segala aktvitas sekitar secara baik dan nyaman	Objek Perancangan sama	Lokasi rancangan, Tema Pendekatan berbeda.

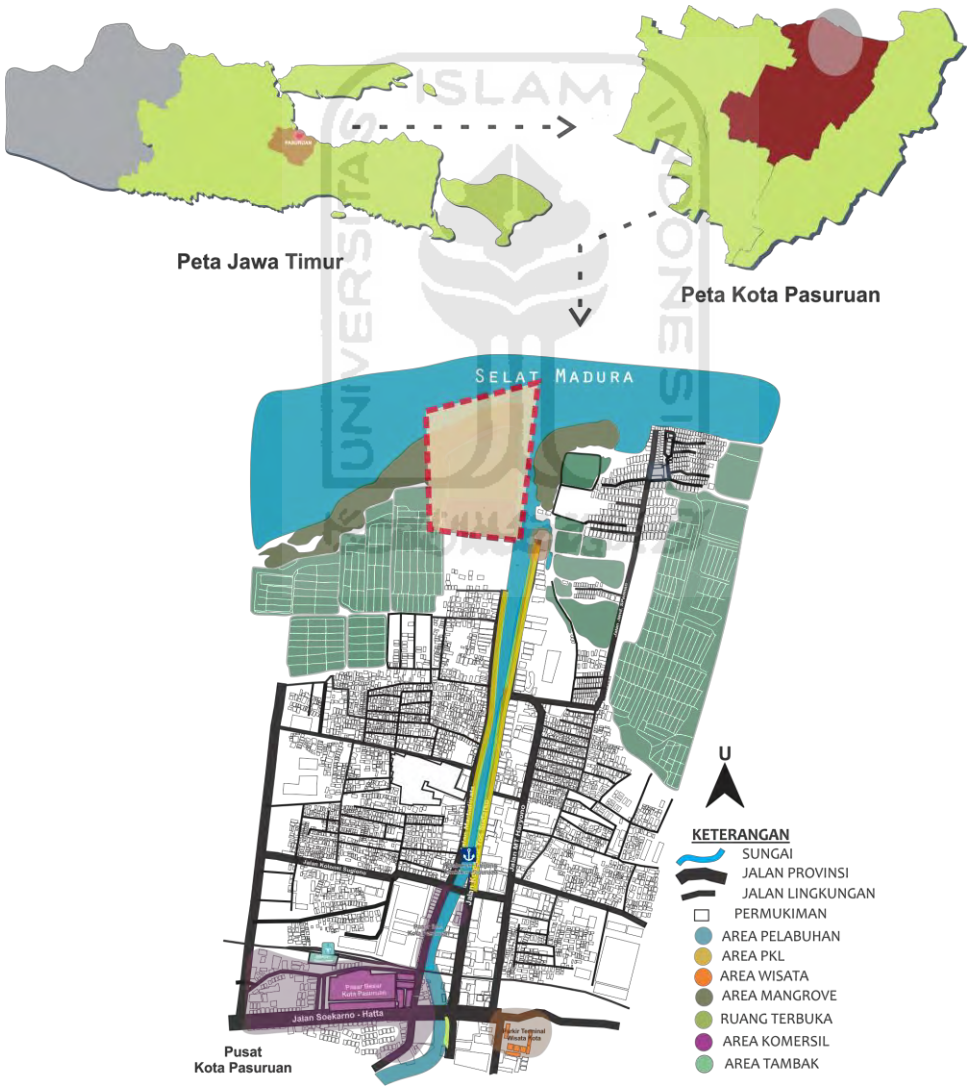
BAB II

KAJIAN TEORI

2.1 Kajian Konteks Kawasan

2.1.1 Lokasi Perancangan

Lokasi Perancangan berada di Pesisir Kota Pasuruan, Tepatnya di kawasan Pelabuhan Tanjung Tembikar, Kecamatan Panggungrejo, Kota Pasuruan. Pemilihan Lokasi ini berdasarkan adanya rencana pembangunan pelabuhan baru kota pasuruan pada lepas pantai. Dimana pelabuhan perikanan dan TPI mauun pasar ikan harus saling berdekatan. maka dipilihlah lokasi ini menjadi lokasi perancangan Pasar Ikan Higienis di Kota Pasuruan. Berikut merupakan peta kawasan lokasi perancangan:



Gambar 2.1 *Peta Kawasan Pelabuhan Tanjung Tembikar Kota Pasuruan*
Sumber: Penulis 2019

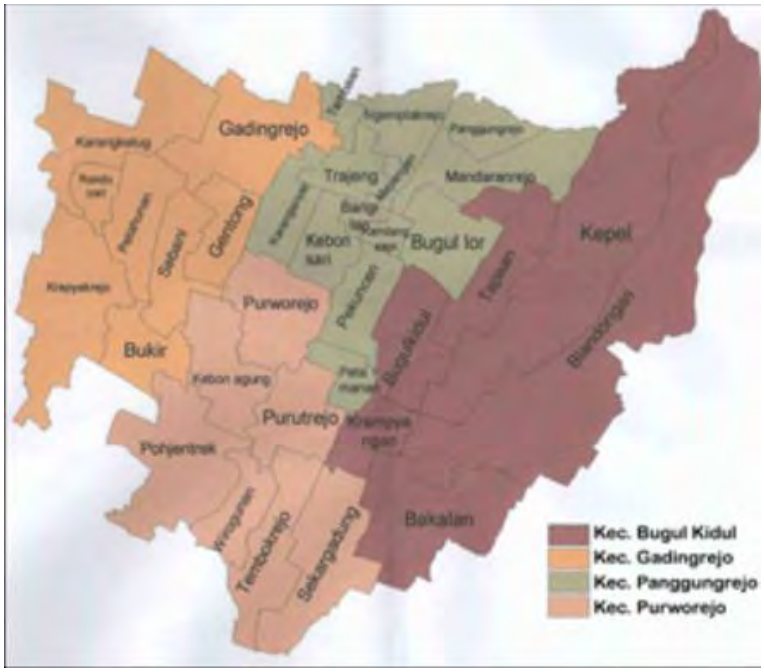
a. Kota Pasuruan

Kota Pasuruan merupakan sebuah kota yang terletak di Provinsi Jawa Timur.Kota ini terletak 60 km di sebelah tenggara Surabaya, dan 355 km sebelah barat laut Denpasar, Bali. Seluruh wilayah kota pasuruan berbatasan dan di kelilingin oleh wilayah Kabpaten Pasuruan. Kota ini terletak pada jalur utama pantai utara yang menghubungkan Pulau jawa dengan Pulau Bali yang menjadikanya sebagai kota dengan prospek ekonomi yang besar di kawasan Indonesia bagian timur (Wikipedia, n.d.)



Gambar 2.2 *Peta Letak Kota Pasuruan*
Sumber : Google Earth

Karena letaknya yang berada di jalur utama transportasi dan perdagangan Surabaya – Bali, menjadikan kota Pasuruan dengan luas wilayah 36.58 km2 atau setara dengan 0,07% dari luas jawa timur ini cukup strategis memberikan kontribusi pada bidang Perindustiran, perdagangan dan Jasa. Wilayah Kota Pasuruan sendiri di bagi menjadi 4 wilayah administrasi yaitu Kecamatan purworejo, Bugul Kidul, Panggungrejo, dan Gadingrejo (Pemerintah Kota Pasuruan, n.d.).



Gambar 2.3 *Peta Wilayah Administrasi Kota Pasuruan*
Sumber: http://pn-pasuruan.go.id/pn-pasuruan/images/Peta_Pasuruan.jpg

b. **Kawasan** Pelabuhan Tanjung Tembikar



Gambar 2.4 *Peta Letak Kawasan Pelabuhan Tanjung Tembikar Pasuruan*
Sumber: Penulis 2019

Pelabuhan Tanjung Tembikar adalah sebuah pelabuhan yang berada di pesisir Kota Pasuruan. Terletak di sepanjang muara sungai gembong yang berada di Jalan Yos Sudarso, Kecamatan Panggungrejo Pasuruan. Kota Pasuruan ini dikenal sebagai salah satu kota pelabuhan yang terbesar di Pulau jawa pada abad ke – 19. Pelabuhan Pasuruan menjadi salah satu pelabuhan terbesar dalam perniagaan di berbagai bidang. Banyak hasil bumi dari berbagai daerah di kirim ke pelabuhan ini lalu di ditribusikan keluar pulau bahkan ke mancaneagara salah satunya ke Eropa (Mulyani, 2015).

c. Lokasi Site Perancangan

Dalam perancangan Pasar ikan Higienis ini juga di lakukan pemelihan site baru, karena pada site pasar ikan eksisting tidak memungkinkan untuk dilakukan redesain dan perancangan akibat tidak ketersediaan lahan akibat area yang terlalu padat. Lokasi site baru ini timbul karena adanya rencana pembangunan pelabuhan baru pada utara pelabuhan lama di lepas pantai, karena muara sungai yang menjadi kolam kapal pelabuhan lama sudah mengalami pendangkalan yang sangat kritis.



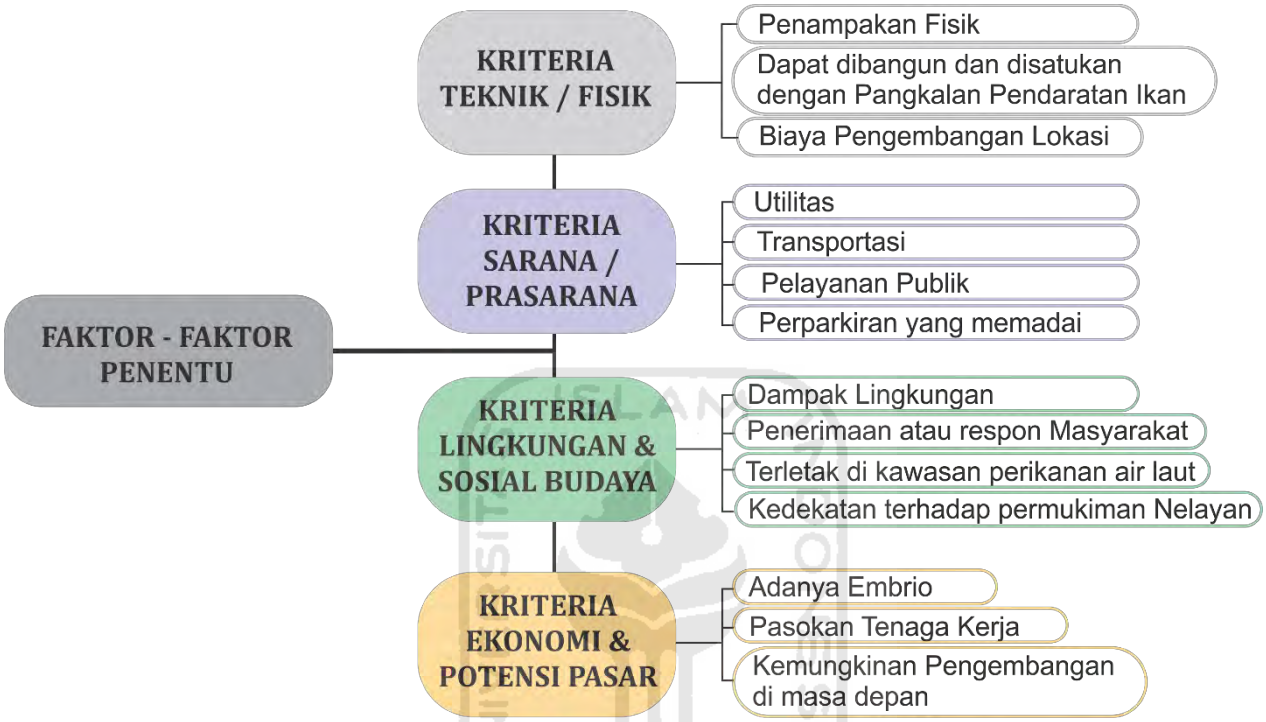
Gambar 2.5 *Lokasi Site Perancangan*
Sumber : Penulis 2020

Dapat dilihat dari *gambar 4* bahwa pelabuhan lama berada di sepanjang muara sungai gembong. Muara sungai ini telah mengalami pendangkalan yang cukup kritis sehingga kapal – kapal yang berukuran besar cukup kesulitan untuk masuk ke dalam area pelabuhan. Terkadang kapal – kapal yang akan berlabuh ke dermaga menunggu air naik atau pasang agar bisa berlabuh ke sepanjang dermaga pelabuhan. Karena hal ini pemerintah merencanakan pembangunan pelabuhan baru di sebelah utara pelabuhan lama dengan dermaga menjorok ke lautan.agar nantinya kapal – kapal besar dapat berlabuh. Lokasi terpilih nantinya harus sangat strategis dan berada di tepi laut dan rencana pelabuhan baru. Pelabuhan Pendaratan Ikan (PPI), Tempat

Pelelangan Ikan (TPI) / Pasar Ikan dan Dermaga Kapal harus berdekatan agar memudahkan proses distribursi ikan. (Chirsmawan, 2016)

2.1.2 Faktor Pemilihan lokasi

Menurut (Rakhmat, 2010) terdapat beberapa faktor – faktor penentu lokasi pembangunan pasar ikan pada kota pasuruan, antara lain:



Gambar 2.6 *Peta Faktor Pemilihan lokasi*
Sumber: Rakhmat,2010 (Dimodifikasi penulis 2020).

Pemerintah Kota Pasuruan memiliki beberapa lokasi yang dapat di jadikan alternatif dalam pembangunan pasar ikan yang sesuai dengan RTRW Kota pasuruan, yaitu:

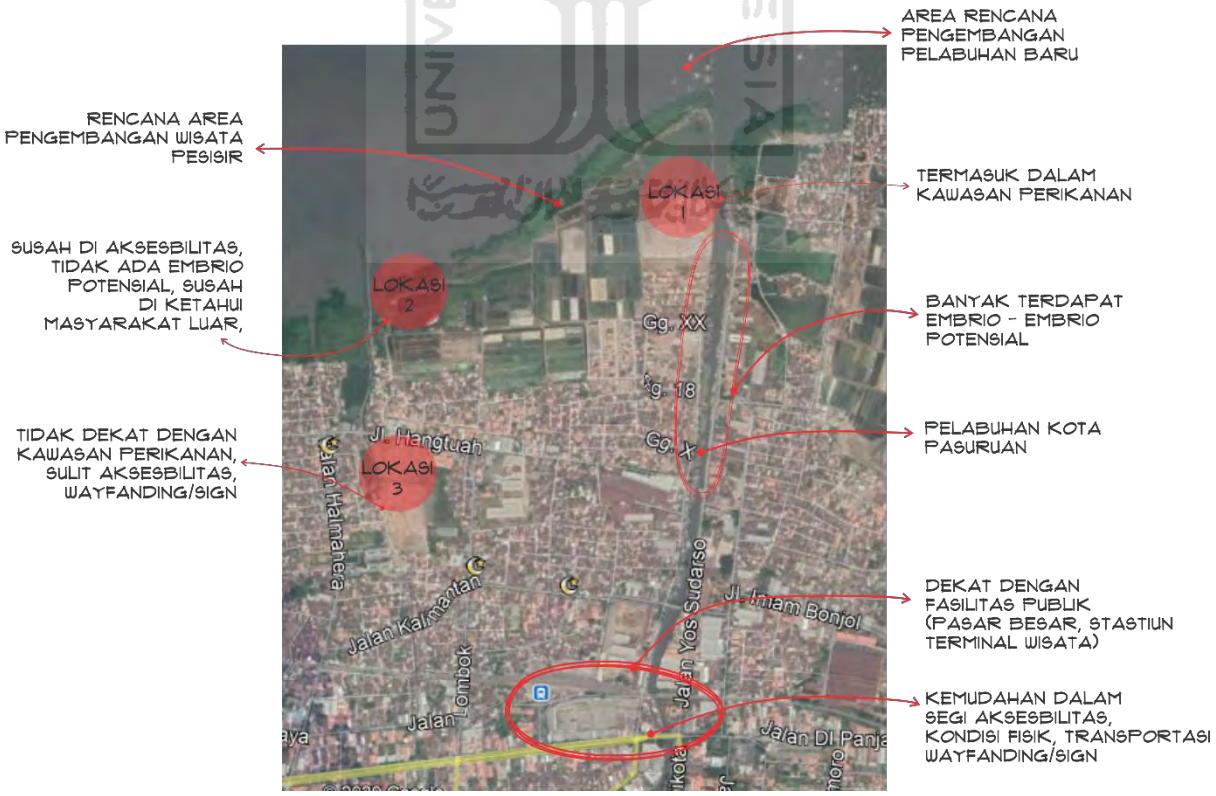
Tabel 2.1 Lokasi Alternatif Pembangunan Pasar Ikan Kota Pasuruan

NO.	LOKASI	LUAS	KEPEMILIKAN
1	Ujung utara pelabuhan perikanan pelindo	bebas	pelindo
2	Pantai tegal pongo kelurahan ngemplakrejo	bebas	Tanah negara
3	Lapangan depan ex pasar ikan Tambaan	bebas	Tanah negara



Gambar 2.7 *Lokasi alternatif site*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Dari ketiga alternatif lokasi tersebut di analisis dengan menggunakan kriteria – kriteria faktor penentu sesuai dengan diagram pada gambar 2.6, dengan analisi sebagai berikut:



Gambar 2.8 *Analisis Alterantif lokasi*
Sumber: Analisis penulis,2020

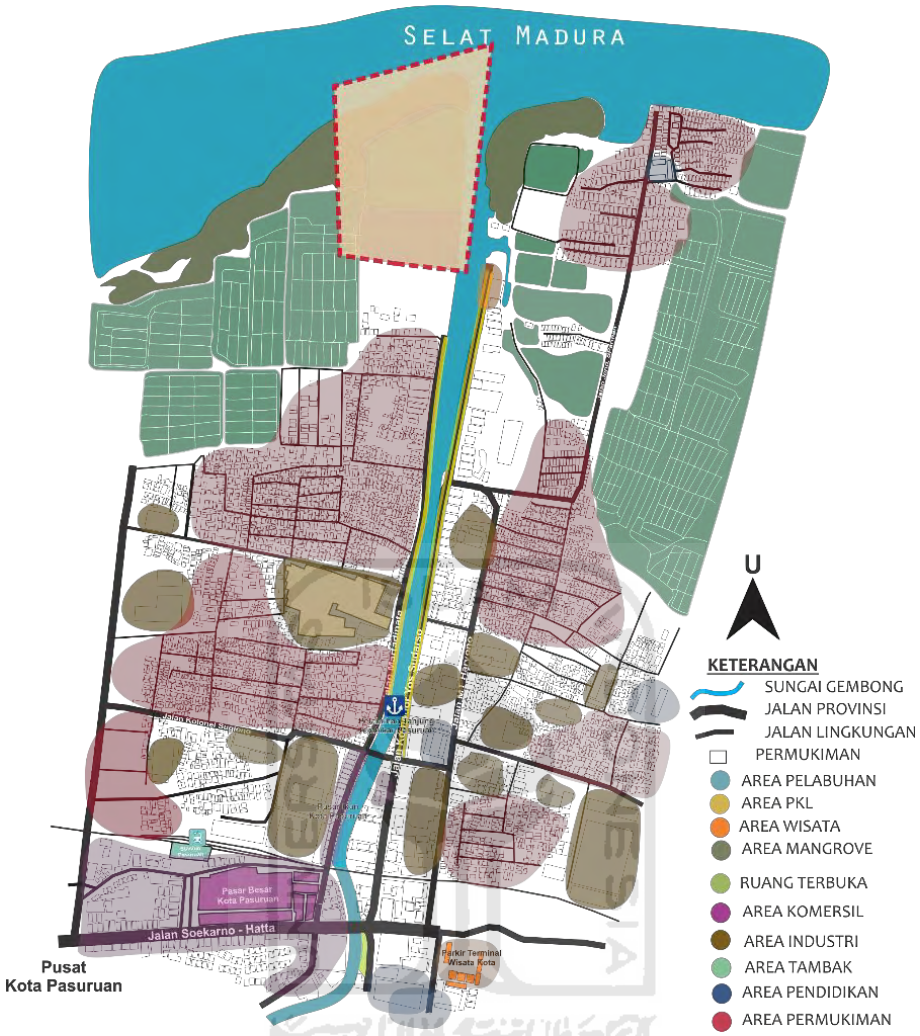
Tabel 2.2. Analisis pemilihan Lokasi

LOKASI / KRITERIA	LOKASI 1	LOKASI 2	LOKASI 3
KRITERIA TEKNIK / FISIK			
Penampakan Fisik	●	●	●
Dapat dibangun dan disatukan dengan Pangkalan Pendaratan Ikan	●	●	○
KRITERIA SARANA / PRASARANA			
Utilitas	●	●	●
Transportasi	●	○	●
Pelayanan Publik	●	○	●
Perparkiran yang memadai	●	○	●
KRITERIA LINGKUNGAN & SOSIAL BUDAYA			
Dampak Lingkungan	●	●	●
Terletak di kawasan perikanan air laut	●	●	○
Kedekatan terhadap permukiman Nelayan	●	●	●
KRITERIA EKONOMI & POTENSI PASAR			
Adanya Embrio	●	○	●
Pasokan Tenaga Kerja	●	●	●
Kemungkinan Pengembangan di masa depan	●	●	●

Setelah melakukan analisis terhadap ketiga alternative lokasi, dapat di ambil kesimpulan bahwa lokasi 1 yang berada di ujung utara pelabuhan Kota Pasuruan merupakan lokasi yang sangat strategis dilihat hari kriteria – kriteria parameter yang ada. Lokasi yang di pilih berada di tepi laut yang letaknya tidak jauh dengan pelabuhan lama. Pemilihan lokasi ini di dukung dengan adanya rencana pemerintah Kota untuk pembangunan pelabuhan baru di utara pelabuhan lama.

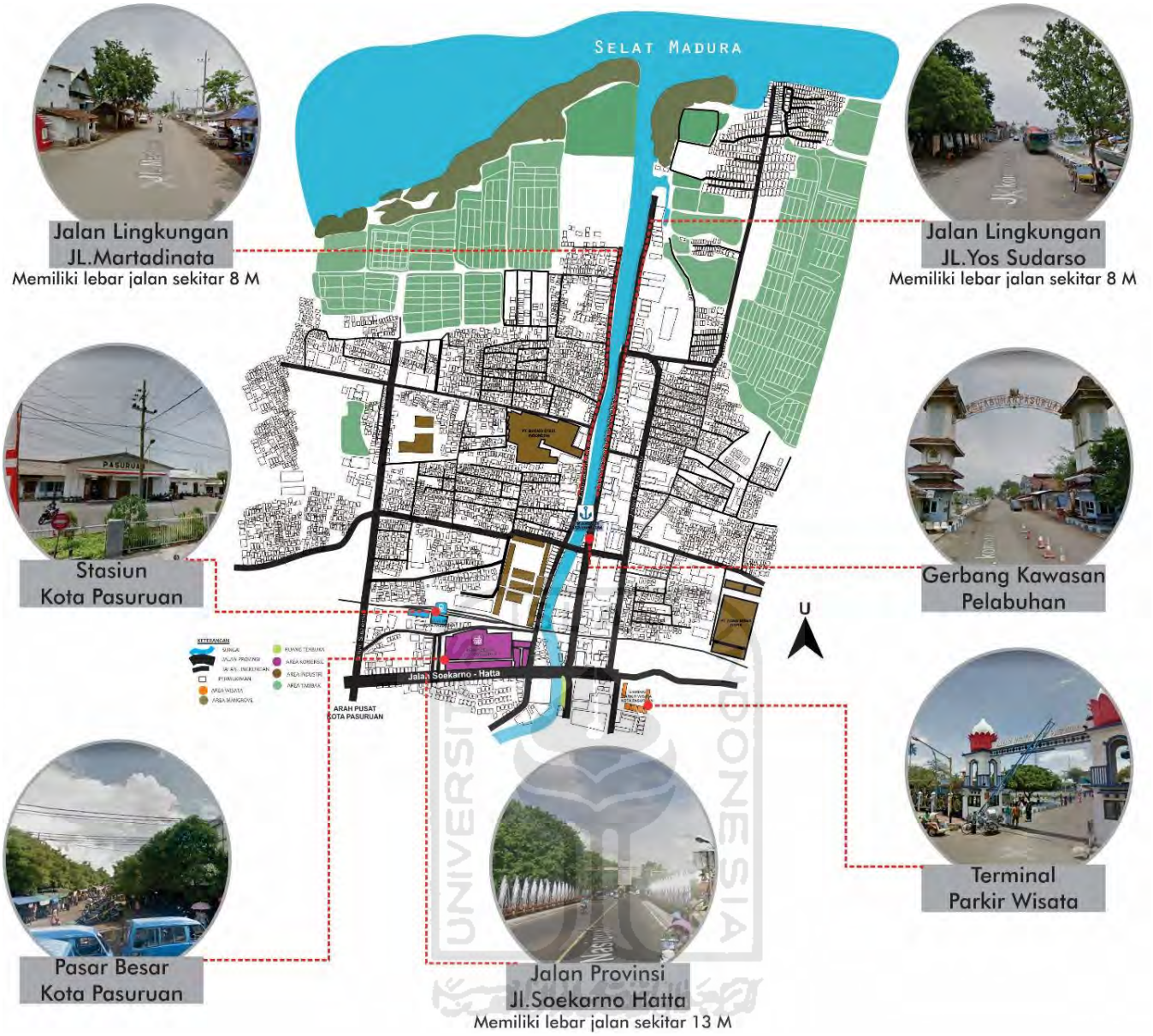
Lokasi ini dikatakan strategis karena letaknya yang mudah di akses dan adanya rencananya pembangunan area wisata dan rekreasi di sekitar PPI dan TPI. Selain itu kawasan ini memiliki daya tarik sendiri bagi masyarakat pasuruan sehingga selalu ramai setiap harinya. Dapat di lihat dari *gambar 2.8* bahwa lokasi ini cukup ramai dan

strategis karena dekat dengan beberapa fasilitas pendukung lainnya yang nantinya tempat ini bisa menjadi potensi untuk meningkakan perdagangan dan pariwisata.



Gambar 2.9 Peta Tata Guna Lahan Pada Kawasan Terpilih
Sumber : Penulis 2019

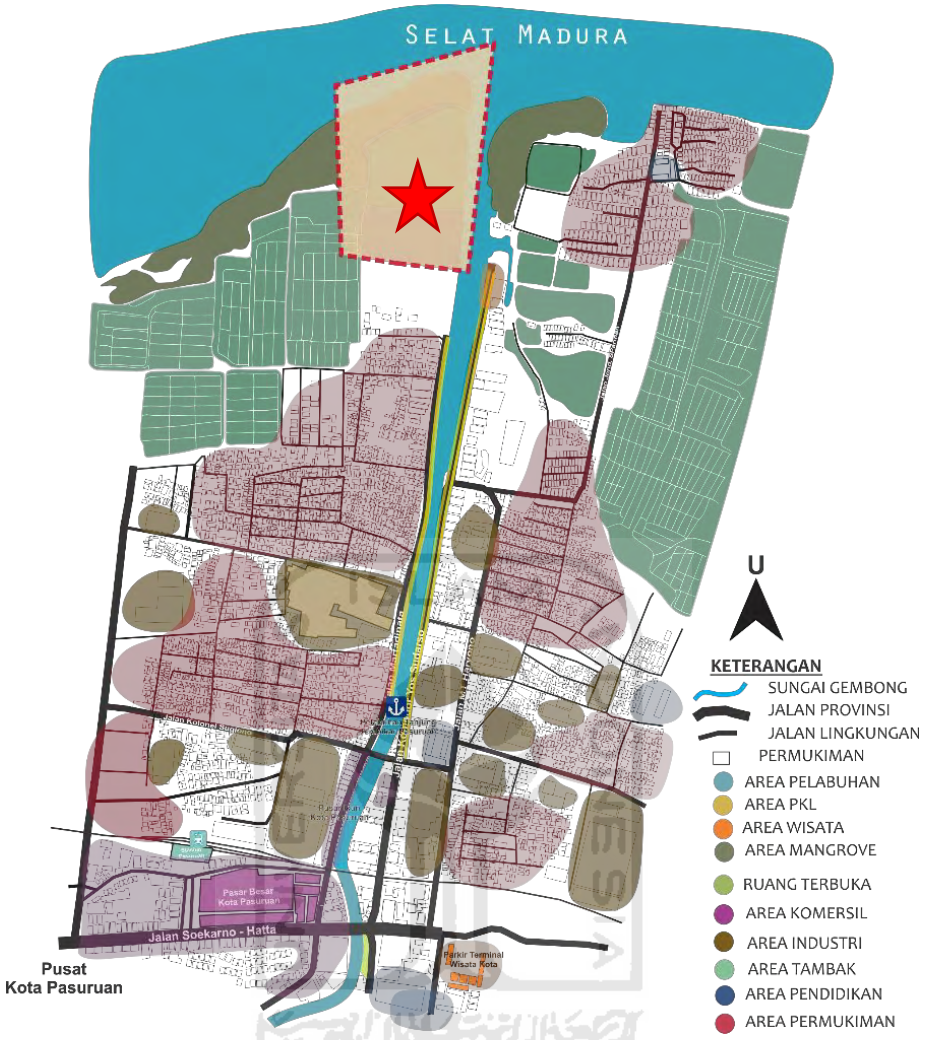
Letaknya sangat strategis karena dekat dengan pusat kota dan beberapa fasilitas penunjang seperti Pasar Besar Kota Pasuruan , Stastiun Pasuruan, dan Terminal Wisata Kota di sebelah selatan lokasi terpilih. Kawasan ini di lewati Jalan Utama Pantura Surabaya – Banyuwangi (JL. Soekarno Hatta) sebelum masuk kedalam kawasan pelabuhan pada gamabr 2.10. Seperti *gambar 2.9* kawasan ini banyak memiliki beberapa tata guna lahan seperti block berwarna merah untuk area permukiman, warna cokelat untuk area permukiman, warna ungu utuk area komersil, warna orange unuk wisata, dan warna kuning di sepanjang dermaga untuk para PKL.



Gambar 2.10 *Peta kondidi fisik kawasan.*
sumber: penulis 2019

Seperti pemaparan paragraph - paragraf sebelumnya maka dari itu site terpilih berada di tepi laut , untuk memudahkan kapal – kapal menepi pada dermaga baru pada PPI, serta agar letaknya tidak berdekatan dengan permukiman penduduk untuk menjaga keamanan aktivitas pelelangan maupun aktivtas penduduk. Lokasi yang dipilih sangatlah strategis dyang dekat dengan fasilitas publik dan pusat kota selain itu juga

dikelilingi oleh berbagai macam aktivitas seperti gambar berikut Adapun lokasi perancangan berada di marka yang bewarna merah di bawah ini:



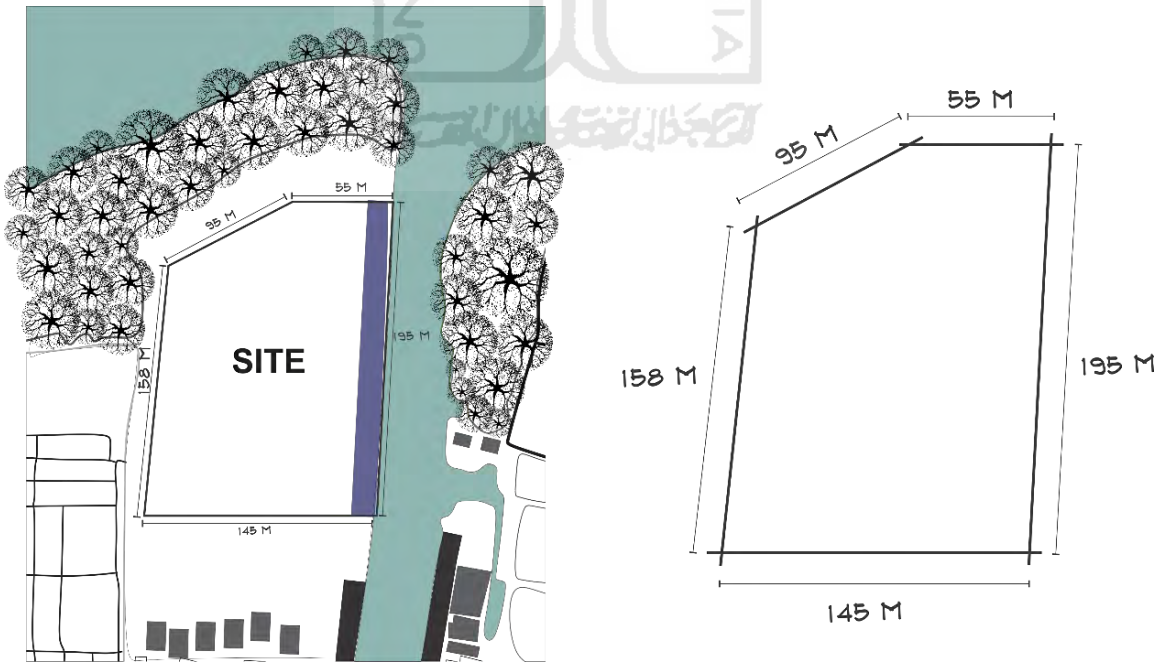
***Gambar 2.11**. Lokasi Site Perancangan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

2.1.3 Kondisi Fisik



Gambar 2.12 *Peta lokasi site*
Sumber : Analisis Penulis 2020

Dapat di lihat pada gambar 7 Site berada di kawasan pesisir laut Kota pasuruan dan zona sekitar muara sungai gembong dengan totalan luas 25.000 m2. Dengan ukuran site sebagai berikut:



Gambar 2.13 *Ukuran Site*
Sumber: Penulis 2020

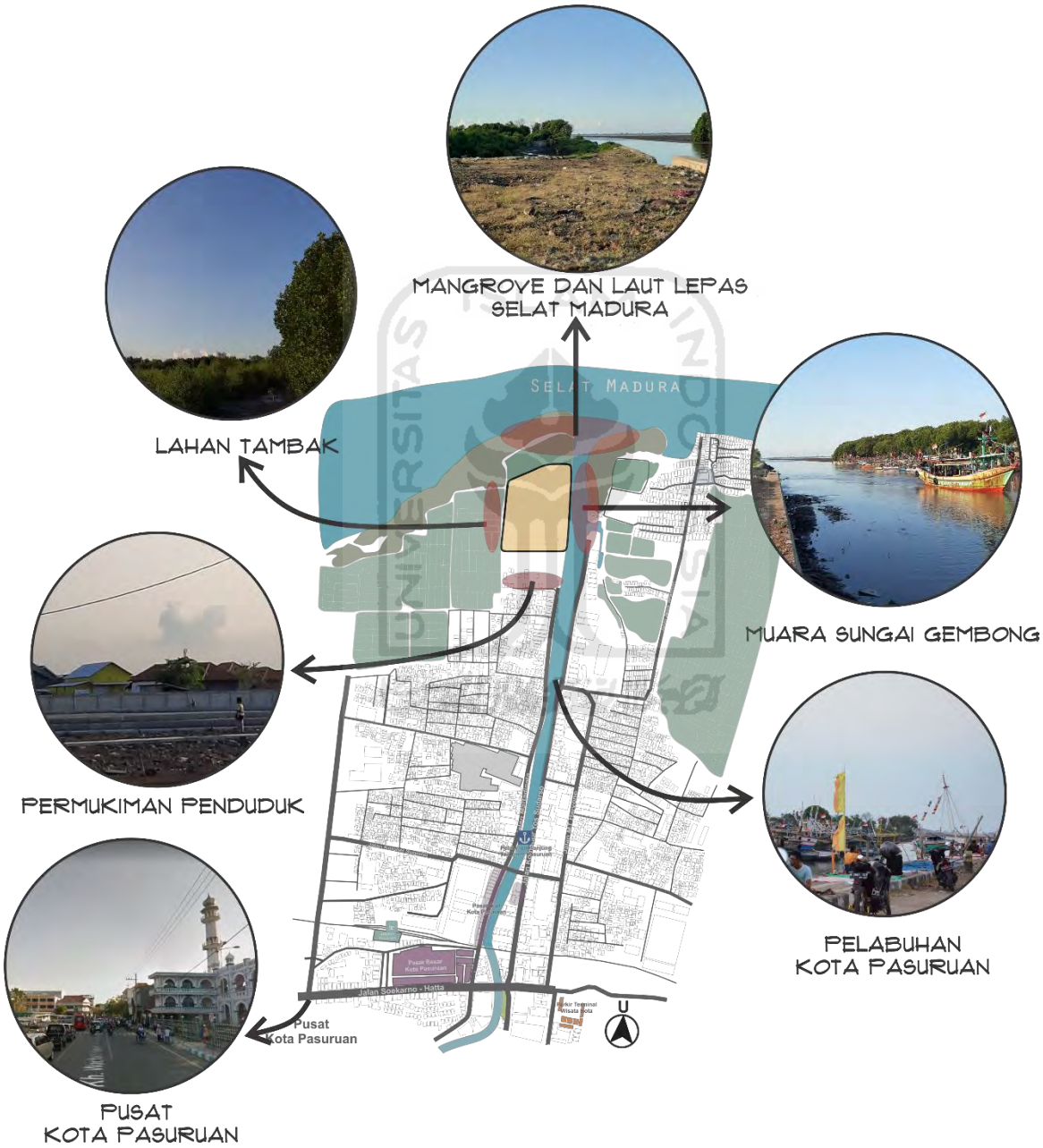
Site yang berada di peisisr Kota pasuruan memiliki batasan antara lain sebagai berikut:

Utara: Lepas Laut Kota Pasuruan selat Madura

Timur: Muara sungai Gembong

Selatan: Permukiman penduduk, Pelabuhan lama, dan Pusat Kota pasurua

Barat: Lahan Tambak



Gambar 2.14 *Peta foto batasan*
Sumber: Analisis penulis 2020

2.2 Kajian Konsep dan Fungsi Bangunan

Dalam Proyek rancangan ini yang akan di laksanakan menjadi **Pasar ikan**, merupakan salah satu fasilitas pendukung dari sebuah PPI (Pelabuhan Pendaratan Ikan). PPI biasanya memiliki kegiatan pelelalangan ikan yang di lakukan di TPI (Tempat Pelelangan Ikan). Ketiga tempat ini memiliki keterkaitan satu sama lain, **jadi pada kajian Konteksi ini akan disertakan dengan PPI dan TPI sebagai kajian pendukung Pasar Ikan nantinya.**

2.2.1 Pelabuhan atau Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI)

Pelabuhan atau Pangakalan Pendaratan Ikan yang biasanya di sebut dengan Pelabuhan Perikanan adalah suatu tempat yang terdiri atas daratan dan perairan di sekitarnya dengan batas – batas tertentu sebagai tempat kegiatan pemerintahan dan kegiatan sistem bisnis perikanan yang di gunakan sebagai tempat kapal perikanan bersandar, berlabuh, dan bongkar muat ikan yang dilengkapi dengan fasilitas keselamatan pelayaran dan kegiatan penunjang perikanan, pendukung kegiatan pengelolahan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkunganya mulai dari praproduksi, produksi, pengelolahan, hingga pemasaran (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2012)

Sedangkan menurut (Direktorat Jendral Perikanan , 1982) dalam (Himafarin, 2010) Pelabuhan Perikanan di kelompokan kedalam 3 peran antara lain:

1. Sebagai Pusat Aktivitas Produksi,Yaitu :
   a. Tempat mendaratkan ikan hasil tangkapan.
   b. Tempat untuk mempersiapkan operasi penangkapan ikan (mempersiapkan alat-alat tangkap, bahan bakar, air, perbaikan kapal, dan istirahat anak buah kapal).
2. Sebagai Pusat Distribusi :
   a. Tempat transaksi jual beli ikan.
   b. Terminal untuk mendistribusikan ikan pusat pengelolaan hasil laut.
3. Sebagai Pusat Kegiatan Masyarakat Nelayan :
   a. Pusat kehidupan masyarakat nelayan.

Karena di pelabuhan ini tempat nelayan dapat berinteraksi dengan nelayan lainya, tempat beristirahat sejenak ketika selesai berlayar, tempat perawaan kapal,dll

b. Pusat pembangunan ekonomi masyarakat ekonomi masyarakat nelayan.

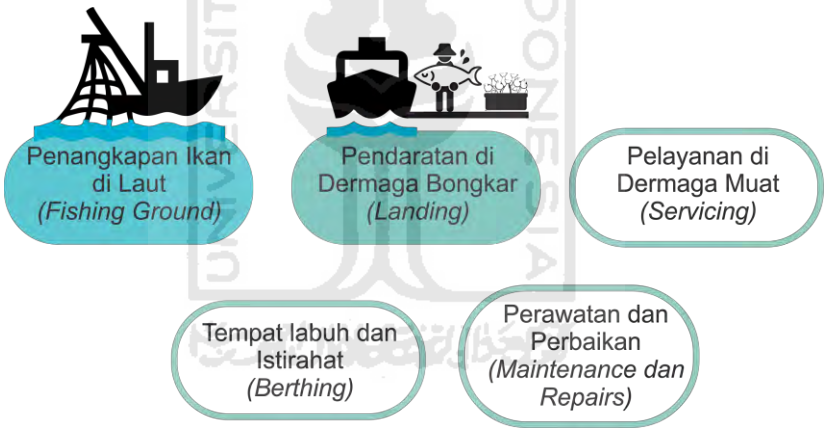
   Di tempat ini juga masyarakat nelayan berinteraksi dengan para distributor, pengunjung, ataupun pembeli dalam hal pemasaran hasil tangkapan ikan.

c. Pusat lalu lintas dan jaringan informasi antar nelayan maupun dengan masyarakat luar.

   Tempat dimana nelayan dapat berinteraksi dengan pengunjung ataupun masyarakat luar yang datang ke pelabuhan.

Pada Pelabuhan Perikanan terjadi kegiatan yang di lakukan antara lain kegiatan Oprasional Laut dan kegiatan Oprasional Darat :

1. Kegiatan operasional laut :



Gambar 2.15 *Skema Kegiatan Oprasional Laut*
Sumber: Modifikasi Penulis 2020

Dalam beberapa kegiatan operasional laut di atas yang berkaitan dengan Perancangan desain adalah kegiatan pendaratan di dermaga bongkar yang berkaitan dengan bongkar muat hasil tangkapan para nelayan ataupun pemasok ikan dari wilayah lain yang akan di bawa ke TPI atau Pasar Ikan.

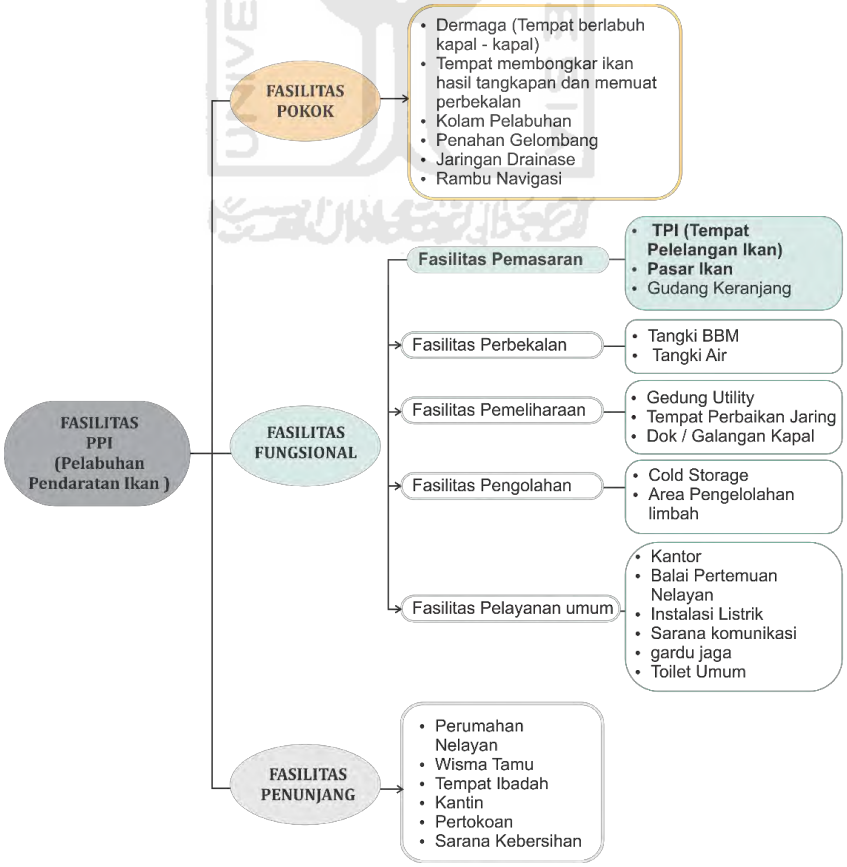
2. Kegiatan operasional darat:



Gambar 2.16 *Skema Kegiatan Oprasional Darat*
Sumber: Modifikasi Penulis 2020

Semua kegiatan di operasional darat sangat berkaitan dengan perancangan desain mulai dari pelelangan, penyortiran dan pengepakan, pengelolahan, pengangkutan hingga pemasaran. Kegiatan ini nantinya akan membutuhnkan zona dan ruan tersendiri sesuai dengan kebutuhan kegiatanya.

Untuk menunjang kegiatan yang ada di pelabuhan perikanan, adapun fasilitas yang di butuhkan antara lain:



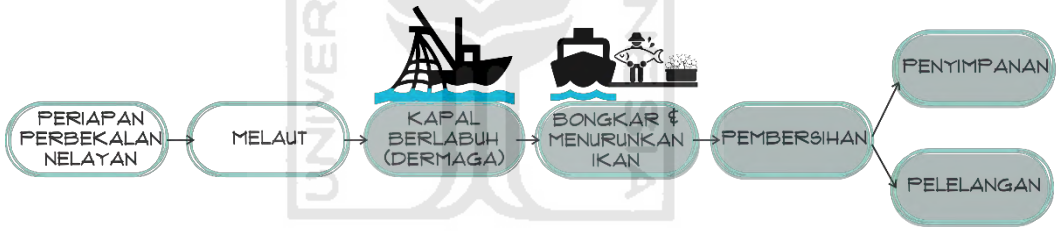
Gambar 2.17 *Fasilitas PPI*
Sumber: Modifikasi Penulis 2020

Dapat di simpulkan **bahwa Pasar Ikan dan TPI (Tempat Pelelangan Ikan) merupakan hal yang sangat penting bagi Pelabuhan Perikanan dimana kedua tempat ini sangat di butuhkan untuk memfasilitasi Kegiatan Nelayan dan juga Perikanan dalam hal pemasaran kepada masyarakat luar untuk pembangunan Ekonomi dan interkasi.**

2.2.2 Tempat Pelangan Ikan (TPI)

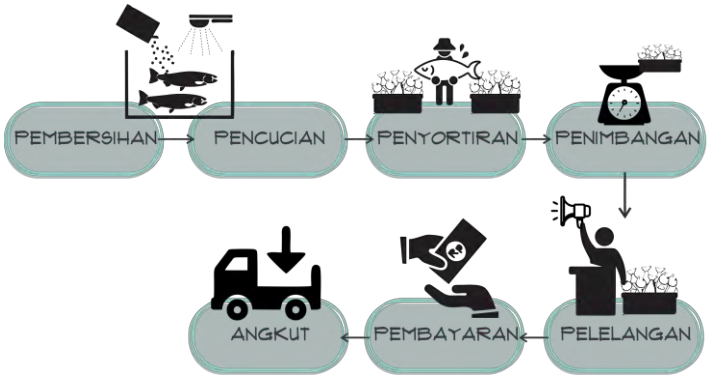
Berdasarkan (Keputusan Bersama 3 Kementrian yaitu Mentri Dalam Negeri, Menteri Pertanian, dan Menteri Koperasi dan Pembinaan Pengusaha Kecil Nomor: 139 Tahun Tahun 1997; 902/Kpts/PL.420/9/97; 03/SKB/M/IX/1997 tertanggal 12 September 1997 tentang penyelengaraan TPI), bahwa Tempat Pelelangan Ikan adalah tempat para penjual dan pembeli melakukan transaksi jual beli ikan melalui pelelangan dimana proses penjualan ikan dilakukan di hadapan umum dengan cara penawaran bertingkat. Adapun beberapa aktivitas yang di lakukan antara lain:

1. Aktivitas Nelayan



Gambar 2.18 *Skema Kegiatan Nelayan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

2. Aktivitas Pelelangan Ikan



Gambar 2.19 *Skema Kegiatan Pelelangan Ikan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Ikan yang berhasil di lelang akan berlanjut ke pemasaran, sedangkan ikan yang tidak berhasil di terlelang akan di simpan dan ikut pada jadwal lelang selanjutnya.

3. Aktivitas Pegawai TPI

Di TPI juga terdapat pegawai yang memantau, mengontrol,dan mengelola TPI dan jalanya aktivitas Pelelangan ikan setiap harinya.

a. Pengelola TPI



Gambar 2.20 *Skema Kegiatan Pengelola*
Sumber: Analisis Penulis 2020

b. Petugas Lelang



Gambar 2.21 *Skema Kegiatan Petugas Lelang*
Sumber: Analisis Penulis 2020

c. Karyawan



Gambar 2.22 *Skema Kegiatan Karyawan TPI*
Sumber: Analisis Penulis 2020

4. Peserta Lelang

Peserta lelang adalah orang yang memberikan penawaran harga terhadap ikan – ikan hasil tangkapan nelayan yang di lelang oleh penyelenggara lelang.



Gambar 2.23 *Skema Kegiatan Peserta Lelang*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Tempat Pelelangan Ikan (TPI) merupakan sebuah tempat yang menjadi wadah bagi aktivitas masyarakat untuk melakukan transaksi hasil laut dan ikan baik secara lelang ataupun tidak yang letaknya di kawasan pelabuhan atau pendaratan ikan (PPI) (Wikipedia , 2014). Adapun kriteria yang harus di penuhi TPI secara umum antara lain:

1. Tempat Tetap (Tidak Berpindah – pindah)
2. Mempunyai bangunan tempat transaksi ikan
3. Ada yang mengkoordinasi proses lelang / penjualan
4. Memiliki instansi dari pihak yang berwenang.

Kriterian yang harus di penuhi secara spesifik menurut keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi ((DKP) Departemen Kelautan dan Perikanan, 2007)Tempat Pelelangan Ikan memiliki persyaratan antara lain:

1. Tempat pelelangan ikan harus memenuhi persyaratan:
   a. Terlindung serta mempunyai dinding yang mudah untuk dibersihkan;
   b. Mempunyai tempat yang mudah dibersihkan, serta dilengkapi dengan saluran pembuangan air dan mempunyai sistem pembuangan limbah cair yang higienis;
   c. Dilengkapi dengan fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan dan toilet dalam jumlah yang cukup dan tempat cuci tangan harus dilengkapi dengan sabun;
   d. Mempunyai sistem penerangan yang memadai;
   e. Terhindar dari polusi udara dan binatang yang dapat mempengaruhi mutu hasil perikanan;
   f. Pembersihan secara teratur minimal setiap selesai pelelangan agar ikan tetap dalam kondisi yang baik;
   g. Memberi peringatan berupa tanda dilarang merokok, meludah, makan dan minum, dan diletakkan di tempat yang mudah dilihat dengan jelas;
   h. Mempunyai persediaan air tawar dan atau air laut bersih yang cukup;
   i. Memiliki tempat yang tidak menyebabkan karat serta kedap air untuk menampung hasil perikanan yang tidak layak untuk dimakan.

2. Kebersihan tempat pelelangan ikan telah memenuhi syarat dan penerapan suhu dingin;
3. Pelaku usaha perikanan yang bertanggung jawab pada pelelangan dan pasar induk atau pasar lainnya yang mempunyai produk harus memenuhi persyaratan berikut:
    a. Wajib mempunyai tempat pendingin yang dapat dikunci untuk digunakan sebagai tempat menyimpan produk perikanan dan mempunyai wadah sebagai tempat untuk produk yang tidak layak konsumsi pada tempat yang diberi tanda;
    b. Memiliki tempat khusus untuk unit pengendalian keamanan hasil perikanan.
4. Pada saat memaparkan dan menyimpan hasil perikanan:
    a. Peralatan harus digunakan untuk satu fungsi;
    b. Kendaraan yang menyebabkan polusi tidak boleh mengkontaminasi ruangan peralatan tersebut;
    c. Personil yang mempunyai akses ke ruang peralatan dilarang memasukkan binatang lain; dan
    d. Peralatan harus dapat dikendalikan oleh Otoritas Kompeten
5. Jika pendinginan tidak memungkinkan dilakukan di kapal, ikan segar harus didinginkan secepatnya dan disimpan dengan suhu yang mendekati suhu leleh es;
6. Pemilik usaha perikanan harus bekerjasama dengan otoritas kompeten sehingga memungkinkan petugas pengawas mutu dapat melakukan pengawasan sesuai dengan peraturan yang berlaku;
7. Tempat pelelangan ikan harus:
    a. Membuktikan kepada otoritas kompeten bahwa persyaratan telah terpenuhi sebagaimana pada angka 1 hingga 6;
    b. Menerapkan dan mendokumentasikan GHdP (Good Handling Practices) di tempat pelelangan;
    c. Dapat menjamin dokumen yang dikembangkan selalu terjaga;
    d. Menjaga dokumen lainnya dan rekaman hingga kurun waktu tertentu.

Selain kriteria yang harus dipenuhi, letak dan pembagian ruang di gedung pelelangan harus direncanakan agar proses pendistribusian berjalan dengan lancar

(Lubis,2009). Adapun ruang – ruang utama yang ada di gedung pelalangan adalah:

1. **Ruang Sortir**, yaitu tempat membersihkan, pengelompokkan ikan , dan menempatkan ikan kedalam peti atau keranjang (basket);
2. **Ruang Pelelangan**, yaitu tempat menimbang, dan melelang ikan;
3. **Ruang Pengepakan**, yaitu tempat memindah ikan ke dalam peti dengan diberi es, garam, dan lain-lain yang selanjutnya siap untuk dikirim;
4. **Ruang Administrasi**, yaitu terdiri dari beberapa loket, gudang peralatan lelang, ruang duduk untuk peserta lelang, dan toilet.

Dari penjelasan kriteria, aktivitas dan ruang utama yang ada dapat di tarik kesimpulan ruang – ruang yang di butuhkan dalam TPI antara lain adalah:

Tabel 2.3 Kebutuhan Ruang TPI

RUANG	AKTIVITAS	PENGGUNA	KEBUTHAN
R.Pembersihan ikan	• Mencuci ikan • Membersihkan ikan	• Nelayan • Petugas TPI	Dekat dengan Dermaga Kebutuhan air
R. PEngumpulan IKan	• Pengumpul dan pendaftaran ikan untuk lelang	• NElayan • Petugas TPI	Dekat dengan dermaga
R. Sortir ikan	• Mengelompokan ikan sesuai dengan jenis dan ukuran	• Nelayan • Petugas TPI	Dekat dengan R. pembersihan ikan, Sortir Ikan, dan penimbangan
R. Penimbangan	• Menimbang ikan	• Nelayan • Petugas TPI	Dekat dengan sortir dan Hall lelang
R.Peralatan	• Menyimpan alat – alat lelang	• Petugas TPI	Dekat ruang2 kebutuhan ikan
R.Kotak Ikan	• Meyimpan packing kotak ikan	• Petugas TPI	Dekat dengan R. Pengepackan dan R. lelang
R.Pengepackan	• Packing ikan hasil lelang	• Petugas TPI	Dekat dengan r. lelang dan area loading un loading
R.Pendingin/ Penyimpanan	• Menyimpan ikan	• Petugas TPI	
Area loading / unloading	• Bongkar muat ikan	• Petugas TPI • Kuli angkut • Peserta lelang	Dekat dengan parkir kendaraan angkut, dan area pengepackan
Area parkir kendaraan angkut	• Parkir kendaraan angkut	• Kepentingan lelang	Dekat dengan area loading un loading,

			jauh dari area kelola ikan
R. Lelang Ikan	• Lelang ikan • Melihat display ikan	• Petugas lelang • Nelayan • Peserta lelang • Petugas TPI	Deka dengan area pengelolaan ikan, r tunggu peserta lelang, r Petugas lelang. R administrasi, Area pengepackan
R.Lobby/ Loket Pendaftaran	• Mendaftar lelang • Area informasi TPI	• Petugas TPI • Petugas lelang • Peserta lelang	Dekat dengan r tunggu peserta lelang dan hall lelang, Kantor TPI dan R administrasi
R. Peserta Lelang	• Menunggu lelang	• Peserta lelang • Petugas tpi	Dekat dengan hall lelang dan lobby
R. Petugas Lelang	• Mengontrol lelang • Mencatatat data lelang	• Petugas tpi • Petugas lelang	Dekat dengan hall lelang, kator tpi, r administrasi
R. Administrasi	• Mencatat administrasi hasil lelang • Membayar administrasi hasil lelang	• Petugas Lelang • Nelayan • Peserta Lelang	Dekat dengan hall lelang, dekat dengan r. petugas lelang,dekat dengan kantor TPI
Kantor TPI	• Mencatat data • Menontrol TPI • Oprasional TPI	• Petugas TPI	Dekat dengan loby, dekat dengan r. petugas lelang
Laboratorium	•	•	
R. MEE		• Petugas TPI	
R. Mesin dan Pompa		• Petugas TPI	
Toilet			

Keterangan :

: Semi Publik
: Publik
: Privat
: Service

Sumber: Analisis Penulis 2020

2.2.3 Pasar Ikan

a. Pasar Ikan Higienis

Menurut (Belshaw, 1981) Pasar merupakan sebuah tempat yang memiliki faktor Sosial, Ekonomis, kebudayaan, dan lain-lain, tempat antara pembeli serta penjual silih berjumpa untuk melaksanakan kegiatan tukar-menukar. Secara

Universal pasar merupakan salah satu dari bermacam sistem, institusi, prosedur, hubungan sosial, hingga infrastruktur dimana usaha jual beli, jasa dan tenaga kerja untuk orang- orang dengan imbalan uang (Yusron, 2020). Sementara, ikan merupakan makhlup hidup yang termasuk anggota vertebrata poikiloternik (berdarah dingin) hidup di air dan bernafas dengan insang (Wikipedia, n.d.). Higienis merupakan suatu hal yang berkenaan dengan ilmu kesehatan, bersih serta bebas penyakit (Kamus Besar Bahasa Indonesia, n.d.) Secara garis besar, Pasar ikan ialah tempat bagi calon pembeli dan penjual barang dan jasa yang berupa ikan segar. Pasar ikan bersih merupakan pasar ikan yang menjual ikan segar, hidup dan olahan yang dilengkapi dengan fasilitas tempat untuk penampungan yang menjaga agar suhu produk ikan tetap dingin atau beku, dengan didukung fasilitas seperti drainase, sanitasi, sarana listrik dan air bersih serta ketersediaan es curah yang baik (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2017). Jadi, pasar ikan higienis itu sendiri mempunyai makna yaitu suatu pasar ikan yang mengutamakan kesehatan dari pembeli atau kesehatan penjual . Dengan adanya pasar ikan higienis masyarakat yang awalnya enggan untuk ke pasar ikan yang identik dengan pasar ikan yang kotor, menjadi masyarakat yang senang ke pasar ikan.

1. Standar Pasar ikan

Dalam pemenuhan kualitas Pasar Ikan yang Higienis, Ikan yang menjadi bahan pokok harus memperhatikan masalah keamanan pangan karenan nantinya akan merujuk ke kualitas ikan itu sendiri. Maka dari itu Hasil laut dan ikan harus mengacu pada konsep HAACP (*Hazard Analysis Critical Control*). HAACP merupakan suatu Jaminan Kemanan Pangan untuk penanganan dan pemesaran hasil laut dan ikan yang meliputi:

1. SSOP *(Standard Sanitasion Operation Procedures)* dan GMktP *(Good Marketing Practice)* telah diterapkan.
2. Mengunakan Pemodaman HACCP *(HACCP Plan)* yang terdiri dari aktivitas analisis *hazard* (bahaya), penetapan batas kritis *(Critical Limit)*, identifikasi pengendalian titik kritis *(CCP),* hingga adanya pencacatan aktivitas pemantauan pada lembar perakaman *(Record Keeping)*.

Tersedianya fasilitas dasar untuk diterapkan program HACCP, meliputi persyaratan Sanitasi dan Higienis dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Lokasi, Konstruksi, dan Tata Ruang :
    - Bangunan berada jauh dengan tempat pembuangan sampah dan

kotoran atau daerah lain yang dapat mencemari lingkungan.

- Lokasi terbebas dari bekas timbunan sampah atau barang bekas lainnya.
- Saluran pembuangan air (*drainase)* berfungsi dengan baik.
- Konstruksi bangunan dapat menjamin keselamatan kerja.
- Langit-langit dibuat dari bahan yang memiliki kualitas baik, mudah dibersihkan dan berwarna terang, serta tinggi kurang dari 3 meter.
- Pencahayaan dengan intensitas cahaya rata-rata 20 Fc (18-22 Fc), warna yang netral serta dilindungi dengan bahan yang tidak mudah dibersihkan.
- Kamar mandi tidak terhubung dengan bangunan tempat berjualan atau pasar ikan.
- Adanya wadah berisi air untuk mencuci tangan dan kaki yang mengandung *chlor* pada tempat-tempat penjualan ikan.

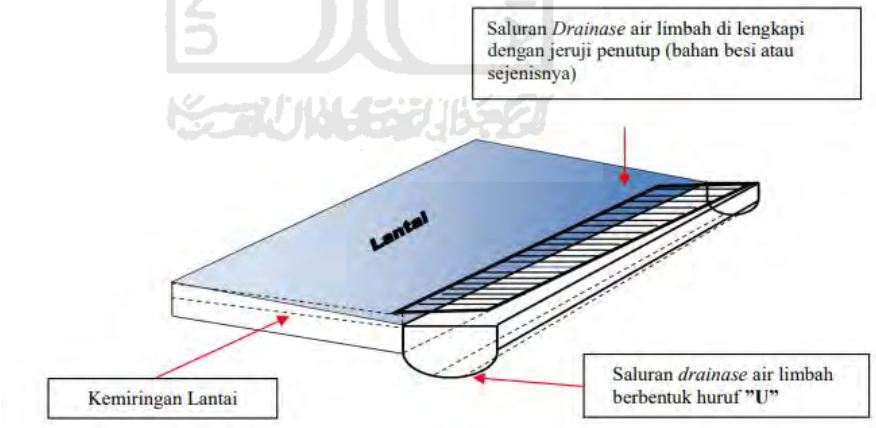
Persyasratan teknis Spesifikasi Bangunan sesuai dengan Peraturan Direktur Jendral penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan Nomor 22/ Per-DJPDSPKP/2017

2. Dinding :
    - Kontruksi bangunan dinding tertutup. Permukaan dinding harus rata dan halus, tidak lembab, dicat dengan warna terang, dan mudah untuk dibersihkan. Dinding dibuat dari bahan yang kuat, kering, kedap air, dan dipasang rata tanpa celah atau retak.
    - Dinding dapat dilapisi plesteran atau porselen supaya tidak mudah berjamur. Keadaan dinding harus dijaga agar tetap utuh, bersih, dan tidak terdapat debu atau kotoran lain yang dapat menyebabkan pencemaran pada ikan yang akan dipasarkan.
    - Dinding dapat dikonstruksi tertutup ataupun dikonstruksi semi tertutup (kombinasi antara beton permanen serta kisi-kisi dan kasa maupun hanya kasa/ram), disesuaikan dengan jumlah anggaran yang tersedia.
3. Lantai :
    - Lantai kedap air, rata tidak berpori, berwarna terang, dan mudah

dibersihkan.

- Lantai memiliki ketinggian tertentu dari permukaan tanah, agar produk terjaga kebersihannya.
- Lantai dan dinding dibuat melengkung tanpa sudut agar dapat dibersihkan dengan mudah.
- Untuk ruang basah (ikan segar), lantai dibuat dengan kemiringan tertentu ke arah saluran pembuangan (drainase) sehingga lantai tetap kering dan tidak tergenang air.

4. Saluran Pembuangan / Drainase
   - Ruang pemasaran ikan segar/hidup harus memiliki saluran pembuangan (drainase) dengan kapasitas yang memadai. Saluran harus terbuat dari bahan yang tidak dapat dilalui air, rata tanpa pori, dan halus agar mudah dibersihkan.
   - Saluran harus ditutup dengan jeruji logam atau bahan sejenisnya agar menjamin kenyamanan dan keselamatan pengunjung serta mencegah masuknya binatang pengerat.
   - Konstruksi bagian dasar saluran harus memiliki bentuk yang melengkung atau berbentuk "U" supaya mudah untuk dibersihkan.



Gambar 2.24 *Skema Saluran Drainase*

5. Atap
   - Atap harus dibuat dari bahan yang dapat melindungi produk yang diperdagangkan dari cahaya matahari, hujan dan padatan lain yang dapat mengkontaminasi dan membuat kerusakan fisik ikan serta kemunduran

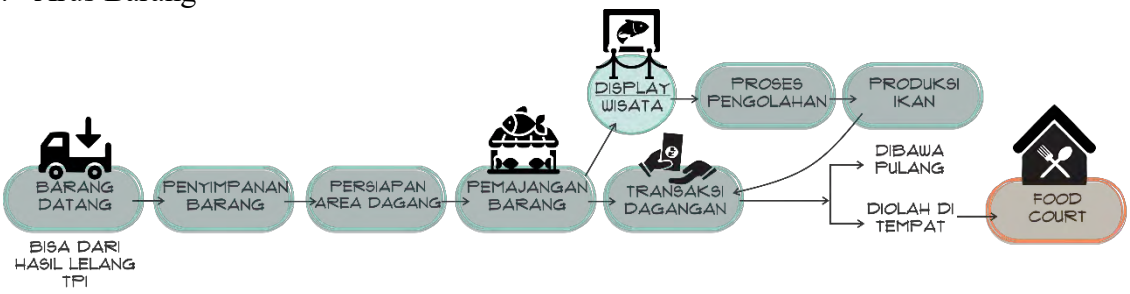
mutu ikan.

- Atap harus memiliki kemiringan yang cukup untuk mencegah terjadinya genangan air pada atap serta mengantisipasi kebocoran.
- Atap dapat dilengkapi dengan ventilator roof yang digunakan untuk mengeluarkan udara panas dari dalam ruangan.

6. Penerangan
    - Ruang pemasaran dapat dilengkapi dengan lampu yang mempunyai pelindung untuk mengantisipasi pecahan lampu mengkontaminasi produk.
    - Tingkat pencahayaan ruang pemasaran harus cukup terang untuk melakukan pekerjaan penanganan ikan secara efektif.
7. Ventilasi Udara
    - Ruangan tempat pemasaran harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman dengan kisaran suhu antara 28ºC – 32 ºC. Ventilasi harus tercukupi untuk mencegah udara dalam ruangan tidak terlalu panas, menghindari terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit, serta membuang aroma tidak sedap, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

Kebutuhan Fasilitas Operasional dan Bangunan didasarkan pada:

1. Arus barang bongkar muat barang , penyimpan hingga persiapan penjualan pajangan serta transaksi.
    a. Arus Barang



Gambar 2.24 *Sistem Arus Barang Pasar Ikan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

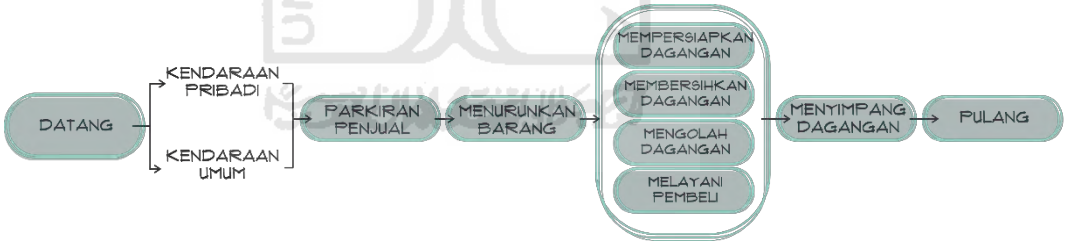
Skema di atas adalah skema arus barang yang berada di pasar ikan ini. dapat berupa ikan hasil dari TPI ataupun dari daerah lain yang selanjutnya di jual belikan di pasar ini. terdapat beberapa produk ikan yang ada di pasar ini yaitu berupa produk ikan segar, olahan ikan, yang dapat di olah menjadi makanan. Dan ikan hias yang di gunakan sebagai pajangan. Untuk ikan olahan dapat langsung di olah di tempat yaitu di Fasilitas Food Court yan tersedia di pasar ini Di pasar ini juga nantinya tersedia retail retail yang menjual kebutuhan yang berkaitan dengan dunia perikanan.

2. Arus pelaku pasar kedatangan penjual, Pembeli/Pengunjung, dan Pegawai.
   a. Pengunjung



Gambar 2.24 *Alur Kegiatan Pengunjung Pasar*
Sumber: Analisis Penulis 2020

   b. Penjual



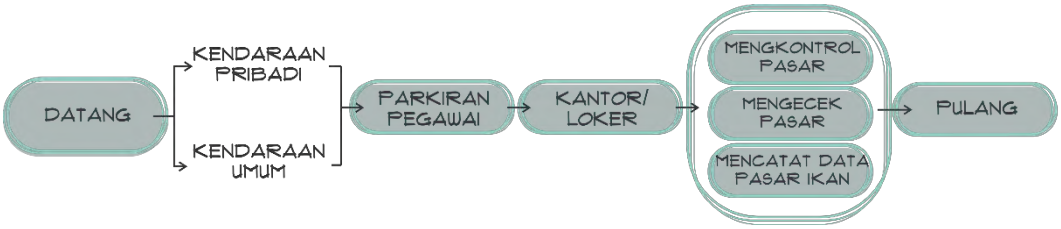
Gambar 2.25 *Alur Kegiatan Penjual Pasar*
Sumber: Analisis Penulis 2020

   c. Pegawai



Gambar 2.26 *Alur Kegiatan Pegawai Pasar*
Sumber: Analisis Penulis 2020

d. Pengelola / Karyawan



Gambar 2.27 *Alur Kegiatan Pengelola Pasar*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Dari hasil kriteria, alur barang dan pengguna pasar dapat di simpulkan ruang – ruang yang di butuhkan pada pasar ikan ini antara lain:

Tabel 2.4 *Kebutuhan Ruang Pasar*

RUANG	AKTIVITAS	PENGGUNA	KEBUTHAN
Enterance/ Loby	• Mencari infromasi • Titik kukmpul	Pegawai pengunjung	pada bagian depan bangunan
Area Penjualan ikan Hidup	• Membeli ikan hidup • Berjualan • Mebenarkan dagangan ikan hidup	Penjual Pengunjung Pegawai	dekat dengan penjual ikan segar teletak pada area zona basah
Area jualan ikan segar	•	Penjual Pengunjung Pegawai	Terletak pada area zona basah
Area pemotongan ikan	• Memotong ikan	Penjual Pengunjung Pegawai	Terletak pada area zona basah
Area Makanan Beku (Frozen food)	• Berjualan	Penjual Pengunjung Pegawai	Area zona kering
Area Produksi Ikan		Penjual Pengunjung Pegawai	
Area Pembuatan Kerupuk	• Membuat olahan kerupuk dari ikan	Penjual Pengunjung Pegawai	Area yang membutuhkan cahaya lebih
Area Pengeringan Ikan	• Mengeringkan ikan	Penjual Pengunjung Pegawai	Area yang membutuhkan cahaya lebih
Area Pembuatan Terasi	• Mengolah udang menjadi terasi	Penjual Pengunjung Pegawai	
Galeri / informasi tentang ikan	• Berjalan melihat informasi tentang ikan	Pengunjung Pegawai	Dekat dengan lobby
Galeri / Informasi tentang sejarah pelabuhan pasuruan	• Berjalan melihat informasi tentang sejarah pelabuhan kota pasuruan	Pengunjung Pegawai	Dekat dengan lobby

Food Court	• Memakan • Memasak • Beristirahat • Duduk – duduk • Nongkrong	Penjual Pengunjung Pegawai	Pada area yang memiliki view potensial
Toko Peralatan ikan	• Membeli peralata pancing	Penjual Pengunjung Pegawai	Pada area retail penghubung antara are pasar dan foodcourt
Toko Ikan Hias	• Membeli ikan hias	Penjual Pengunjung Pegawai	
Toko Souvenir	• Membeli toko souvenis	Penjual Pengunjung Pegawai	
Area Pengasapan	• Membakar ikan	Penjual Pengunjung Pegawai	Terletak area terbuka dekat dengan foodcourt
Area Pelengkap	• berjualan	Penjual Pengunjung Pegawai	Pada area retail penghubung antara are pasar dan foodcourt
Outdoor			
Toilet		Pegawai Penjual Pengunjungi	Terpisah dengan bangunan pasar
Gudang		Pegawai	Area servis
R.MEE		Pegawai Karyawan	Area servis
Area Loading/ unloading		Pegawai Karyawan Penjual	
Cold Storage / area penyimpanan		Pegawai Karyawan Penjual	
Kantor		Pegawai Karyawan	
Laboratrium		Karyawan	

Keterangan :

: Semi Publik
: Publik
: Privat
: Service

Sumber: Analisis Penulis 2020

2.2.4 Food Cullinary dan Food Court

Dalam Pasar ini memiliki fasilitas pasar berupa Foodcourt yang juga di jadikan penunjang bagi aspek wisata perikanan pada area ini.

(Hall, 2003) Mendefinisikan wisata kuliner sebagai sebuah aktivitas kunjungan ke tempat produksi makanan, festival makanan, restoran atau lokasi khusus yang mana suatu makanan dapat dicoba sehingga mendapat pengalaman tertentu dari suatu daerah penghasil makanan khusus. (Wolf, 2006) menyebutkan bahwa wisata kuliner merupakan suatu pengembangan dan promosi dari makanan dan minuman yang dapat dijadikan daya tarik bagi wisatawan atau pengunjung

Food Culinary atau Kuliner makanan merupakan suatu kegiatan yang berhubungan dengan segala aktiviitas memasak. Kuliner dapat dimaknai pula sebagai hasil olahan masakan berupa lauk-pauk, makanan utama maupun minuman. wisata kuliner ialah suatu kegiatan wisata yang bertujuan untuk mencoba atau menikmati hasil masakan di tempat wisata tersebut. Guna memfasilitasi aktivitas kuliner terdapat beberapa tempat salah satunya adalah food court.

Food court merupakan suatu area yang dikelilingi oleh berbagai stand atau korner yang berjualan makanan yang juga menyediakan area umum sebagai tempat makan. Menurut (Putra, 2017) Secara prinsip, food court dapat dibagi menjadi 4 area aktivitas:

A. **Private area** adalah area untuk aktivitas pengunjung, seperti stand makanan ataupun dapur di dalam food court.
B. **Public Area** adalah area bagi pengunjung seperti area makan, area merokok, serta fasilitas pendukung lainya di dalam food court.
C. **Semi Public Area** adalah area khusus untuk aktivitas karyawan, seperti karyawan administrasi, stage atau live music, workshop, serrta zona yang hanya dapat di akses oleh orang tertentu.
D. **Service Area** merupakan area yang hanya dapat diakses oleh karyawan

Berdasarkan fungsi, food court terbagi dalam 2 bagian, yaitu :

1. Front of the food court (sektor depan food court) yang terdiri dari area Publik dan area privat. Adapun beberapa area yang termasuk ke dalam front of the food court :
    - **Workshop Room** merupakan ruang kerja untuk para karyawan
    - **Public Space Area** merupakan yang menjadi pusat kegiatan utama dari aktivitas yang ada pada food court, area ini biasanya menyampaikan tema dari food court kepada para pengunjung.
    - **Hall** merupakan tempat pertama yang didatangi oleh pengunjung sebelum masuk ke area food court dan pada area ini terdapat berbagai informasi mengenai food court tersebut.
    - **Entrance Hall** merupakan ruang utama untuk menerima pengunjung yang menghubungkan ruang luar atau main entrance dengan area - area di food court. Bersifat terbuka dengan ukuran ruang yang cukup luas.
    - **Sirkulasi** memiliki fungsi yang sangat penting di dalam publik area. Bagian ini berfungsi untuk menghubungkan fungsi - fungsi di dalamnya untuk kegunaan para pengunjung.
    - **Waiting Area** merupakan tempat yang digunakan para pengunjung untuk menunggu, sekedar beristirahat atau sekedar berbincang - bincang.
    - **Retail Area** berfungsi berfungsi sebagai area persediaan kebutuhan karyawan sehari - hari.
    - **Cafe** merupakan fasilitas yang cukup nyaman untuk para pengunjung sekedar minum atau makan bersama keluarga maupun teman.
    - **Walk Area** merupakan area jalan para pengunjung dan termasuk dalam sirkulasi agar pengunjung dapat berlalu-lalang kesana kemari sehingga dapat menghindari adanya kekacauan di dalam food court.
    - **Area Makan** merupakan tempat makan dan minum yang terletak diantara stand makanan.
    - **Support Function** sebagai sarana penunjang untuk para pengunjung yang berada di publik area, seperti mesin ATM, toilet,

- **Live Music / Stage** adalah tempat untuk pertunjukkan musik, untuk menghibur para pengunjung.
- **Area Bermain Anak** adalah area untuk anak-anak dari para pengunjung.
- **Consession Space** adalah sejenis retail area yang didalamnya berisi gallery dan souvenir shop.
- **Stan Makanan fasilitas** merupakan tempat untuk membeli makanan dan minuman.
- **Smoking Area** merupakan tempat yang dikhususkan untuk para pengunjung yang merokok.

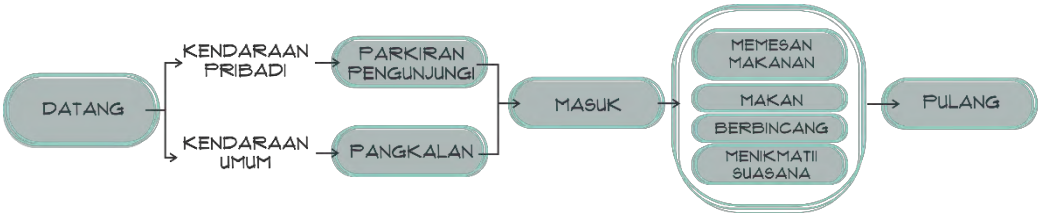
2. Back of the food court (sektor belakang food court) adalah area servis. Terdapat beberapa area yang termasuk kedalam area servis, antara lain :

- **Daerah bongkar muat, sampah dari gudang umum (receiving, trash and general storage area)** merupakan area bongkar muat barang kebutuhan food court dari mobil pengangkut.
- **Daerah dapur dan gudang (food and storages area)** merupakan tempat disimpannya makanan dan minuman. Terdiri dari gudang kering dan gudang basah, disesuaikan dengan kebutuhan yang dimasukkan.
- **Daerah pencucian dan pemeliharaan** area yang berfungsi untuk mencuci barang - barang kotor yang ada di stand makanan dan perawatan semua peralatan masak yang perlu diperbaiki.
- **Daerah pegawai/ karyawan food court (employes area)** merupakan ruang loker untuk para karyawan

- **Daerah mekanikal dan elektrikal (mechanical and engineering area)**, ruangan yang berisi alat-alat untuk heating dan cooling yang berupa tangki dan pompa untuk menjaga sistem operasi mekanikal secara keseluruhan.

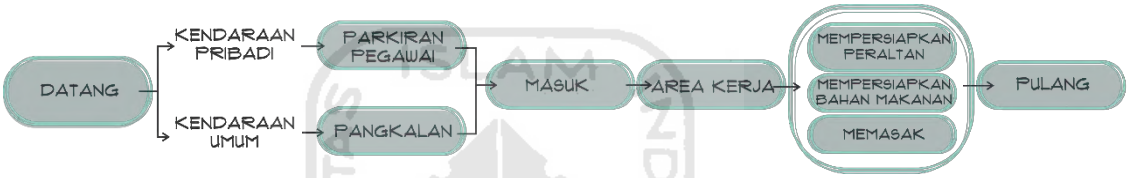
Food Court ini merupakan fasilitas penunjang pada wisata pasar ikan Kota Pasuruan. Foodcourt ini nantinya akan menaungi konsep wisata mina berupa wisata kuliner hasil laut. Adapun aktivitas pengguna yang ada di area ini adalah sebagai berikut:

a. Pengunjung



Gambar 2.27 *Alur Kegiatan Pengunjung Foodcourt*
Sumber: Analisis Penulis 2020

b. Pegawai



Gambar 2.28 *Alur Kegiatan Pegawai Foodcourt*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Dari penjelasan area, ruang dan aktivitas di atas dapat di simpulkan untuk foodcourt pada pasar ikan ini membutuhkan ruang – ruang sebagai berikut antara lain :

Tabel 2.5 *Kebutuhan Ruang Foodcourt*

RUANG	AKTIVITAS	PENGGUNA	KEBUTHAN
Enterance hall	•	• Pengunjung	
Hall	• Berjalan melihat-lihat • Duduk	• Pengunjung • pegawai	
Area makan	• Duduk dan makan	• pengunjung	Di kelilingi oleh stan – stan makanan
Stand makanan	• Membeli • memasak	• pengunjung • pegawai	Dekat dengan area makan
Live Music	• menyanyi • menghibur	•	Berada di hall foodcourt
Walk area	• berjalan	• pengunjung • pegawai	
Area Bermain anak	• anak – anak bermain	• pengunjung	
Smooking area	• merokok	• pengunjung	

	• duduk		
Fasilitas pendukung	• mengambil atm • menunggu	• pengunjung • pegawai	
Outdoor	• melihat pemandangan • duduk – duduk	•	
Workshop room	• Memasak • menyiapkan	• pegawai	
Area karyawan	• istirahat pegawai	• pegawai	
Dapur	• memasak	• pegawai	Berada di belakang stand makanan
Gudang	• menyimpan	• pegawai	Dekat dengan dapur
Loading / unloading	• bongkar muat	• pegawai	Berada dekat dengan dapur aksesnya tersembunyi
Area pencucian	• mencuci peralatan	• pegawai	Dekat dengan dapur
R. MEE	•	•	
Gudang	•	•	
Toilet	•	•	

Keterangan :

: Semi Publik
: Publik
: Privat
: Service

Sumber: Analisis Penulis 2020

2.3 Kajian Tema Perancangan

A. Latar Belakang Pemilihan Tema

Pasar ikan biasanya identik dengan tempat yang bau, kotor, becek, dan tidak menarik dan hanya di kunjungi untuk memenuhi kebutuhan konsumsi ikan. Sedangkan Pasar ikan dapat di jadikan sebagai pilihan objek wisata pesisir baru dengan konsep wisata belanja berbagai macam jenis dan olahan ikan. Untuk menjadikan pasar ikan sebagai sarana wisata maka pasar ikan harus memiliki ruang nyaman dan menarik pagi pengunjung dan pengguna. Dapat di wujudkan dengan konsep Higienis yaitu Bersih, Rapi, tidak Bau, Nyaman, dan memilik Visual yang menarik.

1. Higienitas

Higienis biaasanya dapat di artikan sebagai "kebersihan", akan tetapi menurut arti secara luas higiene adalah seluruh yang mencakup semua keadaan dimulai dari praktek, pola hidup, hingga kondisi tempat di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan guna menjamin keamanan pangan (Surono, 2016).

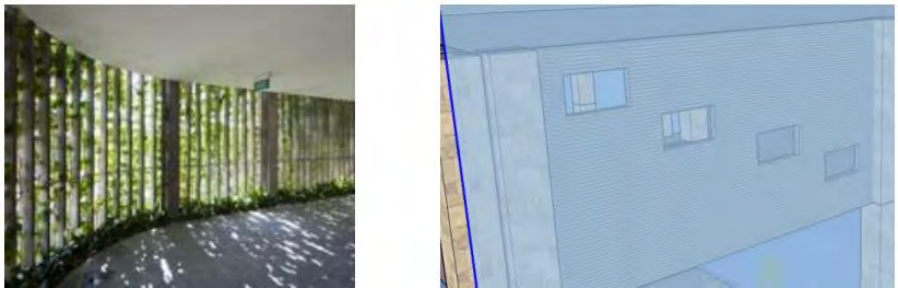
Dari makna higienis di atas dapat di artikan bahwa higienis berhubungan erat dengan pelaku perorangan, makanan dan minuman yang di gunakan sebagai syarat untuk mencapai derajat kesehatan dan kebersihan yang baik.

Menurut Brownell, higiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan. Penjamah makanan yang hendak bersentuhan langsung dengan makanan tentu harus dalam kondisi bersih dan sehat sehingga tidak terjadi penyebaran penyakit (Sihite, 2000) . Berdasarkan (John Holah, 2013) pada buku nya yang berjudul "Guidelines for the hygienic design, construction and layout of food processing factories" terdapat beberapa aspek yang menjelaskan penerapan arsitektur higienis dalam desain, antara lain:

1. Pemisahan manajemen zoning berbahaya dengan hambatan (buffer), internal dan eksternal

Arti dari pemisahan zoning di sini adalah adanya penghalang antara bagian luar dan bagian depan. Sehingga apa yang ada di bagian luar bangunan tidak secara langsung masuk ke bagian dalam bangunan. tidak hanya bagian luar dan dalam bangunan, tetapi juga – juga dapat di aplikasikan pada kebutuhan area yang

ada agar tidak bercampur dan tetak tekoneksi antara area satu dengan yang lain.



Gambar 2.30 *Pemisah zonning*
Sumber: Google Image

2. **Pintu masuk personil dan urutan kebersihan ruang;**

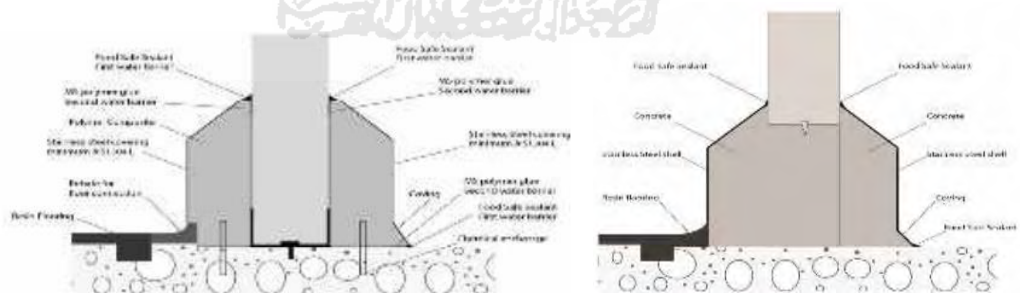
   Yang di maksud urutan kebersihan ruang adalah pembedaan zona antara yang memiliki hygiene rendah hingga ke hygiene tinggi. Sedangkan maksud pintu masuk personil dapat di artikan sebagai pembedaan sirkulasi antar kepentingan.

3. **Ruang pembersihan dan desinfeksi ruang;**

   Dalam pengelolahan suatu produk terdapat ruang tersendiri untuk pembersihan produk tersebut supaya tidak tercampur dengan ruang yang lain.

4. **Sambungan dinding dan antarmuka lantai;**

   Sambungan antara dinding dan permukaan lantai juga harus di perhatikan agar dapat mudah di bersihkan. Maka dari itu di sarankan agar muka lantai pada pertemuan dinding tidak memiliki sudu sehingga akan lebih mudah untuk di bersihkan.



Gambar 2.31 *Teknik sambungan muka lantai dan dinding*
Sumber: Google Image

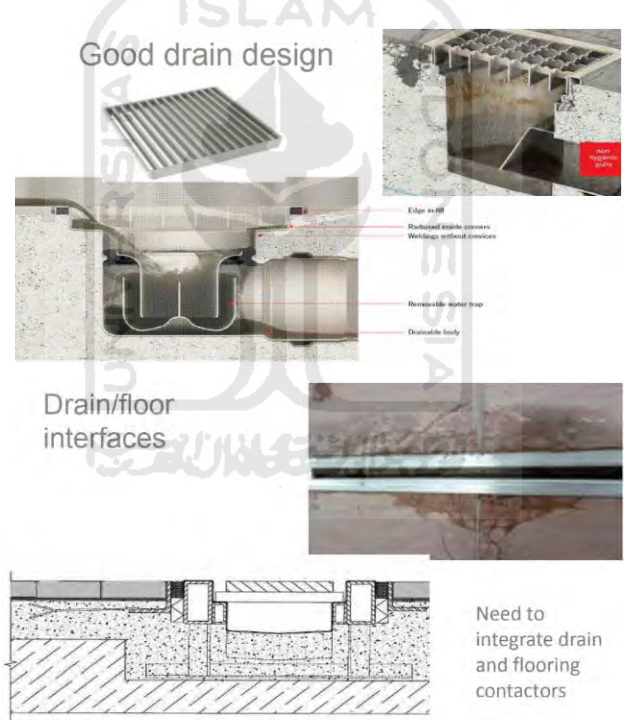


Gambar 2.32 *Curving Lantai*

Sumber: Google Image

5. Integrasi saluran dan lantai;

Lantai dan saluran utilitas harus terintergerasi secara baik, sehingga tidak menyebabkan lantai yang becek akibat air yang mengembeng pada lantai akibat kurang tepatnya penataan saluran. Maka dari itu lantai dan saluran harus terintegerasi secara baik seperti contoh gambar di bawah.



Gambar 2.33 *Teknik Integrasi saluran dan lantai*

Sumber: Google Image

6. Kekakuan / Fleksibilitas structural

7. Layanan udara yang terkendali

Sistem keluar masuknya udara dalam bangunan harus terkendali agar penghawaan pada bangunan selalu bersih, tidak bau, dan tidak engap. Sehingga pengguna yang berada di dalam bangunan merasa nyaman.

B. Wisata

Pariwisata merupakan suatu kegiatan perjalanan dari satu tempat menuju ketempat lain yang bersifat sementara atau dalam waktu yang singkat, kegiatan ini dapat dilakukan perorangan maupun kelompok, sebagai usaha untuk mencari keseimbangan ataupun keserasian serta kesenangan dengan lingkungan dalam sisi social budaya, alam maupun ilmu (Kondhyat, 1998).

Terdapat 4 komponen produk pariwisata yang biasanya disebut dengan 4A (cooper, 1993), yaitu:

1. Attraction (Daya Tarik Wisata)

Atraksi atau daya tarik wisata merupakan suatu komponen yang penting dalam menarik perhatian para wisatawan. Hal – hal yang dapat dikembangkan menjadi suatu atraksi wisata itulah digunakan sebagai modal utama (sumber) kepariwisataan. Untuk menemukan potensi pariwisata pada suatu daerah, harus memperhatikan pada hal yang dicari oleh para wisatawan. Terdapat 3 modal atraksi yang dapat menarik perhatian wisatawan, yaitu:

a. Natural Resources (alami) seperti : Bukit, Gunung, Danau, dan Pantai;
b. Atraksi wisata budaya seperti : Situs arkeologi, Rumah tradisional di suatu daerah, benda seni dan kerajinan, ritual atau upacara suatu daerah, festival suatu daerah, kegiatan dan kehidupan masyarakat sekitar yang dilakukan sehari – hari, keramahtamahan warga lokal, serta makanan tradisional di suatu daerah**;**
c. Atraksi buatan seperti : Berbelanja, acara olahraga, pameran, festival musik dan museum.

Modal kepariwisataan tersebut dapat dikembangkan menjadi suatu daya tarik wisata pada tempat dimana modal wisata itu ditemukan, dengan penempatan di luar tempatnya yang asli, seperti kebun binatang, museum, dan sebagainya. Sehingga, dengan adanya atraksi tersebut dapat menjadi alasan atau tujuan wisatawan mengunjungi suatu daerah wisata.

2. Amenities (Fasilitas)

Fasilitas merupakan segala macam sarana dan prasarana yang dibutuhkan oleh para wisatawan selama berada di daerah tujuan wisata sebagai faktor penunjang yang dapat menarik minat para wisatawan untuk melakukan suatu kunjungan ke suatu daerag destinasi wisata. Beberapa Sarana dan prasarana yang dimaksud antara lain:

a. **Usaha penginapan (accommodation)** merupakan tempat untuk wisatawan beristirahat di suatu daerah wisata. Sarana akomodasi yang dapat membuat wisatawan merasa nyaman adalah akomodasi yang memiliki pelayanan yang cukup baik (ramah serta tepat waktu), terjaga kebersihannya, serta harga yang pantas sesuai dengan kenyamanan yang diberikan, yang paling penitng adalah lokasi yang mudah untuk dijangkau. Jenis – jenis akomodasi berdasarkan bentuk bangunan, fasilitas, dan pelayanan yang disediakan adalah seperti : hotel, guest house, homestay, losmen, perkemahan, dan villa.

b. **Usaha makanan dan minuman** merupakan komponen pendukung yang cukup penting. Di antaranya restoran, warung atau cafe. Selain sebagai bagian pemenuhan kebutuhan pangan, makanan khas daerah adalah nilai tambah yang dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan.

c. **Transportasi dan Infrastruktur,** untuk menuju suatu lokasi wisata pengunjung memerlukan sarana transportasi baiktransportasi darat, laut maupun udara. Adanya transportasi ini adalah salah satu kelancaran aktivitas pariwisata. Hal pendukung lainnya adalah infrastruktur dapat mendukung kelancaran kegiatan pariwisata, misalnya: air yang bersih, jalan, listrik, pelabuhan, bandara, pengolahan limbah dan sampah.

3. Access atau Aksesibilitas

Jalan masuk utama ke daerah tujuan wisata merupakan akses yang sangat penting dalam kegiatan pariwisata. Kemudahan sarana dan prasarana transportasi menjadi akses yang penting dalam pariwisata.

4. Ancillary Service (pelayanan tambahan)

Pelayanan tambahan atau dapat disebut juga dengan pelengkap harus disediakan oleh pemerintah daerah dari suatu daerah untuk kelancaran tujuan wisata, baik bagi wisatawan maupun pelaku pariwisata. Pelayanan yang dapat disediakan di antaranya: pemasaran, pembangunan fisik (jalan raya, rel kereta, air minum, listrik, dan lain – lain) serta dengan mengkoordinir berbagai macam aktivitas dan adanya aturan perundang – undangan baik di objek wisata maupun di jalan raya. Misalnya, wisatawan memperoleh pelayanan informasi saat berada di Tourism Information Center (TIC), baik berupa penjelasan langsung ataupun tak langsung (berupa media cetak seperti brosur, buku, poster).



Gambar 2.34 *Aspek Wisata Kota Pasuruan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

C. Wisata Mina

Pariwisata merupakan segala macam aktivitas wisata yang ditunjang dalam berbagai fasilitas serta layanan, yang disediakan pemerintah, pengusaha maupun masyarakat (Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan). Sementara perikanan merupakan seluruh aktivitas yang berkaitan dengan pengelolaan serta pemanfaatan sumberdaya ikan dan lingkungannya, dimulai dari praproduksi, produksi, pengolahan hingga pemasaran yang dilakukan dalam bisnis perikanan (Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan). Konsep wisata yang akan tepat untuk di terapkan pada kawasan pesisir adalah Wisata Mina. Mina yang berarti "Perikanan" adalah suatu upaya pendekatan untuk pengelolaan terpadu yang berbasis konservasi dengan berfokus pada pengembangan perikanan dan pariwisata bahari (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2007) Terdapat 4 arahan aktivitas dalam kegiatan

minawisata, yaitu wisata mina; wisata konservasi dan pendidikan lingkungan; wisata bahari; dan wisata kuliner.

1. **Wisata mina** berdasarkan pada perikanan dan kombinasinya dapat berupa pengembangan wisata budi daya pada laut seperti melihat proses pembudi dayaan ikan, memberi makan ikan dan memanen ikan.
2. **Wisata konservasi** dapat berupa ekowisata mangrove dan pendidikan konservasi.
3. **Wisata bahari** dapat berupa diving, wisata fotografi di bawah air, berenang, snorkeling, wisata dan olahraga pantai, serta beach festival.
4. **Wisata kuliner** dapat berupa kuliner perikanan dengan menikmati beragam makanan olahan dari ikan, memasak ikan hasil tangkapan, mengamati dan praktik mengolah makanan dari ikan, rumput laut dan buah mangrove. Contohnya kerupuk ikan, manisan rumput laut, abon ikan, otak-otak, dan beragam makanan dari buah mangrove.

Dari kajian Higienitas dan Wisata di atas, ada beberapa hal atau poin yang dapat di terapkan pada rancangan pasar ikan di Kota Pasuruan, yaitu dengan merancang pasar ini dengan konsep higienis dengan mengacu pada beberapa aspek higienis yang ada. Dan menjadikan area pasar ini sebagai area yang dapat di jadikan area wisata pesisir dengan dilihat potensi sekitar yang ada melalui wisata mina berupa wisata kuliner.

2.4 Kajian Figurative Rancangan Arsitektur Organik

Arsitektur organik adalah suatu rancangan arsitektur yang pengaplikasiannya hanya dilakukan sebagian atau keseluruhan pada bangunan, yang berkonsep pada bentuk-bentuk atau prinsip-prinsip alam. Arsitektur Organik memperhatikan lingkungan sekitar dan harmoni dengan tapaknya untuk membuat habitat manusia dengan alam sekitar terlihat serasi. Arsitektur organik sendiri memiliki beberapa konsep dasar antara lain:

1. **Building as nature**, artinya adalah bangunan bersifat alam atau alami yang mana alam dan lingkungan sekitar menjadi sumber inspirasi dari arsitektur bangunan tersebut, dapat berupa bentuk, konsep, struktur, bahkan interior bangunan. Bentuk – bentuk atau struktur organisme yang ada di alam dapat menjadi konsep dan gagasan dalam desain arsitektur organik

2. **Continous present**, merupakan suatu karakteristik khusus dari desain arsitektur organik, bahwa arsitektur organik adalah sebuah desain yang terus berlanjut, dalam keadaan dinamis yang berkembang mengikuti zaman namun tetap membawa unsur keaslian dan kesegaran dalam sebuah desain.
3. **Form Follows Flow**, ciri khas bentuk bangunan arsitektur organik sebaiknya dibangun mengikuti aliran energi alam. Desain harus menyesuaikan dengan alam sekitarnya secara dinamis dan bukan melawan alam. Dalam Hal ini Alam dapat berupa kekuatan struktural, angin, panas dan arus air, dan energi bumi.
4. **Of the people**, desain organik menempatkan penekanan khusus pada suatu hubungan dengan para pemakai bangunan secara kreatif dan sensitive. Perancangan bentuk dan struktur bangunan, didesain berdasarkan kebutuhan dan kenyamanan pemakai bangunan..
5. **Of the hill**, menurut Frank Lloyd Wright hubungan suatu bangunan dengan lokasinya akan lebih baik jika dinyatakan dengan 'of the hill'. **Idealnya dalam suatu bangunan organik akan terlihat tumbuh dan terlihat unik dalam sebuah lokasi.**
6. **Of the materials**, bentuk organik terpancar dari kualitas bahan bangunan yang digunakan.Tetapi lebih baik, **kebutuhan material yang digunakan tidak merusak ekologi dan pemanfaatan sumber daya alam (efisien).**
7. **Youthful and unexpected**. Arsitektur organik biasanya dapat terlihat muda, menarik, dan mengandung keceriaan anak-anak. Desain tersebut kadang-kadang dibuat dengan penuh aksen dan member kejutan yang tidak terduga.
8. **Living music**, arsitektur organik biasanya memiliki keselarasan irama, dari segi struktur dan proporsi bangunan yang tidak simetris. Arsitektur organik selalu futuristik dan modern.

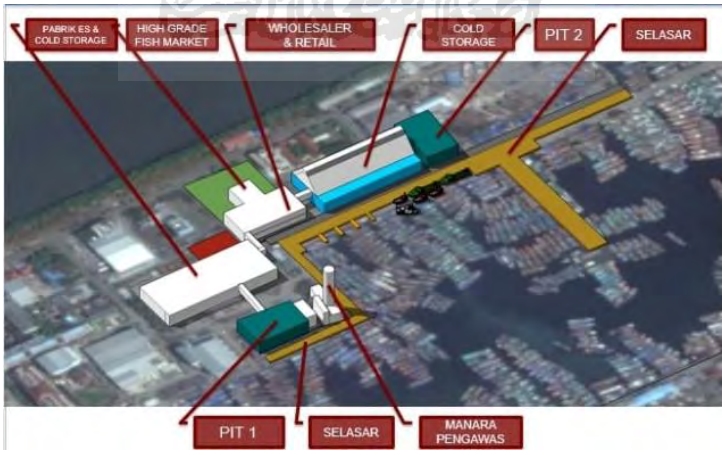
2.5 Kajian Preseden

2.4.1 PIM (Pasar Ikan Modern) Muara Baru, Jakarta



Gambar 2.35 *Pasar Ikan Modern Muara Baru*
Sumber: Google Image

Pasar Ikan Modern (PIM) Muara Baru adalah sebuah Pasar ikan yang terletak di di kawasan bisnis kelautan dan perikanan Pelabuhan Perikanan Samudra (PPS) Nizam Zachman, Jakarta. Pasar ini di desain minmalis dan memiliki fasad dengan corak ikan ikan laut, dirancang minimalis agar pengunjung merasa lebih segar pada area pasar Ikan Modern ini. Perbedaan Pasar ikan ini dengan pasar ikan lainya karena di pasar ini Menerapkan konsep Bersih, Higienis, dan Rapi. Kesan becek, kotor, dan bau sudah tidak ada di pasar ini.disini juga menerapkan pasar yang " One Stop Shoping " artinya Yaitu konsep berbelanja kebutuhan suatu produk dalam satu tempat atau sekali pemberhentian.



Gambar 2.36 *Zonasi Area PIM Muara Baru*
Sumber: Google Image



Gambar 2.37 *Ruang – ruang pada PIM Muara Baru*
Sumber: Google Image

Pemerintah mengisi bangunan berlantai tiga ini dengan 894 kios basah (wet market) dan 155 kios kering (dry market). Selain itu terdapat fasilitas lain, yaitu cold storage, 8 food court, ruang pengepakan, Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL), klinik, dan mesin ATM. Tak hanya itu, PIM menyediakan ruang pertemuan dan masjid (*Gambar 7 dan 8*). Setelah Berbelanja Ikan di area basah, pegunjung bisa langsung menikmati atau mengelola hasil belanjaanya di Fasilitias Food Court yang ada. Dengan konsep dan Fasilitas yang lebih modern dan lengkap ini mampu menarik wisatawan.



Gambar 2.38 *Fasilitas Area PIM Muara Baru*
Sumber: Google Image

2.4.2 Toyosu Fish Market, Jepang



Gambar 2.39 *Toyosu Fish Market*
Sumber: Google Image

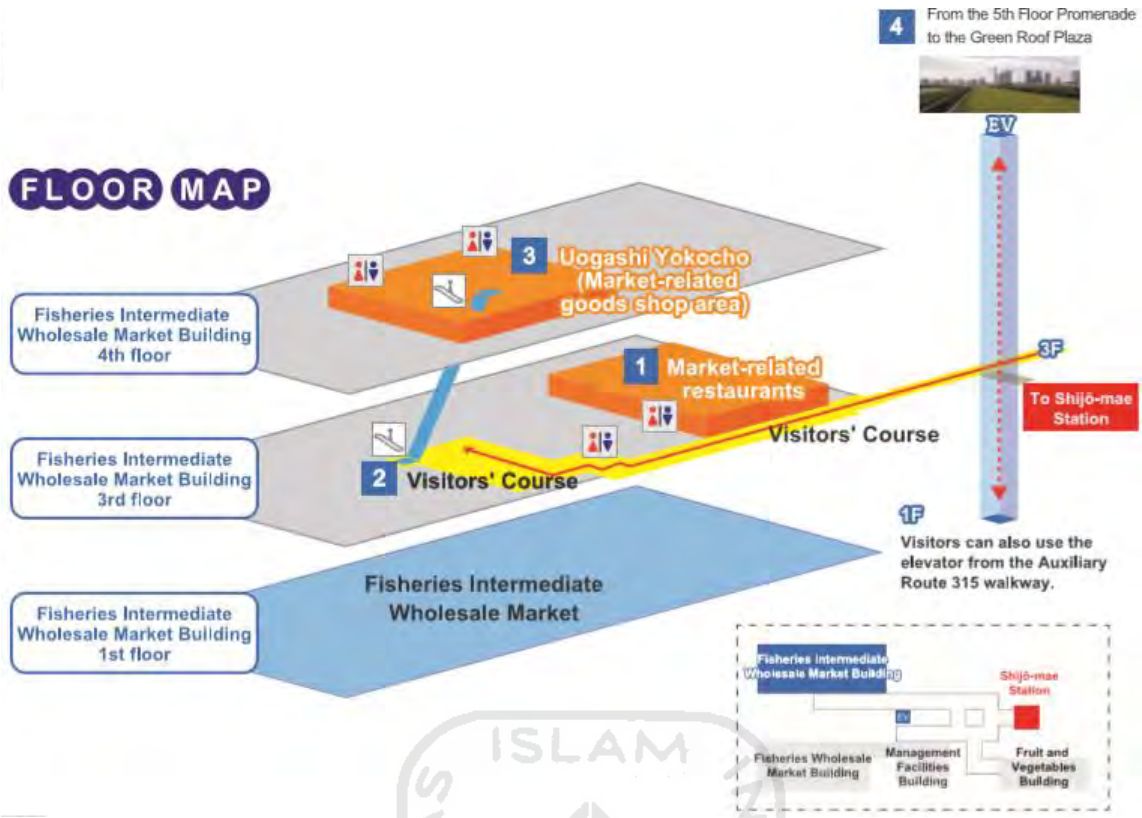
Toyosu Fish Market merupakan Wajah baru dari pasar ikan Tjusiki Jepang. Pasar ini di bangun lebih modern dengan Fasilitas – fasilitas dan infrastruktur yang lebih ter-organisasi. Sehingga tetap menciptakan pasar ikan modern yang bersih, tidak becek, dan tidak bau. Pasar ini memiliki 3 masa bangunan utama antar lain 1 bangunan gedung tempat menjual sayuran dan 2 bangunan gedung tempat menjual hasil laut (*Fisheries Intermediate Wholesale Market Building* dan *Fisheries Wholesale Market Building dan Management Facilities Building).*



Gambar 2.40 *Peta Pasar Ikan Toyosu*
Sumber: Google Image

a. Fisheries Intermediate Wholesale Market Building

Pada area ini berisi barisan toko yang menjual aneka ragam makanan hasil laut. Dari kios – kios penjual ikan segar, kedai makanan dan minuman, hingga toko – toko retail. Dan pada bagian atap bangunan ini terdapat Green Roof Plaza dengan view laut.



Gambar 2.41 *Zonning Gedung Pasar ikan Toyosu Intermediate*
Sumber: Google Image

1. Area Pasar – Restaurant

   Di gedung ini terdapat 22 restaurant.



Gambar 2.42 *Area Kuliner*
Sumber: Google Image

2. Area Edukasi Pengunjung

   Terdiri dari galeri pandang yang berisikan panel – panel informasi tentang perikanan. Pengunjung juga dapat melihat melalui jendela kaca untuk melihat kegiatan jual beli pada gedung ini melalui area galeri ini.



Gambar 2.43 *Galeri dan lorong observasi*
Sumber: Google Image

3. Toko Retail

Pada area ini terdiri dari kios – kios yang menjual ikan kering, makanan, hingga peralatan memasak dan perikanan.



Gambar 2.44 *Kios –Kios*
Sumber: Google Image

4. Green Roof Plaza

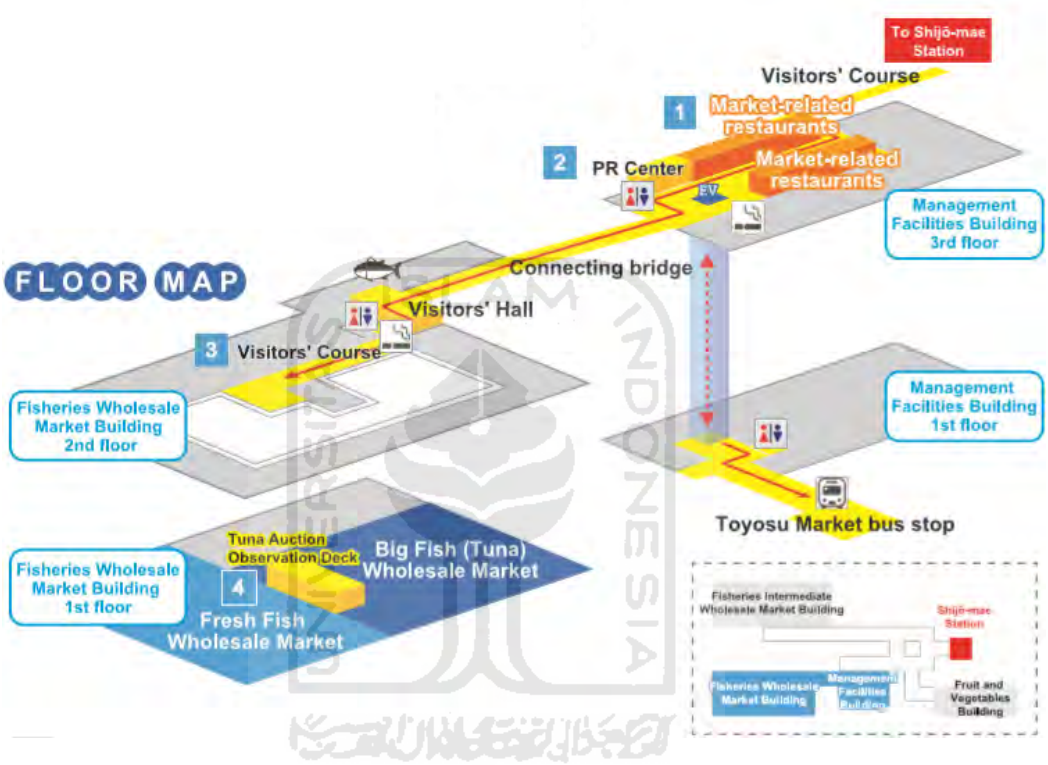
Pengunjung dapat bersantai dengan melihat pemandangan menara Tokyo, laut, Jembatan Pelangi dan pemandangan lainya.



Gambar 2.45 *Green Rooftop*
Sumber: Google Image

b. Fisheries Wholesale Market Building dan Management Facilities Building

Gedung ini adalah tempat dimana berlangsungnya kegiatan pelelangan ikan dan kantor manajemen pengurus pasar. Produk laut dari jepang dan luar negeri di kumpulkan di gedung ini nantinya produk – produk tersebut akan di jual kepada perantara dan peserta pasar melalui proses lelang atau transaksi jual beli biasa. Fasilitas menejemen pada gedung in terdiri dari kantor – kantor: antara lain kantor metropolitan dan berbagai bisnis Tokyo, serta Pusat PR yang memberikan informasi tentang struktur dana sejarah pasar ini.



Gambar 2.46 *Zona Pasar 3*
Sumber: Google Image

1. Pasar dan Restaurant

Dalam gedung ini memiliki 13 restauran



Gambar 2.47 *Deretan Kedai Makanan*
Sumber: Google Image

2. PR center

Perpustaakan mini dan panel – panel sebagai area informasi dan edukasi yang memperlihatkan struktur dan sejarah pasar sejak era pasar ikan tepi sungai Nihonbashi.



Gambar 2.48 *Area Edukasi dan Informasi*
Sumber: Google Image

3. Hall Pengunjung dan Informasi pengunjung

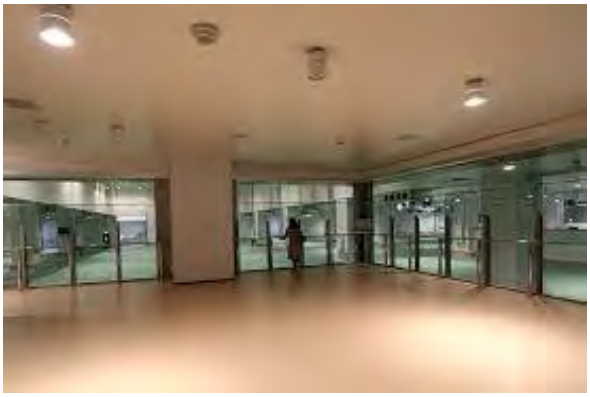
Berupa ruangan dengan panel – panel yang memberikan informasi tentang produk laut dan bisnis perikanan serta terdapat replika Ikan tuna terbesar yang pernah di jual di pasar tsujiki terdahulu dan pengunjung dapat melihat proses pelelangan melalui jendela kaca.



Gambar 2.49 *Hall dan Area Observasi Pengunjung*
Sumber: Google Image

4. Dek Observasi Lelang Tuna

Pada Dek ini memungkin pengunjung untuk merasakan lelang tuna dari dekat seolah – olah mereka ikut ambil bagian dalam proses kegiatan pelelangan.



Gambar 2.50 *Area Dek Observasi Pengunjung*
Sumber: Google Image

2.4.3 Auckland Fish Market , Selandia Baru



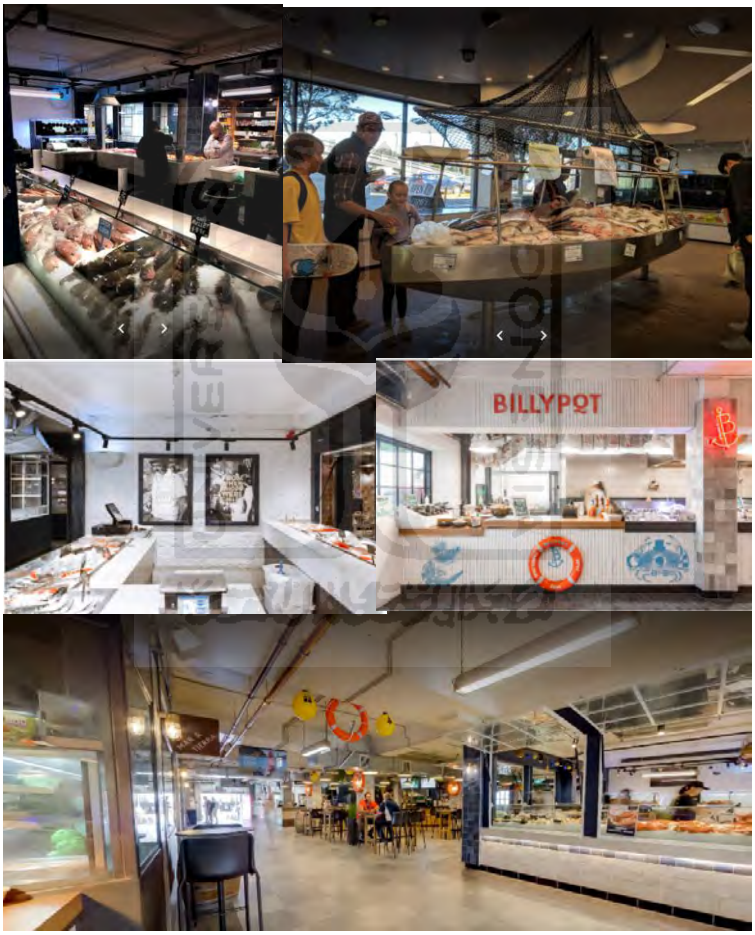
Gambar 2.51 *Auckland Fish Market*
Sumber: Google Image

Pasar Ikan Auckland berada di selandia baru. Tidak hanya sebagai pasar ikan, tempat ini juga menjadi tujuan wisata karena dengan sistem tempat yang tertata rapi, berish, dan tidak bau menarik minat para pengunjung. pasar ini terletak dekat dengan dermaga perikanan yang berada di Auckland. Memiliki beberapa area dan fasilitas seperti; Pusat pelelangan ikan, kantor dan pabrik pusat perikanan. Sekolah masak makanan laut, fasilitas kuliner, dan perindustrian laut baik grosir maupun eceran seperti pada gambar.



Gambar 2.51 *Peta Area Pasar Ikan Aucklan*
Sumber: Google Image

Pada Gambar 5, dapat dilihat bahwa ruang dalam bangunan pasar Auckland sangat bersih dan terstruktur rapi, inilah yan menjadikan pasar ini di jadikan tujuan wisata juga karena tempat yang nyaman bagi pengunjung. genangan air yang biasanya di temukan di pasar ikan sudah tidak terlihat di sini karena pada bangunan ini menggunakan perkesaran yang menyerap air dan terdapat saluran drainase air pada lantai di area yang berpotensi terkena air. Pemajangan ikan tertata rapi pada bak – bak pajangan yang langsung tersistem dengan saluran drainase sehingga tidak ada lagi genangan air pada lantai bangunan dan sirkulasi pengunjung. sistem utilitas yang sudah teroganisir juga di perhatikan pada bangunan ini. interior bangunan menggunakan warna – warna cerah sehingga ruangan menjadi sejuk dengan di dukung penataan pencahayaan buatan.



Gambar 2.52 *Interior Auckland Fish Market*
Sumber: Google Image

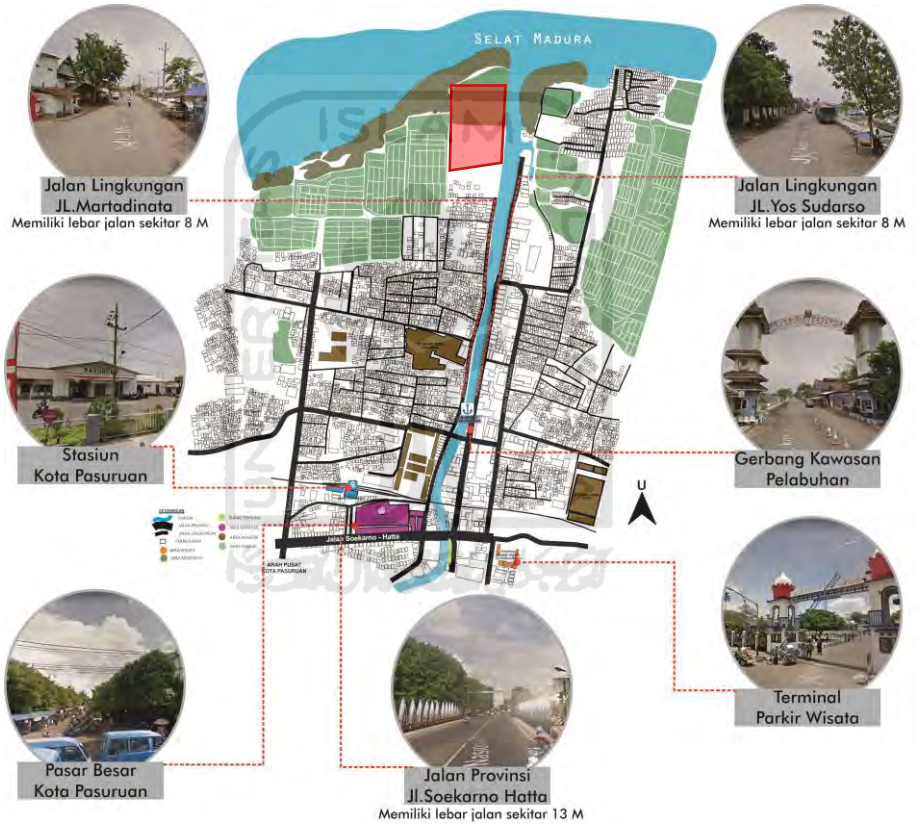
BAB III

PEMECAHAN PERSOALAN PERANCANGAN

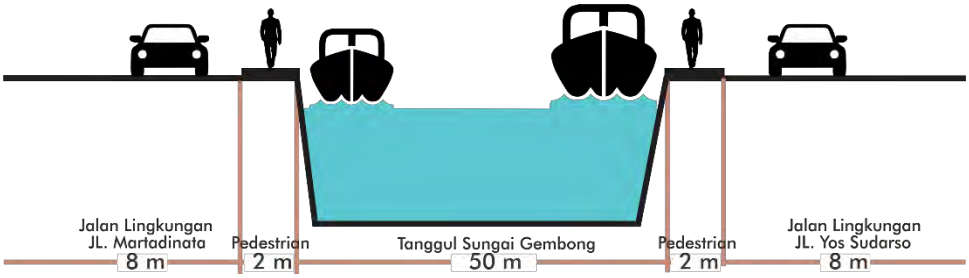
3.1 Analisis Konteks Site

3.1.1 Analisis Lokasi Kawasan

Kawasan perancangan berada di pesisir kota yang mana letaknya dekat dengan pusat Kota Pasuruan. Jarak antara pusat kota dengan kawasan perancangan dapat di tempuh dengan waktu kurang lebih 8 menit. Karena letaknnya dekat denga pusat kota kawasan ini memiliki kemudahan akses dan dekat dengan beberapa fasilitas publik seperti pada gambar 6.



Gambar 3.1 *Peta Kawasan*
Sumber: Analisi Penulis 2020



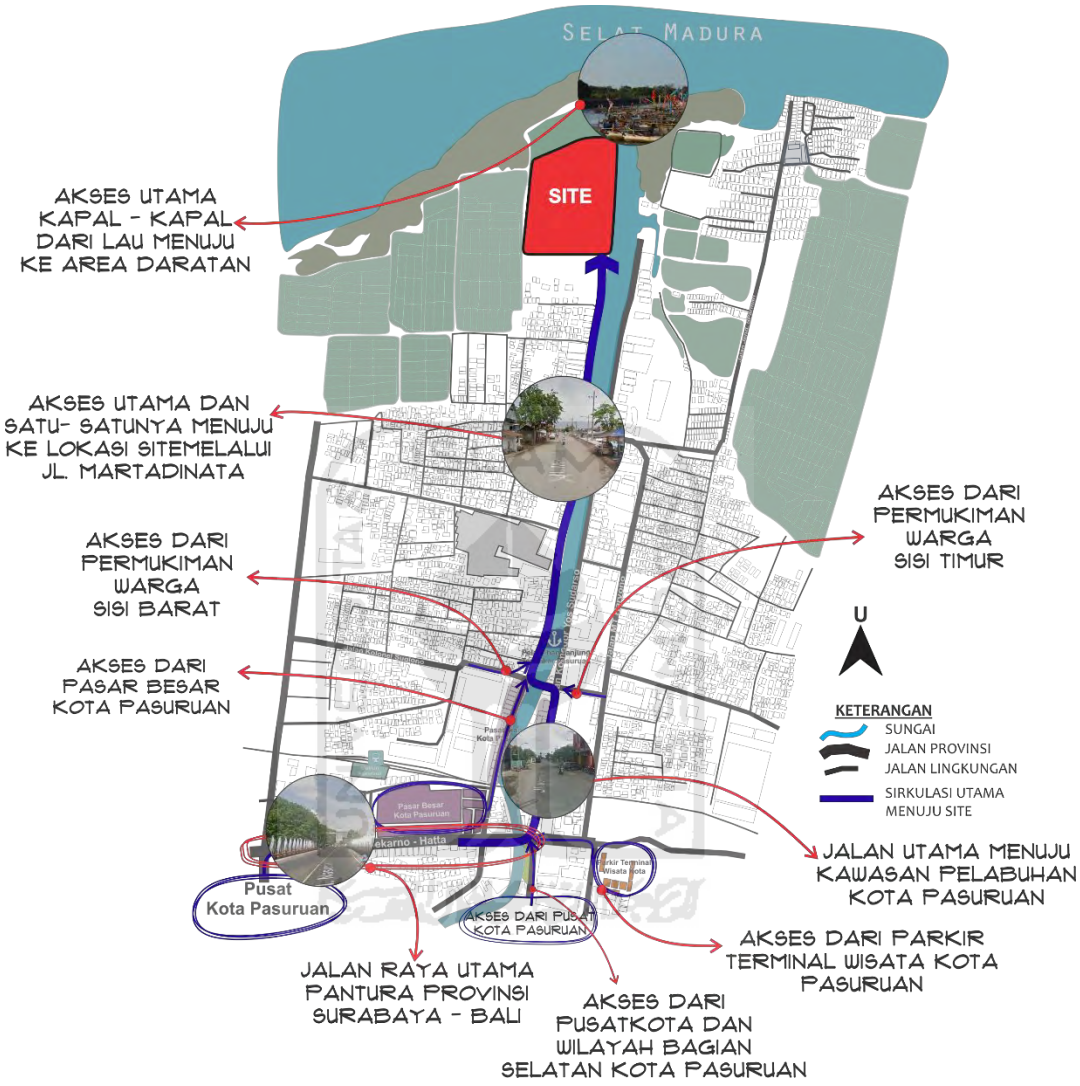
Gambar 3.2 *Potongan Jalan*

Sumber: Analisi Penulis 2020

Karena perancangan area ini juga akan menggunakan konsep wisata maka dari analisis dari beberapa Aspek wisata yaitu 4A harus sangaat di pertimbangkan, antara lain seperti; kemudahan aksesbilitas, kemudahan fasilitas transportasi dan infrastruktur:

A. Analisis Aksesbilitas dan Fasilitas Transportasi dan Infrastruktur

1. Analisis Aksesbilitas



Gambar 3.3 *Analisi Menuju Site*
Sumber: Analisi Penulis 2020

Akses menuju site Pasar Ikan dapat di katakana cukup mudah karena terletak pada kawasan pelabuhan kota yang sudah memiliki infrastruktur dan akses transportasi cukup baik. Untuk kendaraan bermotor dapat di tempuh hanya melalui JL. Martadinata. Tetapi untuk akses menuju kawasan pelabuhan dan JL. Martadinata dapat di akses dari berbaga sisi. Utamanya melalui JL. Yos Sudaro, karena kondisi fisik jalan yang baik, lebar dan mudah di akses. di lalui Jalan Raya Utama Pantura Provinsi Surabya – Bali (Jl.Sorekarno – Hatta) juga memberikan

kemudahan akses dan potensi agar nantinya Pasar Ikan ini ramai di kunjungi dimana Jalan raya ini juga menjadi sirkulasi utama wisata kota pasuruan yaitu dari terminal parkir wisata menuju kawasan Wisata religi yang ada di pusat Kota Pasuruan. Di terminal wisata ini biasanya di gunakan untuk parkir Bus – Bus wisata dan wisatawan menggunakan transportasi becak wisata untuk menuju pusat Kota. Sedangkan akses utama untuk aktivitas perikananan dari kapan – kapal berada di sebelah utara site dan sebelah timur site yang mana sebelah timur site langsung berbatasan dengan muara sungai gembong dan akses masuk kapal menuju dermaga.

2. Analisis Transportasi dan Infrastruktur

Untuk mencapai suatu tempat terutama area wisata maka akan membutuhkan suatu fasilitas akomodasi. Kemudahan transportasi dan infrastruktur menuju pasar ikan Kota pasuruan ini di katakan cukup mudah, Karena terletak sangat strategis dan mudah di akses, seperti berikut :

a. Infrastruktur

Kondisi infrastruktur pada sekitar site sangat mendukung untuk dapat di kembangkan. Dengan memiliki Kondisi jalan yang sangat baik, wayfinding/ sign yang mudah di ketahui banyak orang, aliran air dan listrik yang cukup mendukung.



Gambar 3.4 *Analisis Infrastruktur*
Sumber: Analisi Penulis 2020

b. Transportasi

Sarana transportasi yang dapat digunakan menuju site ada beberapa macam seperti:



KERETA API
Bagi yang datang dari luar kota karena tidak jauh dari area tersebut terdapat Stasiun Kota



BUS & BUS MINI
Bus ini biasanya digunakan oleh pengunjung wisata religi kota pasuruan yang tempat parkirnya di terminal wisata dekat dengan kawasan pelabuhan



TRUCK
Truck yang menuju kawasan ini biasanya adalah truck – truck pengangkut barang atau ikan hasil tangkapan laut yang baru datang dari kapal, atau yang datang dari daerah lain.



MOBIL
Kawasan ini dapat di tempuh dengan menggunakan mobil bagi pengunjung lokal maupun luar kota.



MOTOR
Kawasan ini dapat di tempuh dengan menggunakan mobil bagi pengunjung lokal maupun luar kota.



BECAK WISATA
Kota Pasuruan memiliki fasilitas becak wisata untuk pengunjung yang menggunakan bis agar bisa berkeliling kota pasuruan.

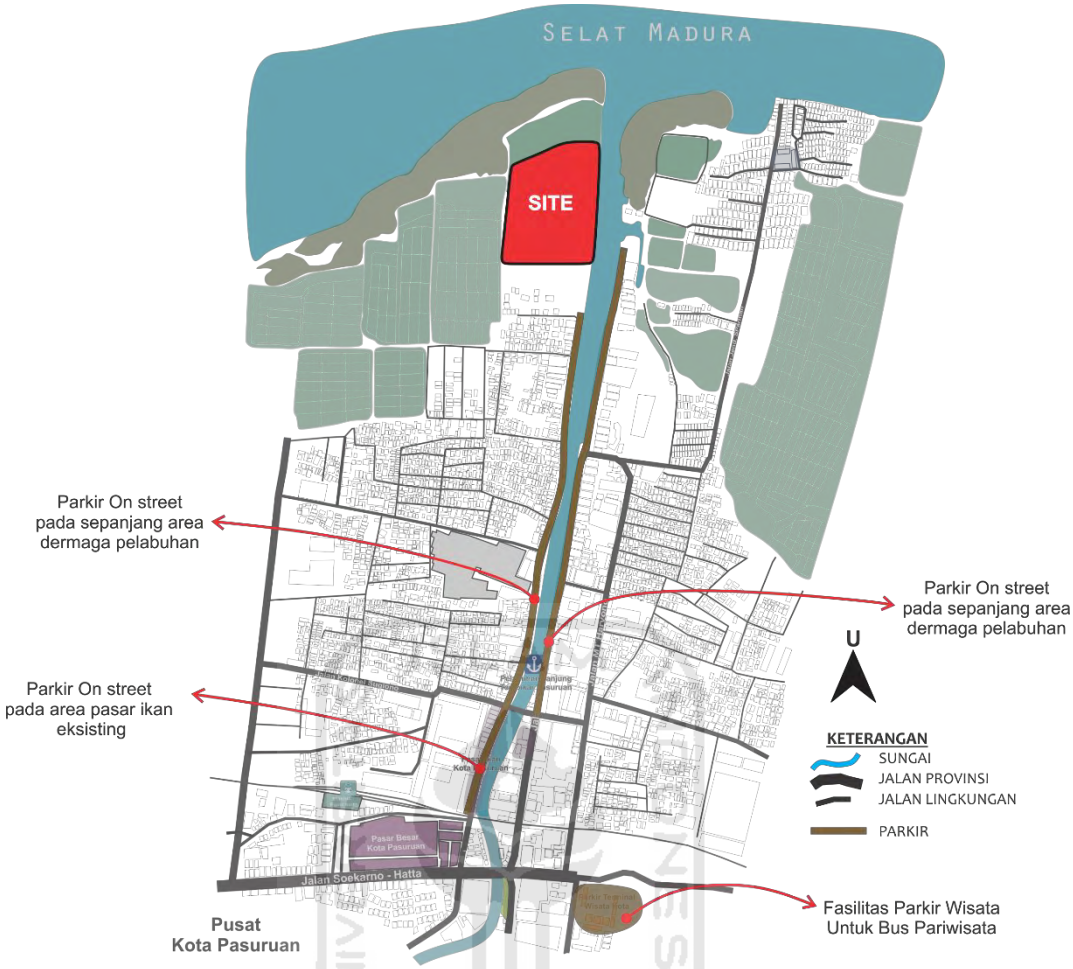


SEPEDA
Sepeda juga digunakan beberapa orang untuk ke kawasan sekitar ini



JALAN KAKI
Untuk pengunjung yang memiliki tempat tinggal di sekitar kawasan ini bisa ditempuh dengan berjalan kaki.

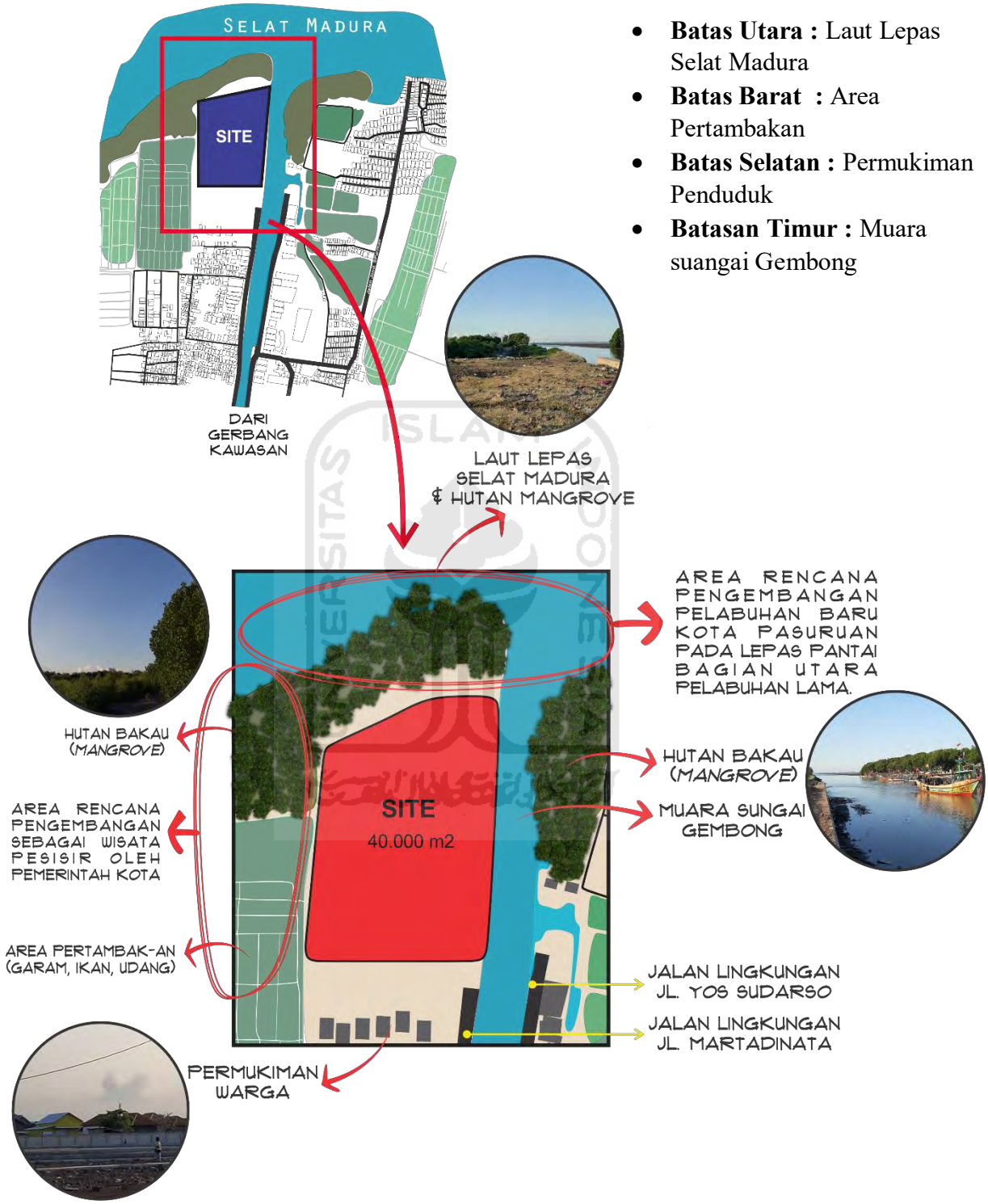
3. Analisis Parkir



Gambar 3.5 *Analisis Parkir*
Sumber: Analisi Penulis 2020

Pada Kawasan ini belum tersedia lahan parkir untuk aktivitas perikanan maupun pengunjung, jadi masih memanfaatkan parking on street di sepanjang JL. Martadinata dan JL. Yos Sudarso. Pada pasar ikan eksisting juga tidak tersedia lahan parkir sehingga kendaraan pengangkut perikanan dan kendaraan pengunjung menjadi satu parking on street di depan kios – kios, yang mana ini akan menutunkan kualitas ikan jika terkena polusi dari asap kendaraan. Sedangkan untuk fasilitas wisata terdapat terminal parkir wisata di dekat kawasan pelabuhan yang biasanya di gunakan untuk bus – bus wisata religi yang ada di pusat kota.

4. Analisis Site



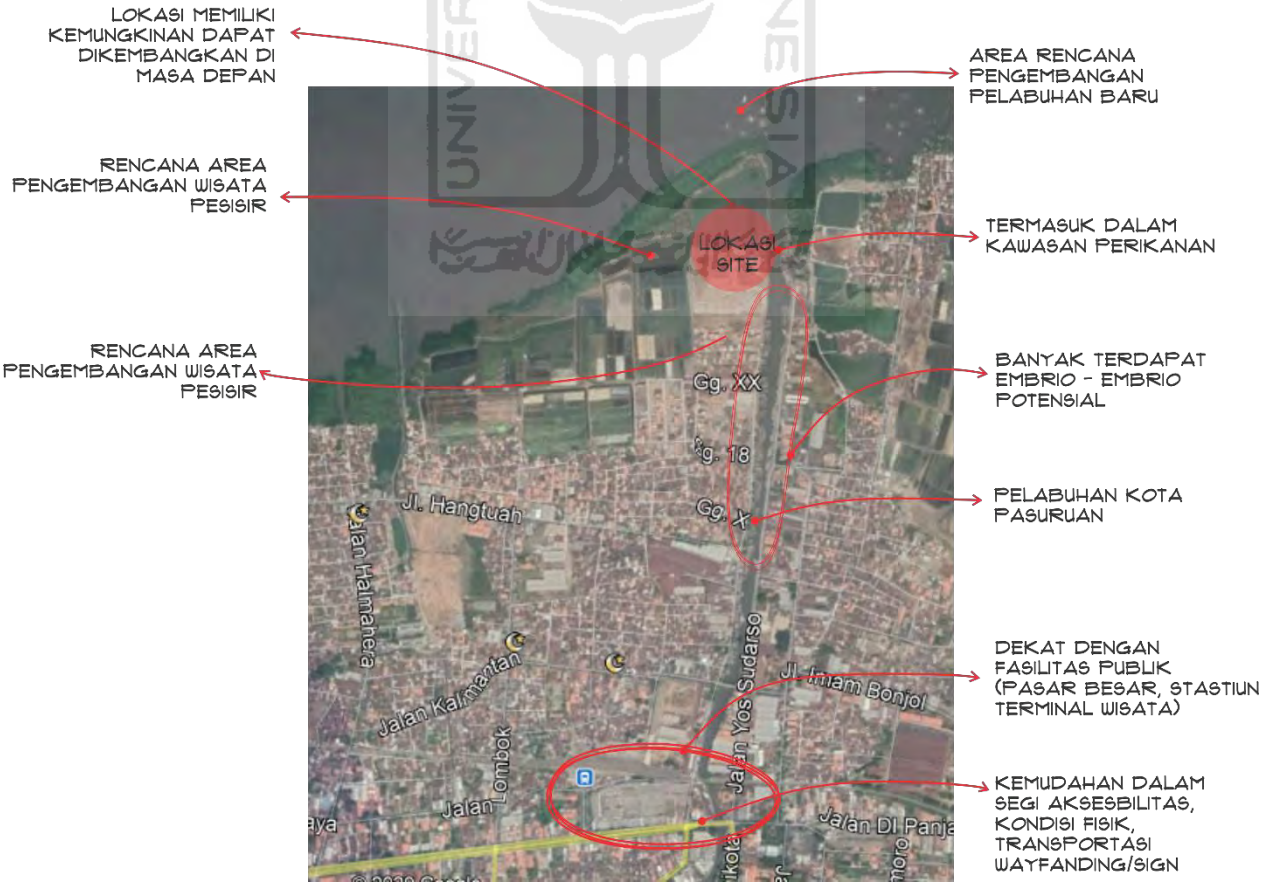
- **Batas Utara :** Laut Lepas Selat Madura
- **Batas Barat :** Area Pertambakan
- **Batas Selatan :** Permukiman Penduduk
- **Batasan Timur :** Muara suangai Gembong

Gambar 3.6 *Analisis Batsan Site*
Sumber: Analisi Penulis 2020

Pemilihan Site ini dipilih sesuai dengan **hasil Kriteria Pemiliihan Lokasi Pasar Ikan Higienis** yang telah di bahas di bab 2 sebagai berikut :

KRITERIA TEKNIK / FISIK		KRITERIA LINGKUNGAN & SOSIAL BUDAYA	
Penampakan Fisik	●	Dampak Lingkungan	●
Dapat dibangun dan disatukan dengan Pangkalan Pendaratan Ikan	●	Terletak di kawasan perikanan air laut	●
KRITERIA EKONOMI & POTENSI PASAR		Kedekatan terhadap permukiman Nelayan	●
Adanya Embrio	●	**KRITERIA SARANA / PRASARANA**	
Pasokan Tenaga Kerja	●	Utilitas	●
Kemungkinan Pengembangan di masa depan	●	Transportasi	●
		Pelayanan Publik	●
		Perparkiran yang memadai	●

Site terpilih memiliki semua Kriteria yang ada pada poin – poin ketentuan, dari kriteria fisik, Kriteria Ekonomi dan Potensi pasar, Kriteria Lingkungan dan Budaya, dan Kriteria Sarana dan Prasaran. Maka dari itu lokasi ini terpilih sebagai Area Rancangan Pasar ikan baru Kota Pasuruan yang Higienis dan dapat di jadikan sebagai objek Wisata Pesisir baru.



Gambar 3.7 *Analisis Lokasi*
Sumber: Analisi Penulis 2020

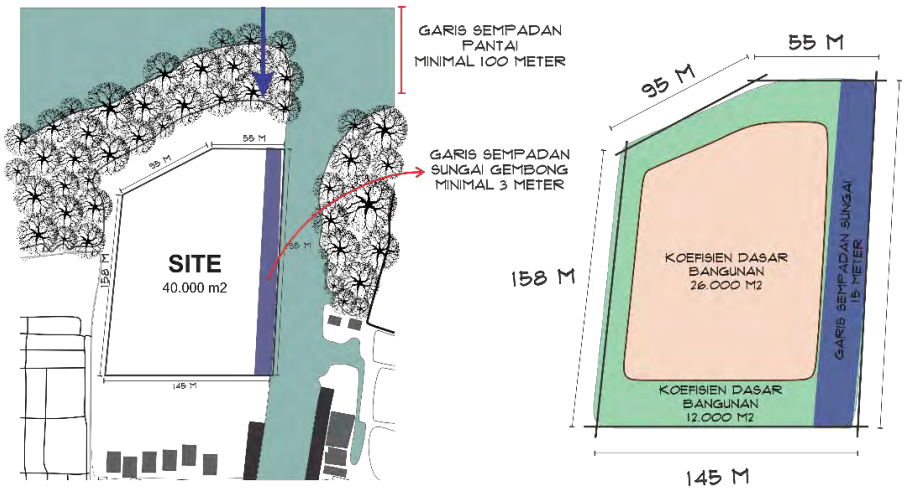
5. Analisis Tapak dan Bangunan

Kota Pasuruan merupakan dataran rendah yang memiliki topografi relative datar (*flat*), dan melandai dari area selatan ke utara dengan kemiringan 0- 1% dan terletak pada ketinggian 0 – 10m di atas permukaan air laut. Lokasi Tapak berada di area pengembangan kawasanan perikanan yang berada tepi laut dan bersebelahan langsung dengan muara sungai adapun memiliki peraturan sebagai berikut :

- Garis Sempadan Pantai : ditetapkan sekurang – kurangnya 100 meter dari titik pasang tertinggi ke arah darat.
- Garis Sempadan Sungai : sungai gembong yang melalui kota memiliki sempadan sejauh minimal 3 meter di sebelah luar sepanjang kaki tanggul.
- Koefisen Dasar Bangunan :
  - Kawasan Perdagangan dan jasa : Maksimal 80%
  - Kawasan Pariwisata : Maksimal 60 %
- Ruang Terbuka :
  - Kawasan Perdangan dan Jasa :
  - Ruang Terbuka Hijau : Minimal 20 %
  - Ruang Terbuka Non Hijau : Minimal 10 %
  - Kawasan Pariwisata : 40 %
- Koefisien Lantai Bangunan : Ketentuan KLB untuk peruntukan Pasar ikan belum terdefinisi jelas dalam RTRW Kota Pasuruan Sehingga kententuan di sesuaikan dengan kebutuhan ruang Pasar Ikan.

Perhitungan :

- KDB = 65 %
  25.000 x 65% = 16.250 m2
- RTH = 30 %
  25.000 x 30% = 7.5000 m2
- Sisa 5 %
  25.000 x 5% = 1.250 m2



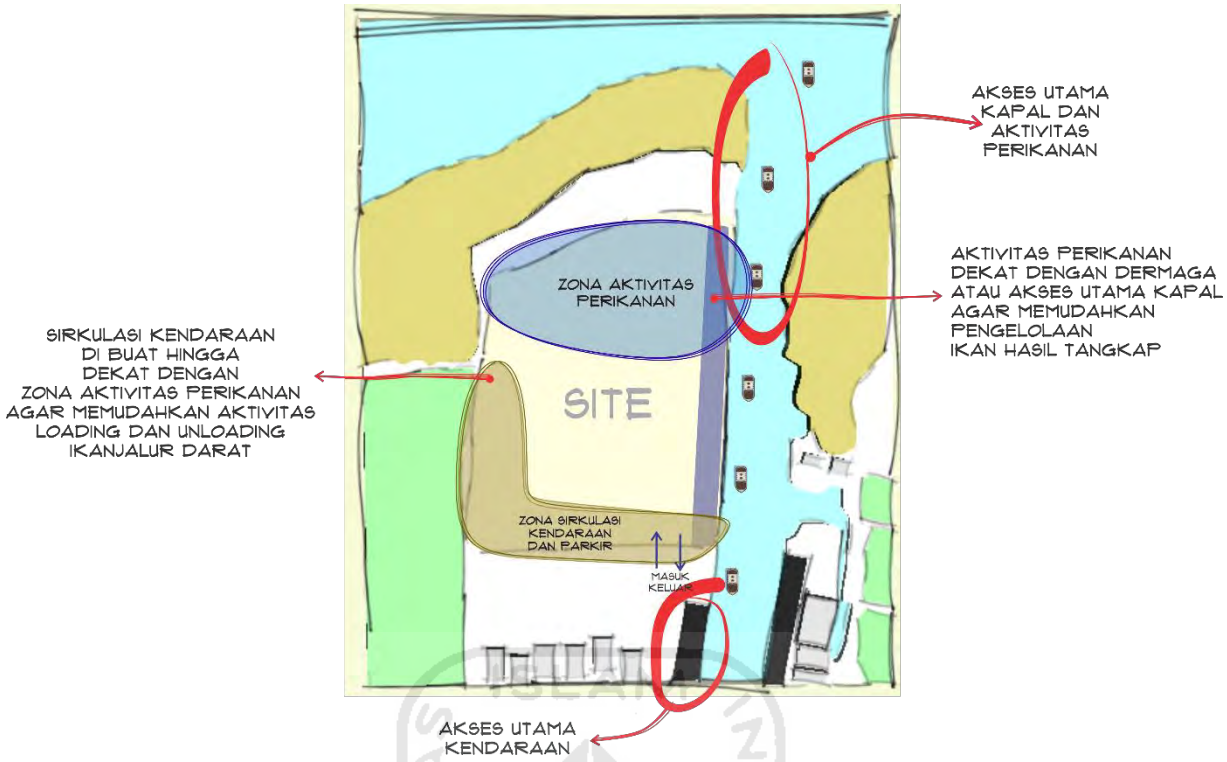
Gambar 3.8 *Ukuran lahan dan Peraturan Bangunan*
Sumber: Analisi Penulis 2020

Garis Sempadan Sungai adalah minimal 3 meter, karena pada kawasan ini merupakan muara sungai dari aliran sungai gembong ke laut maka ketika musim penghujan sering memiliki aliran kiriman yang cukup deras. Untuk mengantisipasi meluapnya aliran maka di ambil garis sempadan sungai sejauh 15 meter yang nantinya di gunakan untuk lahan hijau. Perancangan nantinya memiliki KDB kurang lebih sebesar 26.000 m2 dan area hijau sebesar kurang lebih 12.000 m2. Dari total luasan site, area yang akan di kembangkan sebagai bangunan untuk memfasilitasi aktivitas perikanan kurang lebih memiliki luasan total 15.000 m2, dapat dilihat dari gambar 10 di bawah. Area tersebut di pilih karena mempertimbangkan kebutuhan ruang untuk aktivitas perikanan serta pengembangan di masa yang akan datang.



Gambar 3.9 *Area Efektif*
Sumber: Analisis Penulis 2020

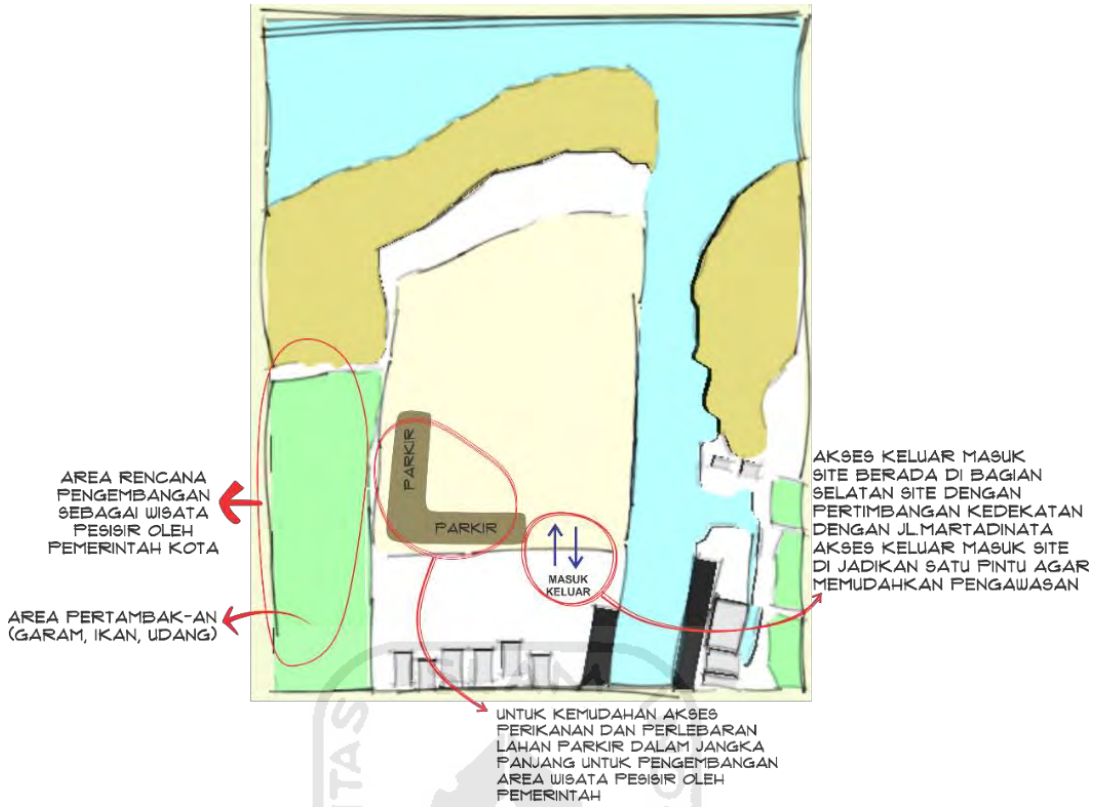
6. Akses Dalam Site



Gambar 3.10 *Analisis site berdasakan Akses*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Seperti pada gambar 12 berdasarkan analisis akses ke dalam site,akses utama perikanan bagi dari kapal berada di bagian sisi utara dan timur site sehingga akan lebih mudah apabila **zona aktivitas dan kebutuhan perikanan berdekatan dengan dermaga agar memudahkan pengelolaan ikan**. Akses kendaraan hanya dapat di akses pada bagian selatan site yang berhubungan dengan JL.Martadinata maka zona sirkulasi kendaraan dan parkir berada di bagian selatan hingga barat site aga memudahkan juga bagi kendaraan pengangkut ikan dalam kegiatan loading – unloading agar bisa mencapai area perikanan pada bagian utara site.

7. Parkir Dalam Site



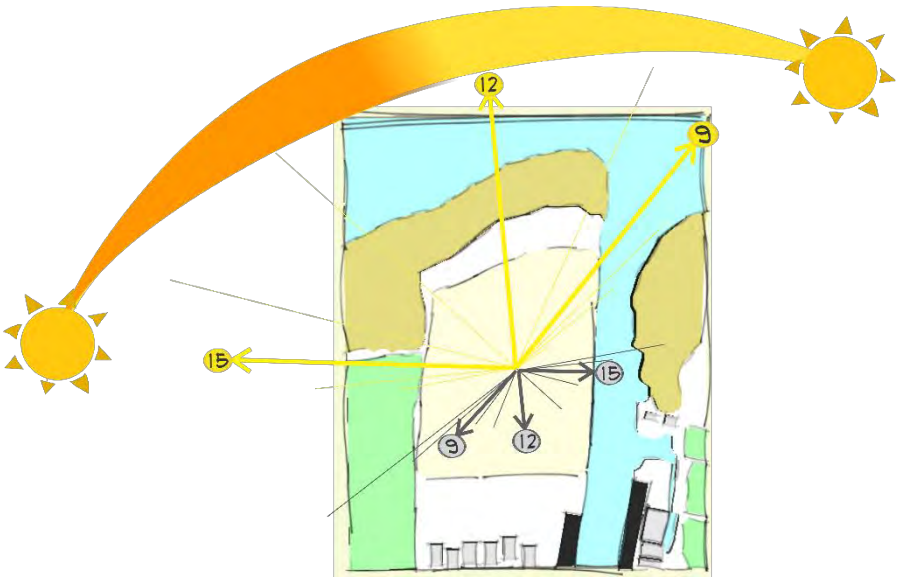
Gambar 3.11 *Analisi Parkir dalam Site*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Parkir dalam site berada di sisi selatan dan barat site untuk memudahkan sirkulasi kendaraan yang dekat dengan akses keluar masuk dan untuk mengantisipasi pelebaran lahan parkir dalam jangka panjang untuk pengembangan area wisata pesisir oleh pemerintah pada bagian barat site serta kemudahan pakrir untuk kendaraan pengangkut hasil perikanan yang dekat dengan zona aktivitas perikanan pada bagia utara.

Dari penjelasan beberapa macam jenis akomodasi yang dapat masuk ke dalam site pada penjelasan sebelumnya, maka parkiran pada area ini akan terbagi dalam beberapa macam area parkir seperti;

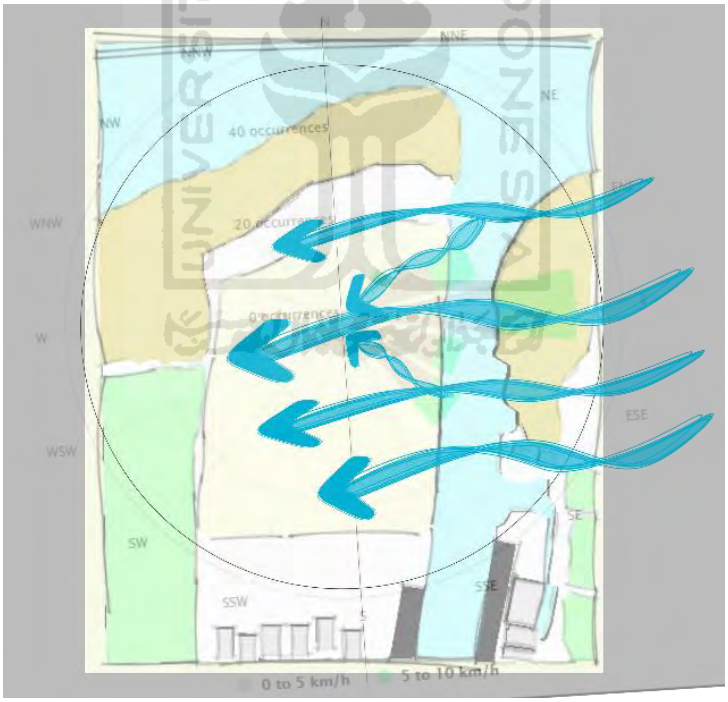
1. Parkir Truck dan Kendaraan Pengangkut
2. Parkir Kendaraan Pegawai dan Karyawan
3. Parkir Kendaraan Pengunjung
4. Parkir Becak Wisata

8. Analisis Matahari



Gambar 3.12 *Analisis Matahari*
Sumber: Suntools

9. Analisis Angin



Gambar 3.13 *Analisis Angin*
Sumber: Meteoblue

Angin paling besar yang ada di area ini dari arah sisi timur. Sehingga pada bangunan nantinya akan memaksimalkan bukaan dari arah timur

10. Analisis View



Gambar 3.14 *Analisis View*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Dari Analisi di atas Vie potensial berada di bagin utara hingga timur. Sehingga nantinya runag – ruang yang membutuhkan view akan lebih dominan menghadap ke sisi utara hingga timur untuk memaksimalkan view yang ada. ruang – ruang yang membutuhkan view adalah seperti Foodcourt dan Ruang Outdoor pada lantai 2 bangunan.

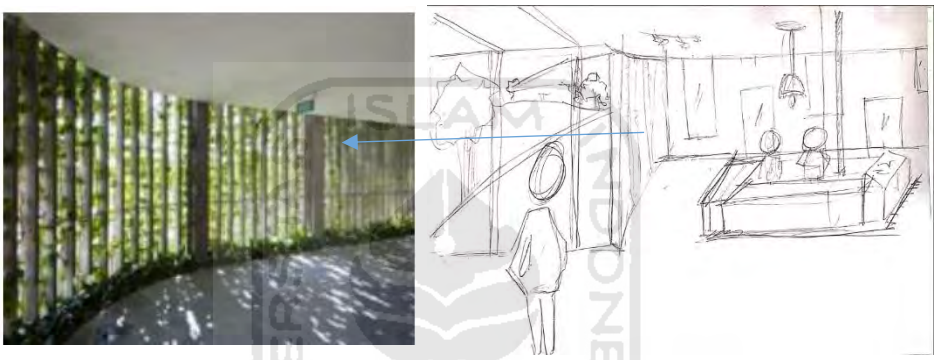
3.2 Analisis Tema Perancangan

Umumnya Pasar Ikan dan TPI yang kita ketahui memiliki kesan yang Kotor, Bau, dan Becek, tidak tertata. Sehingga kadang membuat orang enggan pergi ke pasar ikan dan TPI, dan juga terkadang membuat kualitas ikan menjadi menurun karena kurang tepatnya cara penanganan ikan. Maka dari itu unuk menghilangkan kesan tersebut sehingga masyarakat dapat kesan baru yang lebih baik pada pasar ikan dan TPI, serta untuk menjaga kualitas ikan maka di bentuklah Pasar Ikan yang Menyungsun Konsep Higienis. Higienis yang di maksud di sini di mulai dari sistem pada bangunanya dan

penanganya terhadap barang itu sendiri. Adapun konsep Higienis yang di terapkan pada perancangan pasar ikan ini adalah sebagai berikut:

1. **Pemisahan manajemen zoning berbahaya dengan hambatan (buffer), internal dan eksternal**

   Arti dari pemisahan zoning di sini adalah adanya penghalang antara bagian luar dan bagian depan. Sehingga apa yang ada di bagian luar bangunan tidak secara langsung masuk ke bagian dalam bangunan. tidak hanya bagian luar dan dalam bangunan, tetapi juga – juga dapat di aplikasikan pada kebutuhan area yang ada agar tidak bercampur dan tetak tekoneksi antara area satu dengan yang lain.

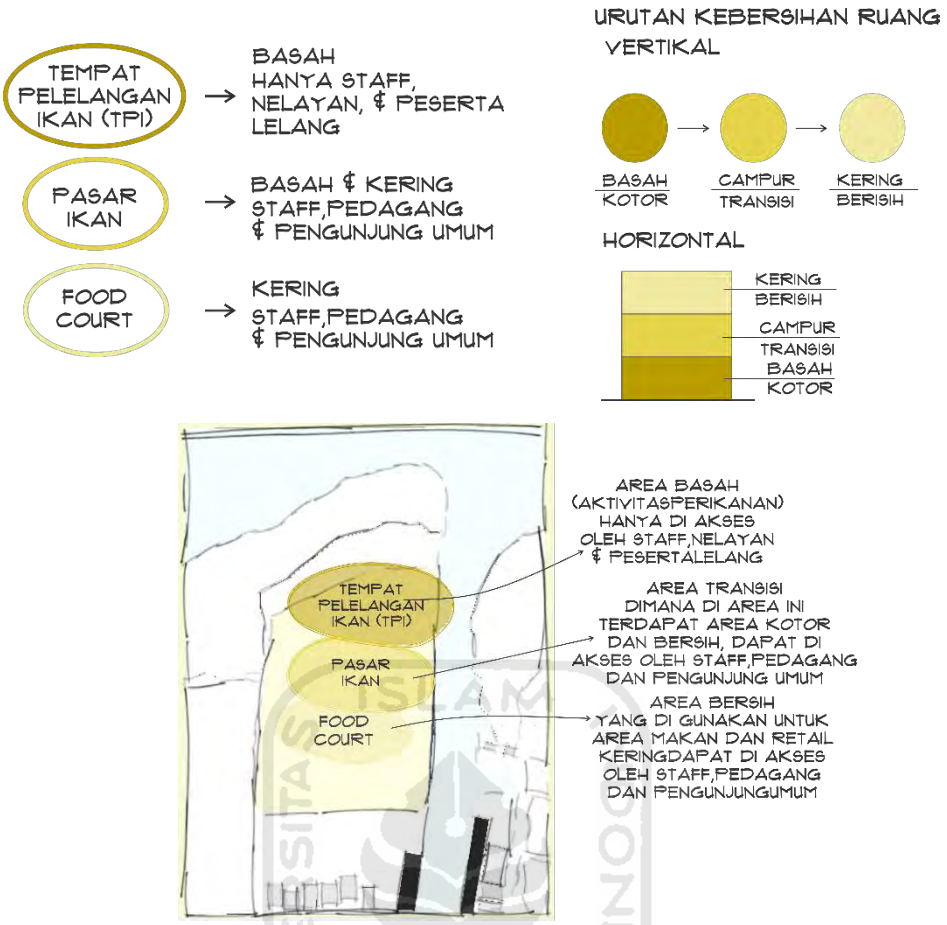


Gambar 3.15 *Contoh pemisah zona antara ruang luar dan dalam*
Sumber: Analisis Penulis 2020

2. **Pintu masuk personil dan urutan kebersihan ruang;**

   Dalam perancangan ini terdapat beberapa fungsi bangunan, yaitu fungsi umum (Pasar Ikan), fungsi khusus (TPI), dan fungsi penunjang (Foodcourt) yang di kemas dalam satu konsep wisata. Dalam setiap fungsi memiliki karakteristik dan aktivitas sendiri. Untuk tetap menjaga karakteristik pada setiap fungsi maka di terapkanlah Poin Pintuk masuk personil dan urutan kebersihan ruang, maksudnya adalah adanya urutan pereltakan zona dari kotor ke bersih dan pembedaan sirkulasi antara pengunjung dengan pedagang/ staff.

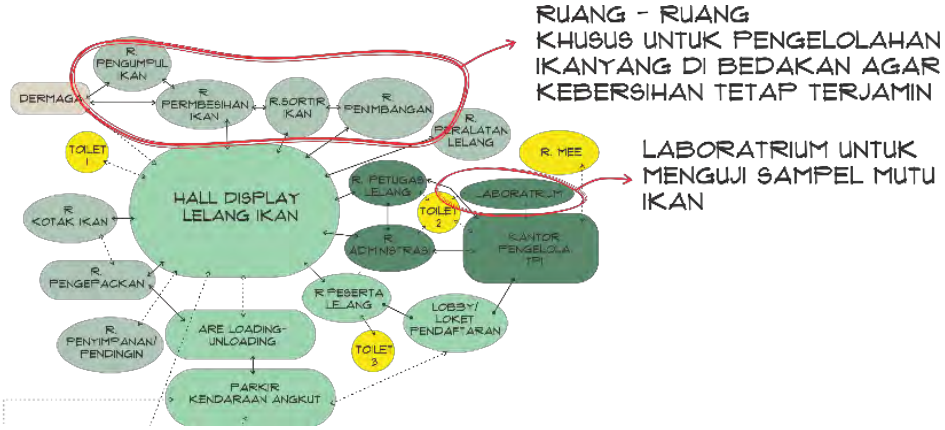
- Karakteristik :



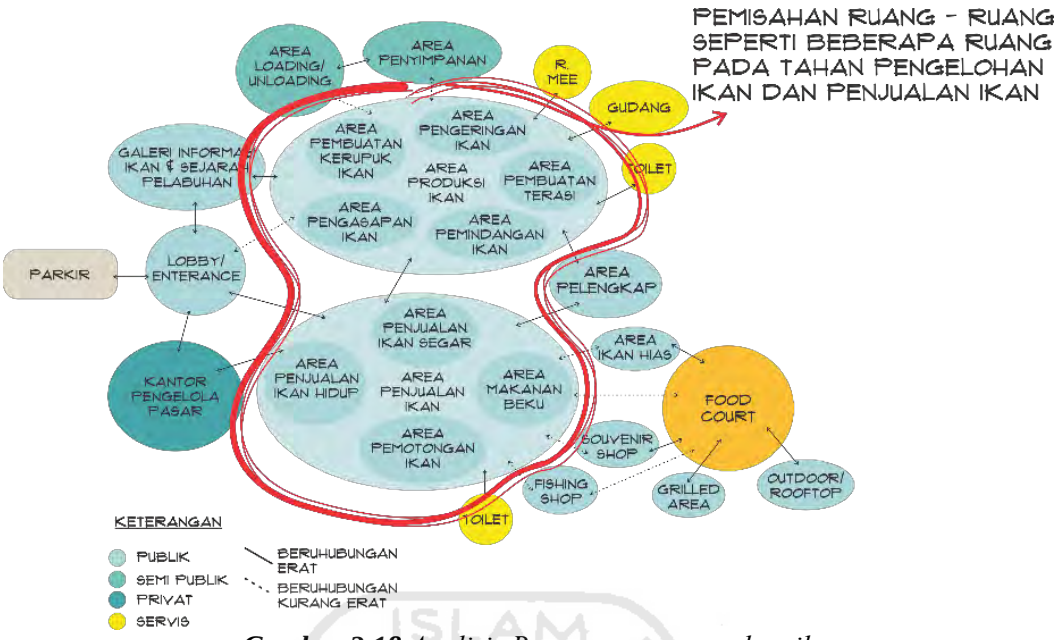
Gambar 3.16 *Analisi Zona Kebersihan Ruang*
Sumber: Analisis Penulis 2020

3. Ruang pembersihan dan desinfeksi ruang;

Dalam pengelolahan suatu produk terdapat ruang tersendiri untuk pembersihan produk tersebut supaya tidak tercampur dengan ruang yang lain seperti penerapan pada SSOP. Pada rancangan ini terdapat ruang – ruang pemisah seperti :



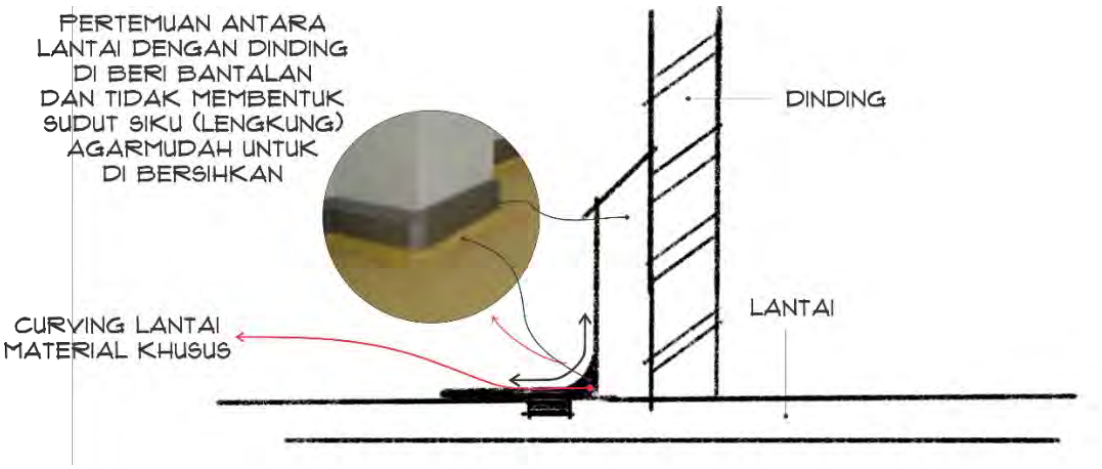
Gambar 3.17 *Analisis Ruang – ruang pembersih*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 3.18 *Analisis Ruang – ruang pembersih*
Sumber: Analisis Penulis 2020

4. Sambungan dinding dan antarmuka lantai;

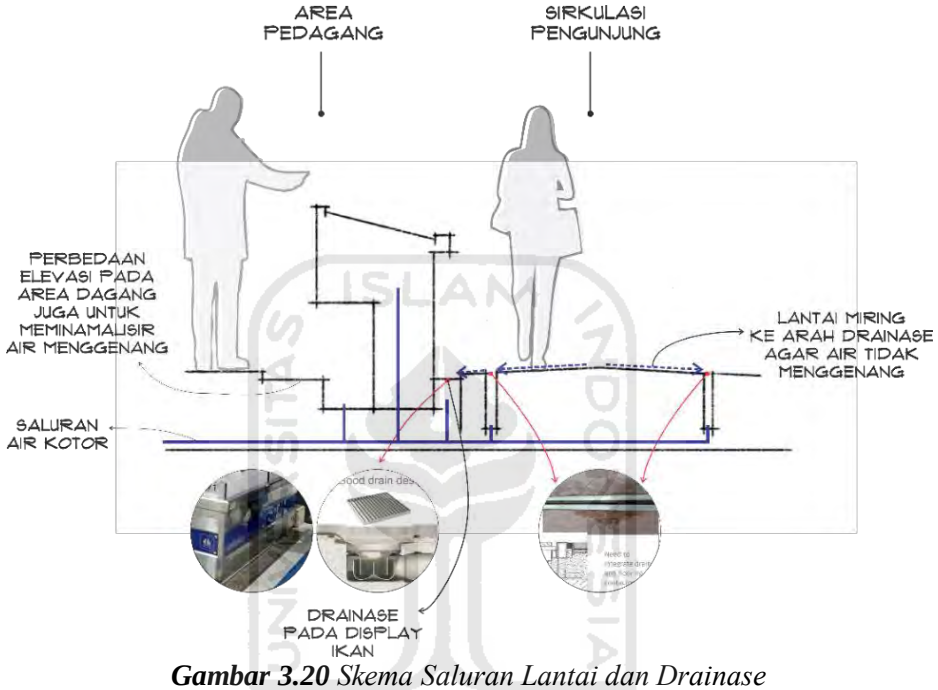
Sudut lantai atau pertemuan antara lain dan dinding merupakan area yang rawan kotor dan sulit dibersihkan karena bentuknya yang sudut siku, sesuai dengan ketentuan Kebersihan bangunan dari pemerintah dan standart higienis adalah dengan membuat lengkung pada sudut tersebung yaitu pemasangan curving atau biasanya disebut dengan *Hospital Plint* seperti gambar berikut:



Gambar 3.19 *Sambungan Dinding antar muka Lantai*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5. Integrasi saluran dan lantai;

Agar meminimalisir air menggenang pada lantai pasar ikan dan TPI maka, lantai dan saluran drainase harus teintegerasi secara baik. Dalam rancangan ini yang di lakukan adalah dengan adanya saluran drainase pada sekitar area dagang dan sirkulasi pengunjung dan lantai di buat miring ke arah drainase, serta dengan adanya perbedaan elevasi lantai untuk area basah dan kering seperti gambar berikut.



Gambar 3.20 *Skema Saluran Lantai dan Drainase*
Sumber: Analisis Penulis 2020

6. Kekakuan / Fleksibilitas structural

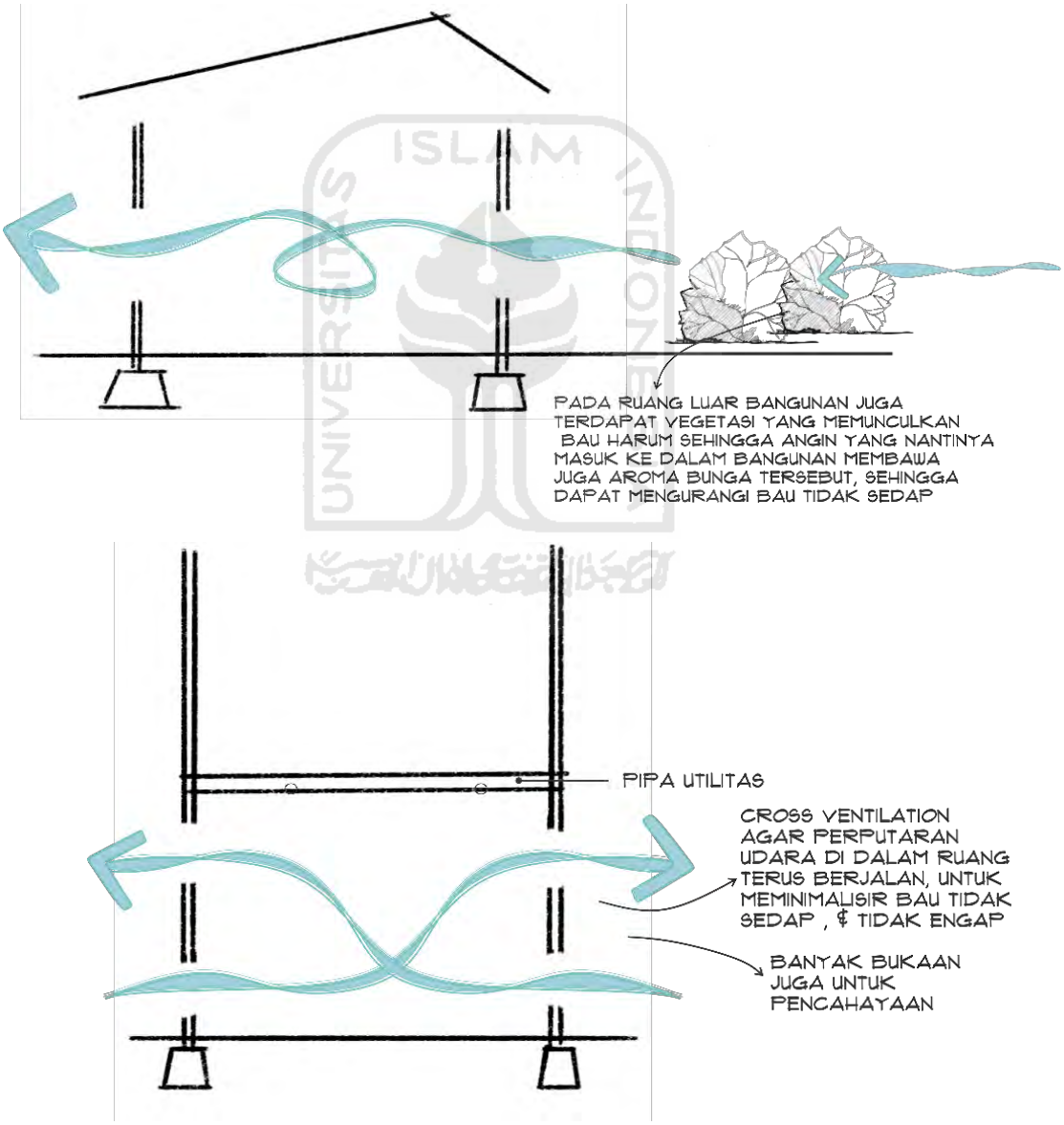
Dalam rancangan, ruang dalam bangunan di desain terbuka agar tidak terkesan masif, seperti gambar di bawah



Gambar 3.21 *Skema Fleksibelitas struktur*
Sumber: Analisis Penulis 2020

7. Layanan udara yang terkendali

Pasar atau pasar ikan biasanya identik dengan kesan bau tidak sedap, baik pada ruang terbuka ataupun ruang tertutup. Terlebih lagi pada ruang tertutup akan menimbulkan hawa engap dan panas. Maka untuk menyelsaikan masalah tersebut, dalam perancangan bangunan ini akan memiliki banyak bukaan dan memanfaatkan angin laut yang berasal dari arah sisi timur untuk masuk ke dalam site. Seperti gambar di bawah :



Gambar 3.22 *Sistem Udara*
Sumber: Analisis Penulis 2020

3.3 Analisis Konsep dan Fungsi Bangunan

Pasar Ikan dan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) secara umum merupakan salah satu fasilitas terpenting dalam sebuah kawasan Perikanan, dimana kedua tempat tersebut sebagai wadah pemasaran hasil ikan dari tangkapan para nelayan yang akan di pasarkan kepada masyarakat. Namun, Pasar ikan dan TPI adalah 2 tempat yang memiliki karakteristik yang berbeda. TPI merupakan tempat pelelangan ikan yang di gunakan untuk melelang hasil ikan para nelayan kepada para pembeli (Tengkulak) dengan jumlah yang banyak. Sebelum di lelang ikan akan di kelola terlebih dauhulu, mulai dari di bersihkan sampai dengan di sortir sesuai dengan jenis dan ukuran ikan. Sedangkan Pasar ikan merupakan tempat berbelanja berbagai jenis produk ikan, mulai dari ikan hidup, ikan segar, maupun ikan – ikan yang sudah di olah dan biasanya di berjualan belikan secara jumlah kecil (eceran). Untuk memudahkan proses pemasaran sebaiknya kedua tempat tersebut di letakan pada satu area dan akan lebih menarik apabila kedua tersebut dapat di kemas dengan konsep baru, sehingga menciptakan suatu eksperimen baru yang tidak hanya sekedar berbelanja ikan saja tetapi juga berwisata, yang dapat meningkatkan edukasi tentang perikanan juga. Salah satunya dengan konsep Wisata Mina dengan wisata kuliner sebagai penunjang. Dari beberapa fungsi area yang berbeda munculah turunan dari fungsi Pasar Ikan Higienis yang akan di rancang ini, antara lain sebagai berikut;

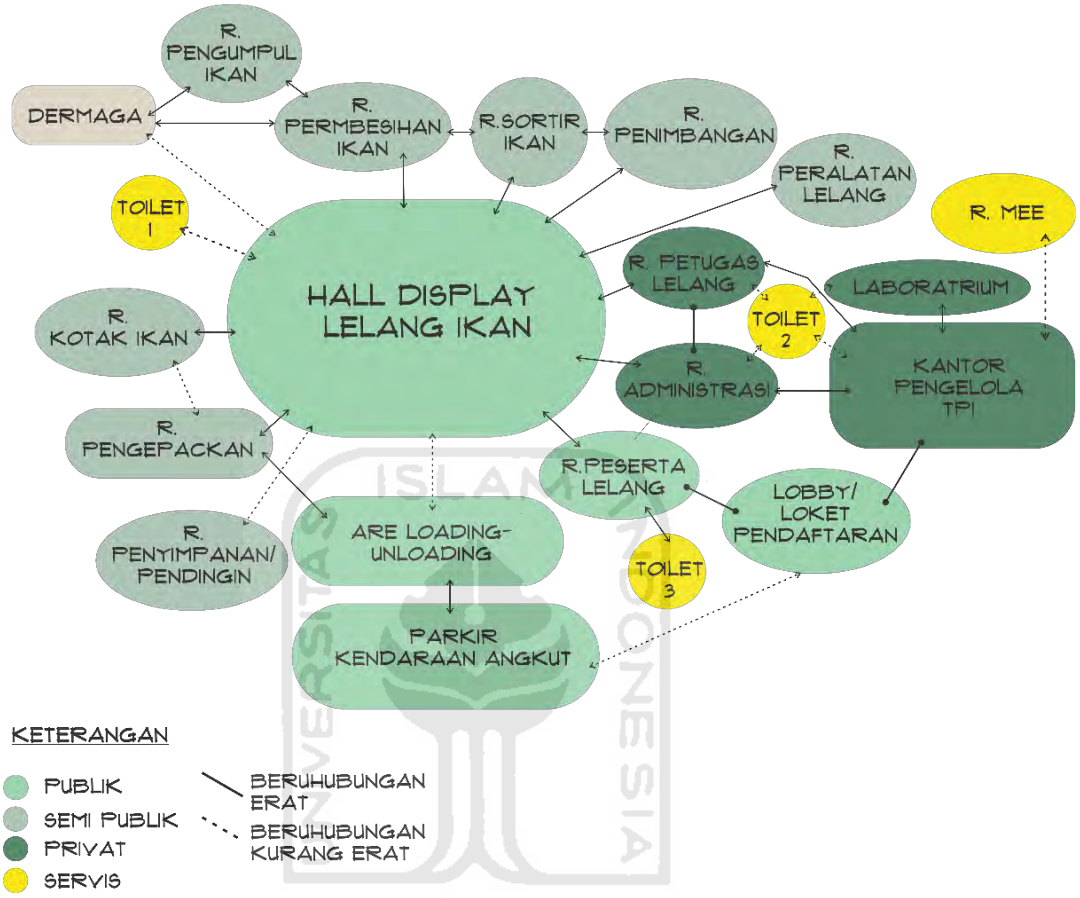


Gambar 3.23 *Skema Fungsi dan Konsep Bangunan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

1. Hubungan Ruang

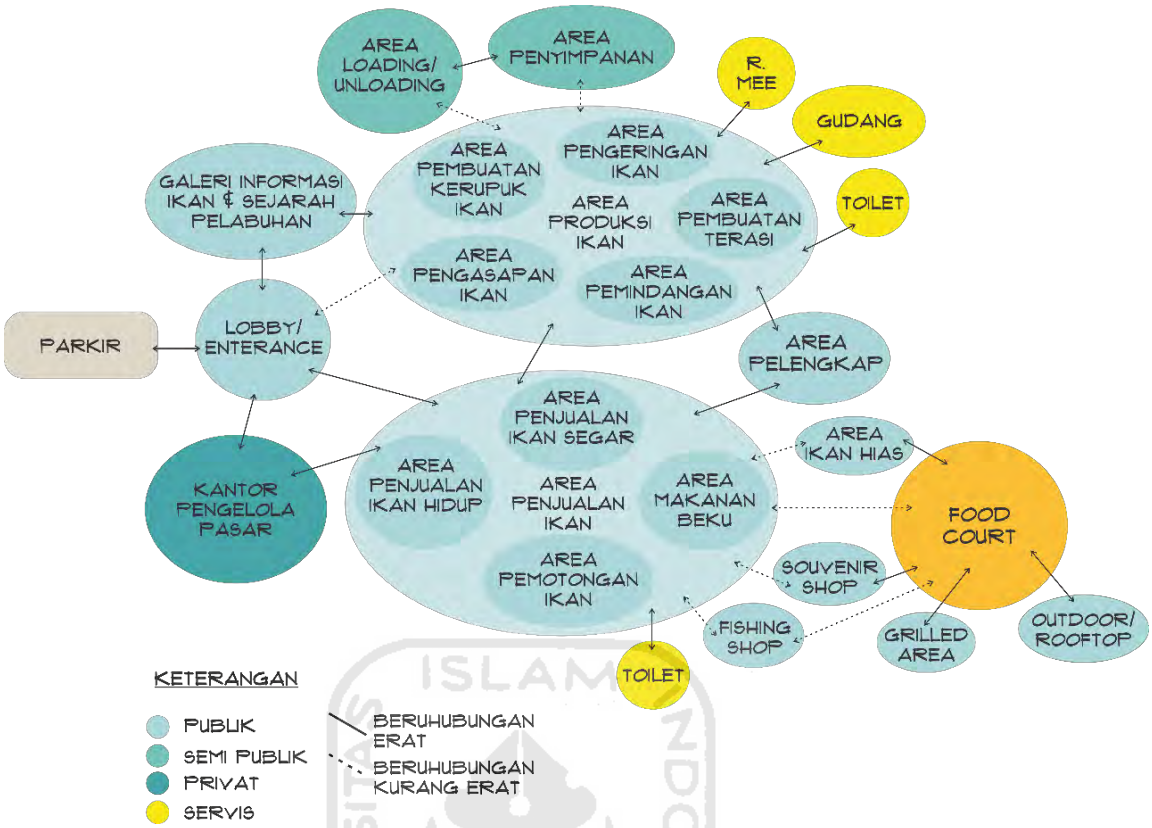
Berikut adalah Skema hubungan antar ruang dari ruang – ruang yang ada berdasarkan kebutuhannya

a. TPI (Tempat Pelalangan Ikan)



Gambar 3.24 *Skema Hubungan Ruang pada TPI*
Sumber: Analisis Penulis 2020

b. Pasar Ikan



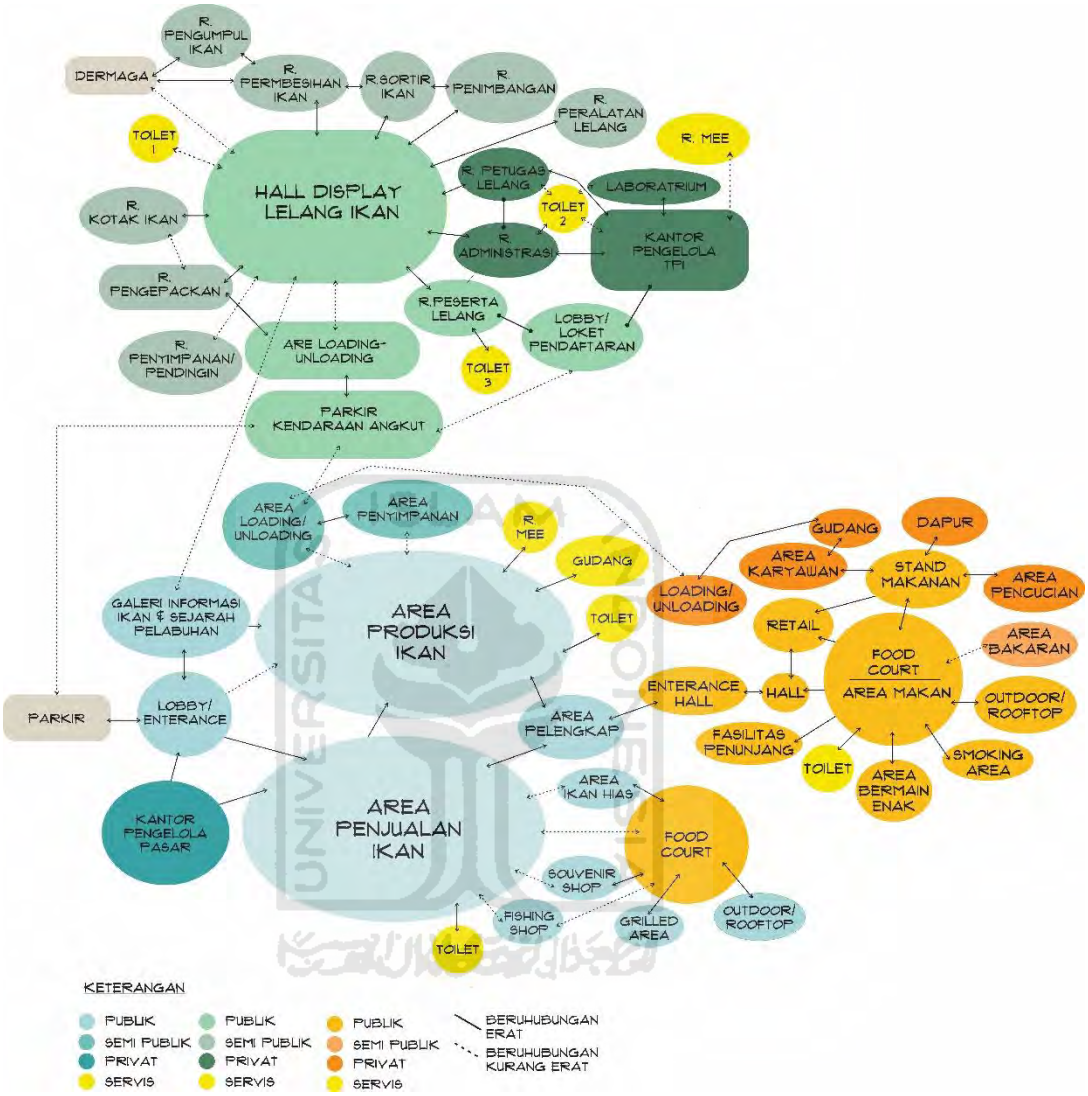
Gambar 3.25 *Skema Hubungan Ruang pada Pasar ikan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

c. Food Court



Gambar 3.26 *Skema Hubungan Ruang pada Foodcourt*
Sumber: Analisis Penulis 2020

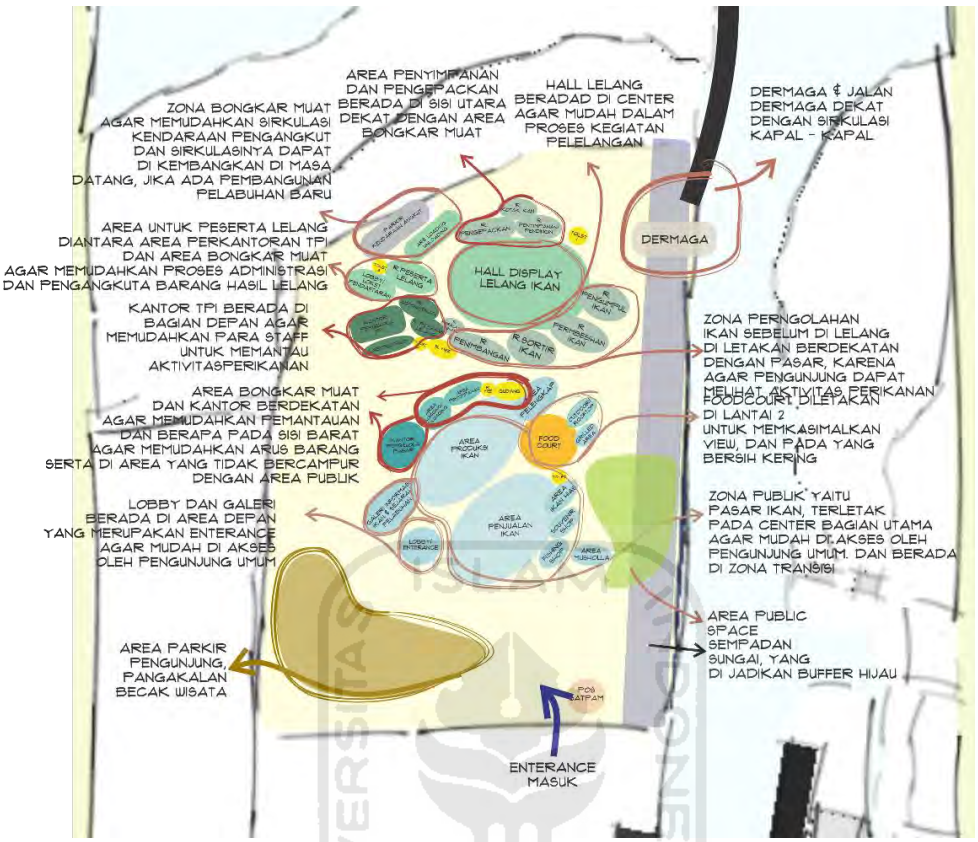
Dari skema hubungan ruang 3 fungsi tempat di atas, fungsi umum (Pasar Ikan), fungsi khusus (TPI), dan fungsi penunjang (Food Court). dapat di kelompokan menjadi satu seeprti berikut:



Gambar 3.27 *Skema Hubungan Ruang Keseluruhan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

d. Zonning Ruang

Berikut adalah zonasi ruang jika di terapkan ke dalam site :



Gambar 3.28 *Zonning pada lantai 1*
Sumber: Analisis Penulis 2020



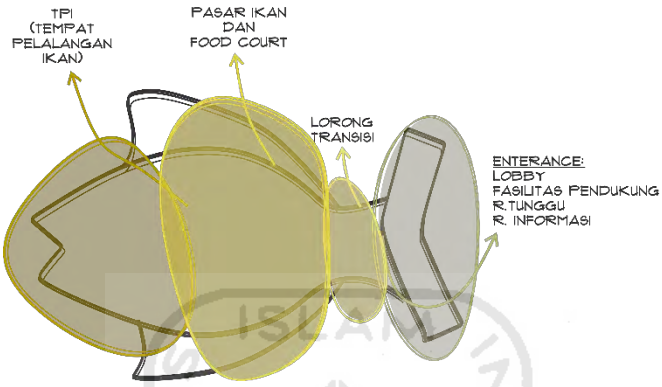
Gambar 3.29 *Zonning pada lantai 2*
Sumber: Analisis Penulis 2020

3.4 Konsep Figurative Rancangan

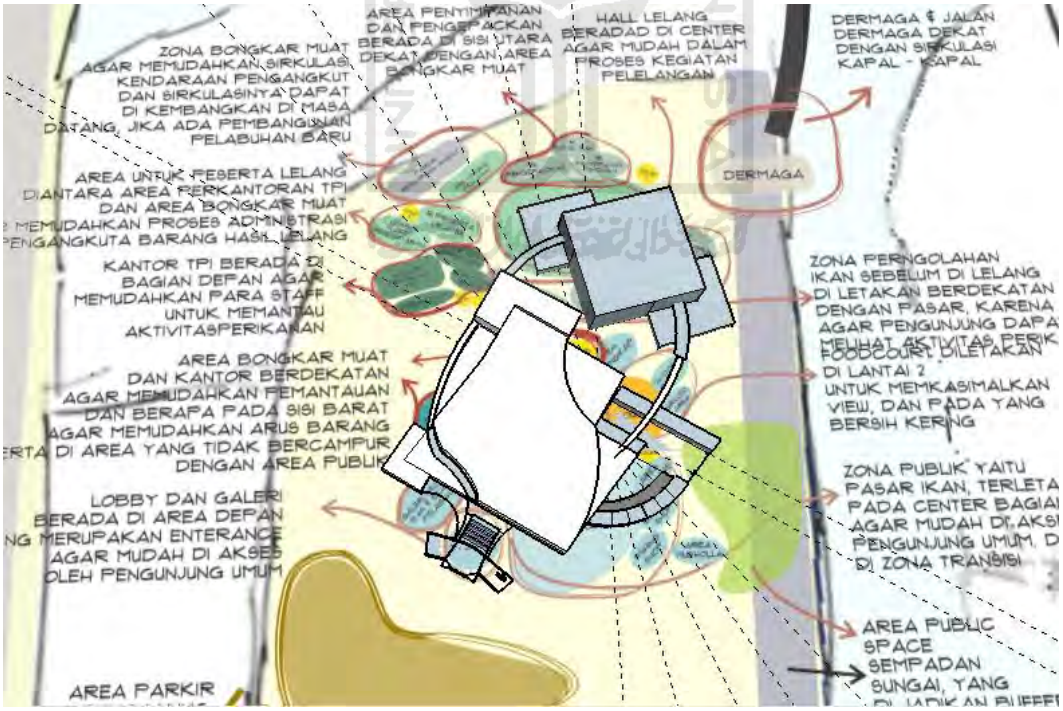
Ada beberapa Point dari prinsip arsitektur organik yang di gunakan sebagai pendekatan dalam merancang pasar ikan Higienis ini, antara lain sebagai berikut:

1. **Building as Nature**

   Dalam merancang bangunan ini, bentuk, zonasi, dan interior terinspirasi dari alam sekitar yaitu bentuk ikan dan garis lengkung yang ada pada gelombang laut.



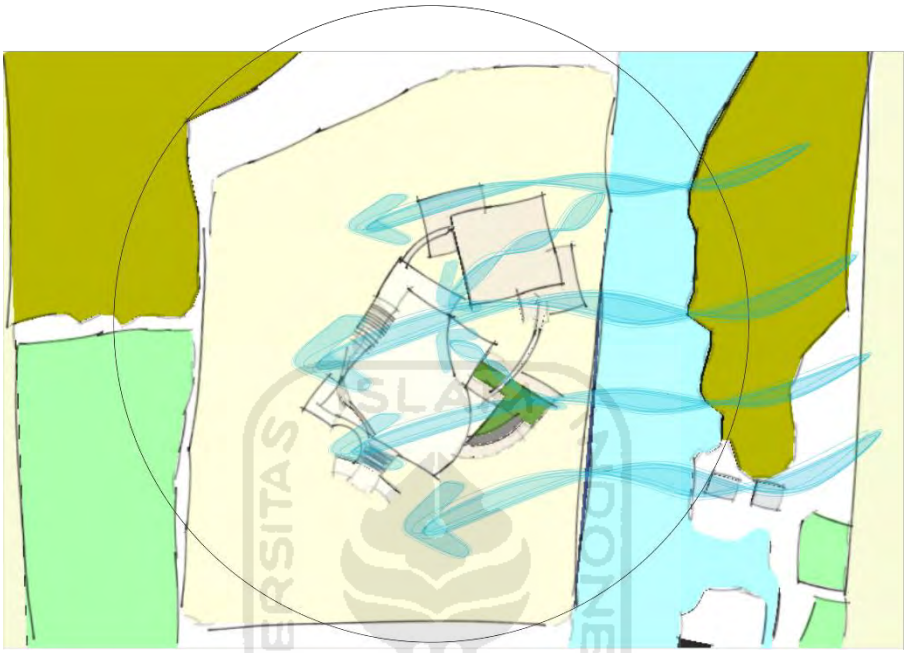
Gambar 3.30 *Zonning Area*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 3.31 *Analisis Gubahan Masa*
Sumber: Analisis Penulis 2020

2. From Follows Flow

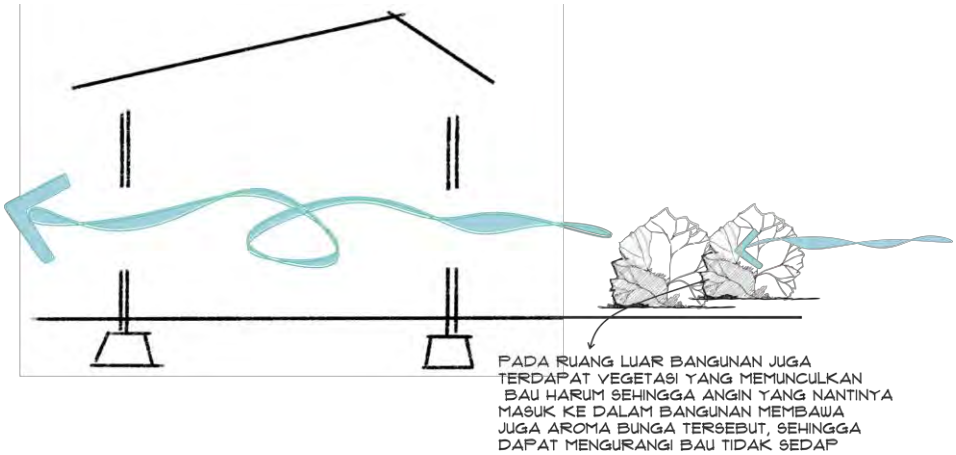
Bangunan di rancang mengikuti aliran energy alam sekitar. Dalam merancang bangunan ini juga memanfaatkan angin untuk meminimalisir bau ikan yang ada di area pasar ikan ini. jadi sebisa mungkin bangunan bisa menangkap angin dengan mudah.



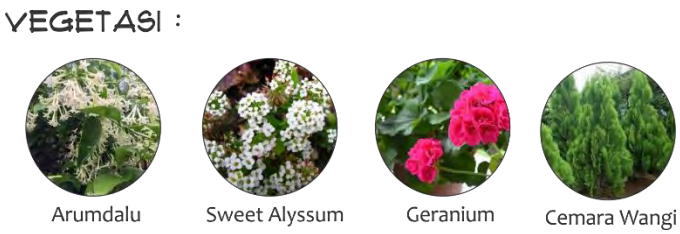
***Gambar 3.32** Analisis Angin pada Site*
Sumber: Analisis Penulis 2020

3. OF The People

Hubungan Kreatif dan Sensitive dengan Pemakai Bangunan. perancangan bangunan di desain sesuai berdasarkan kebutuhan pemakai bangunan dan kenyamanan pengguna juga. Rancangan yang di buat adalah beradasarkan alur kegiatan pengguna pasar kenyamanan pengguna pasar di wujudkan dengan konsep higienis sehingga kesan kotor, becek, dan bau sudah sebisa mungkin tidak ada dalam bangunan ini.



Salah satu bentuk kenyamanan bagi pengguna adalah dengan meminimalisir bau tidak sedap akibat ikan yang biasanya terdapat pada pasar ikan. maka dari itu salah satu alternative meminimalisir bau adalah dengan memberikan vegetasi yang dapat menepis bau dan memberikan bau harum pada area landscape. Contoh tanaman:



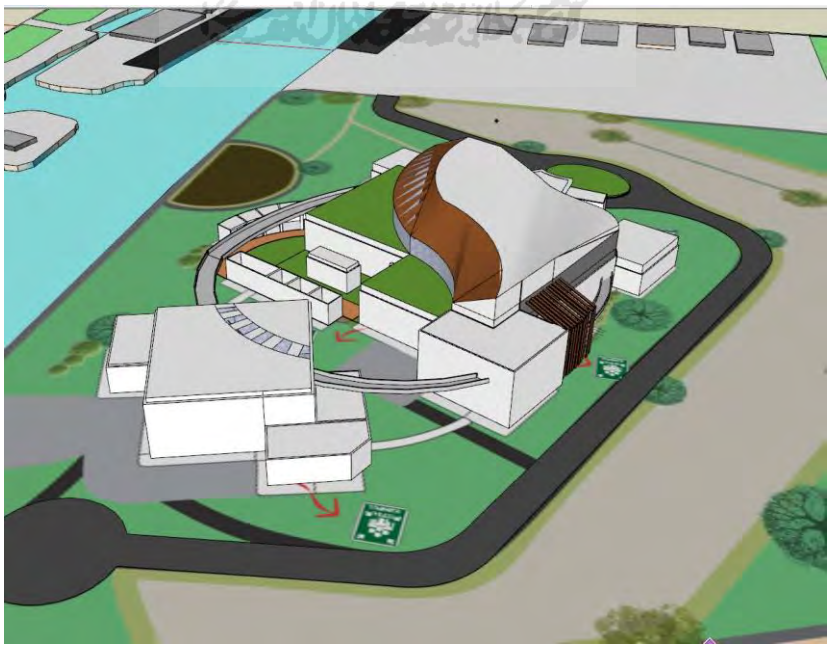
Gambar 3.33 *Macam Vegetasi*
Sumber: Analisis Penulis 2020

4. Youthfull Unexpected

Arsitektur Organik terlihat muda, menarik dan penuh keceriaan. Bagunan yang di rancang juga akan berbeda dengan pasar ikan yang biasanya dengan lebih kosep yang modern dan futuricstic

5. Of The Hill

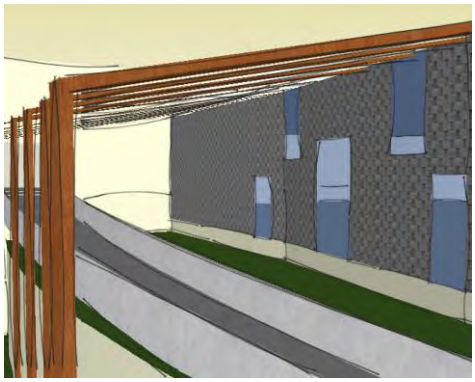
Rancangan bangunan terlihat tumbuh dan unik dalam sebuah lokasi. Bangunan ini sangat berbeda dengan bangunan sekitarnya.bangunan ini dapat di jadikan icon pada area pelabuhan dan icon wisata pesisir pada kota pasuruan.



Gambar 3.34 *Off The Hill*
Sumber: Analisis Penulis 2020

6. Off the Material

Material yang di gunakan menggunakan material yang menggambarkan kualitas bangunan dan beberapa material memanfaatkan material yang efisien seperti roaster dan partisi kayu.



Gambar 3.35 *Off The Material*
Sumber: Analisis Penulis 2020

3.5 Program Arsitektural

Tabel 3.1 *Rekapitulasi Kebutuhan Ruang*

JENIS RUANG	MACAM RUANG	USER	STANDAR (m2)	LUAS (m2)	SIRKULASI (20%) (m2)	RUANG + SIRKULASI	JUMLAH RUANG	LUAS KUMULATIF	SUBTOTAL (m2)
	Tempat Pelelangan Ikan (TPI)								
SEMI PUBLIK	Parkir kendaraan angkut	25	15.5	387.5	77.5	465	1	465	1339.86
SEMI PUBLIK	R. Display Lelang ikan	70	1.2	84	16.8	100.8	1	100.8	
SEMI PUBLIK	R. Lobby / loket pendaftaran	25	0.8	20	4	24	1	24	
SEMI PUBLIK	R. Peserta Lelang	30	0.8	24	4.8	28.8	1	28.8	
SEMI PUBLIK	R. Pembersihan ikan	10	6	9	1.8	10.8	1	10.8	
SEMI PUBLIK	R. Pengumpulan ikan	30	18	40	8	48	1	48	
SEMI PUBLIK	R. Sortir Ikan	30	30	50	10	60	1	60	
SEMI PUBLIK	R. Penimbangan	20	18	40	8	48	1	48	
SEMI PUBLIK	R.peralatan Ikan	5	15	30	6	36	1	36	
SEMI PUBLIK	R. Kotak Ikan	5	15	30	6	36	1	36	
SEMI PUBLIK	R. Pengepackan	20	18	30	6	36	1	36	

SEMI PUBLIK	R. Pendingin/ Penyimpanan	5	3	55	11	66	1	66	
SEMI PUBLIK	area loading - unloading	4	15.5	62	12.4	74.4	1	74.4	
PRIVAT	R. Petugas Lelang	5	2.03	10.15	2.03	12.18	2	24.36	
PRIVAT	R. Administrasi	5	2.03	10.15	2.03	12.18	1	12.18	
PRIVAT	Kantor TPI	10	2.03	20.3	4.06	24.36	2	48.72	
PRIVAT	Laboratrium	4	60	60	12	72	1	72	
SERVIS	Toilet	4	2	8	1.6	9.6	3	28.8	
SERVIS	R.MEE	2	25	50	10	60	1	60	
SERVIS	R. Mesin dan Pompa	2	25	50	10	60	1	60	
	PASAR IKAN								
PUBLIK	Lobby	30	0.8	24	4.8	28.8	1	28.8	1812.72
PUBLIK	Galeri informasi ikan	40	1.2	48	9.6	57.6	1	57.6	
PUBLIK	galeri informasi sejarah pelabuhan	25	1.2	30	6	36	1	36	
PUBLIK	Area Penjualan Ikan Hidup	2	9	9	1.8	10.8	10	108	

PUBLIK	Area Jualan Ikan segar	2	7.5	7.5	1.5	9	30	270	
PUBLIK	Area pemotongan ikan	3		9	1.8	10.8	10	108	
PUBLIK	area makanan beku	3		12	2.4	14.4	10	144	
PUBLIK	R. Pembuatan Kerupuk	5		25	5	30	1	30	
PUBLIK	R. pengeringan ikan	5	7.2	50	10	60	1	60	
PUBLIK	R. pengasapan ikan	4	24.5	50	10	60	1	60	
PUBLIK	R. Pemindangan ikan	5	17.5	25	5	30	1	30	
PUBLIK	R. pembuatan Terasi	5		25	5	30	1	30	
PUBLIK	toko peralatan ikan	2		12	2.4	14.4	5	72	
PUBLIK	toko tentang ikan	2		12	2.4	14.4	5	72	
PUBLIK	toko ikan hias	2		12	2.4	14.4	5	72	
PUBLIK	toko Souvenir	2		12	2.4	14.4	5	72	
PRIVAT	area loading unloading	2	15.5	31	6.2	37.2	1	37.2	
PRIVAT	Gudang peralatan	1	25	25	5	30	5	150	

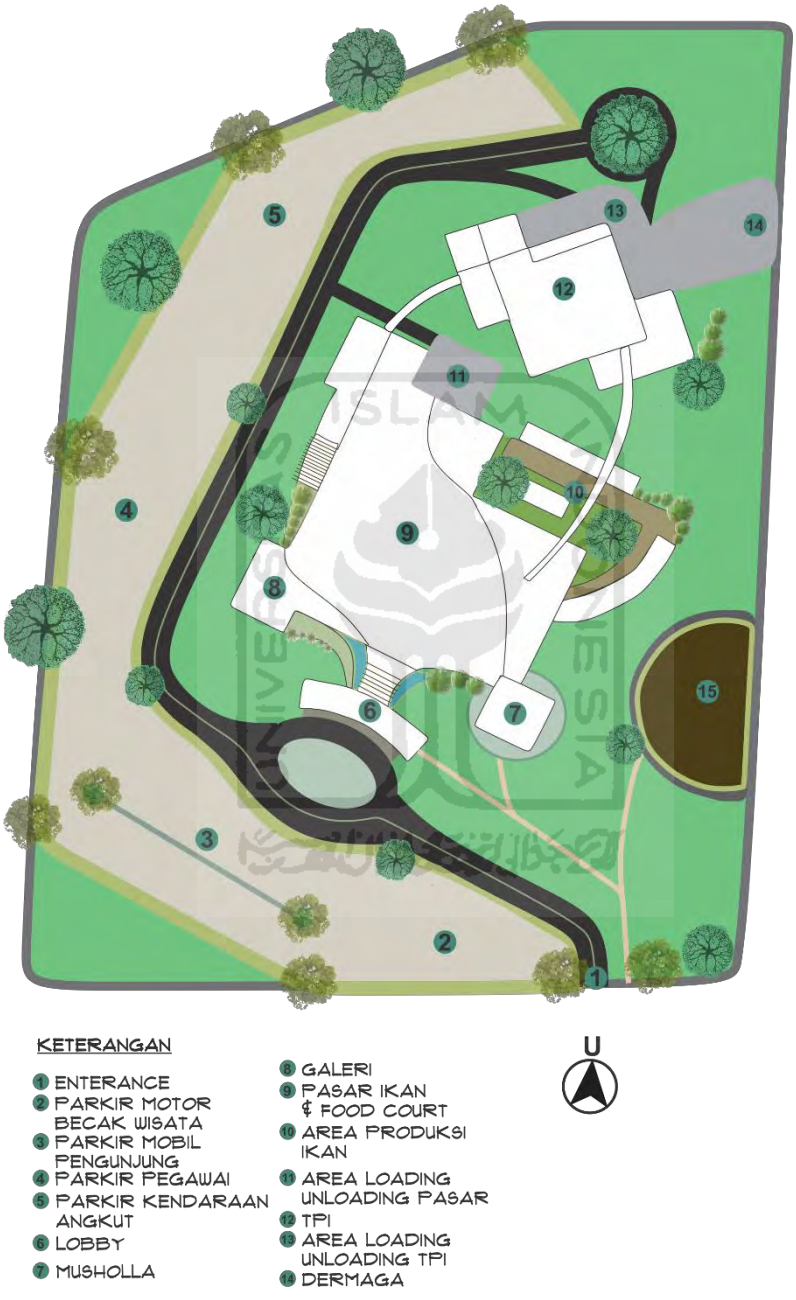
PRIVAT	Gudang penyimpanan	1	25	25	5	30	5	150	
PRIVAT	Kantor Pasar Ikan	10	2.03	20.3	4.06	24.36	2	48.72	
PRIVAT	R. Karyawan	15	1.2	18	3.6	21.6	5	108	
SERVIS	TOILET	4	2	8	1.6	9.6	4	38.4	
SERVIS	R.MEE	1	25	25	5	30	1	30	
	FOOD COURT								
PUBLIK	enterance Hall	50	0.8	40	8	48	1	48	
PUBLIK	Hall	50	0.8	40	8	48	1	48	
PUBLIK	area makanan	1	3	3	0.6	3.6	70	252	
SEMI PUBLIK	Retail makanan	1	7.5	7.5	1.5	9	15	135	
SEMI PUBLIK	Stand Makanan	1	4	4	0.8	4.8	10	48	
PUBLIK	panggung	1	8	8	1.6	9.6	1	9.6	
PUBLIK	area bermain anak	1	15	15	3	18	1	18	765
PUBLIK	Smooking area	1	25	25	5	30	1	30	
PUBLIK	tempat bakar	1	35	35	7	42	1	42	
PUBLIK	Fasilitas Pendukung	1	25	25	5	30	1	30	
PUBLIK	Outdoor	1	30	30	6	36	1	36	
SERVIS	TOILET	4	2	8	1.6	9.6	4	38.4	
SERVIS	GUDANG	1	25	25	5	30	1	30	
TOTAL									3918

Sumber: Analisis Penulis

BAB IV
BAGIAN HASIL RANCANGAN DAN PEMBUKTIANYA

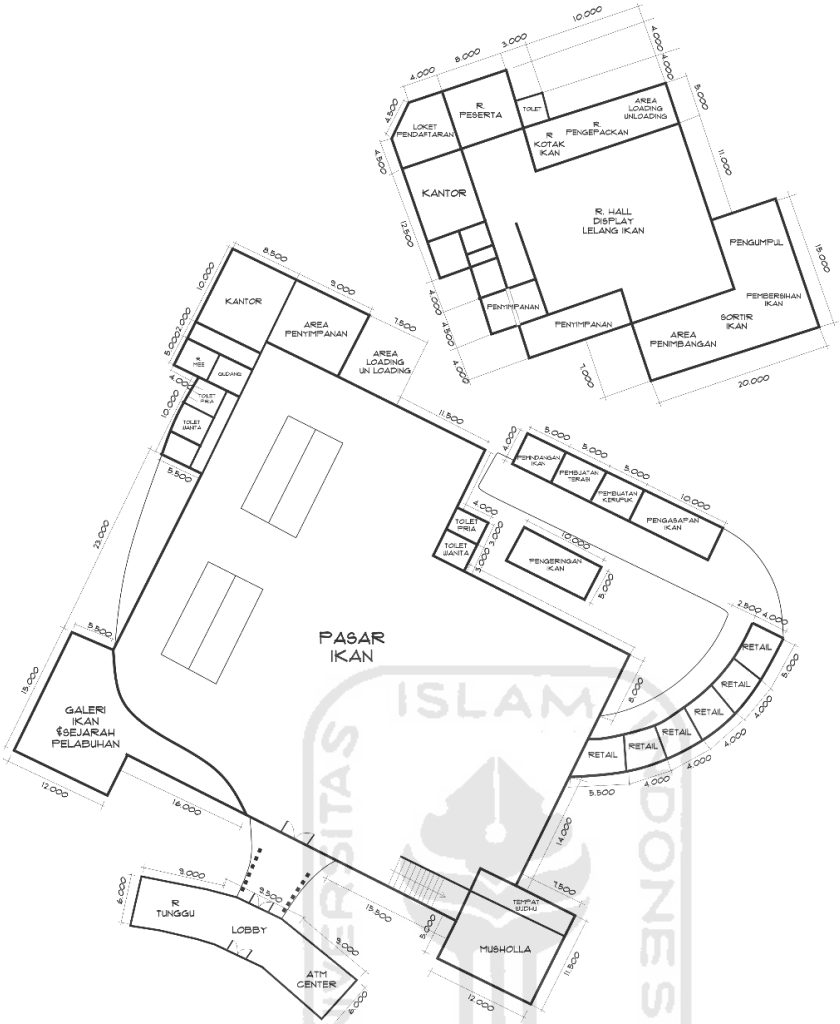
4.1 Skematik Site Plan

Skematik Site Plan perancangan Pasar ikan Higienis:

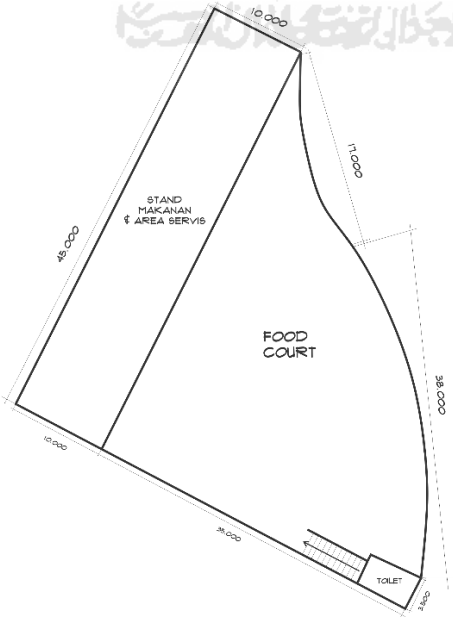


Gambar 4.1 *Siteplan Pasar Ikan Wisata Higienis*
Sumber: Analisis Penulis 2020

4.2 Skematik Denah

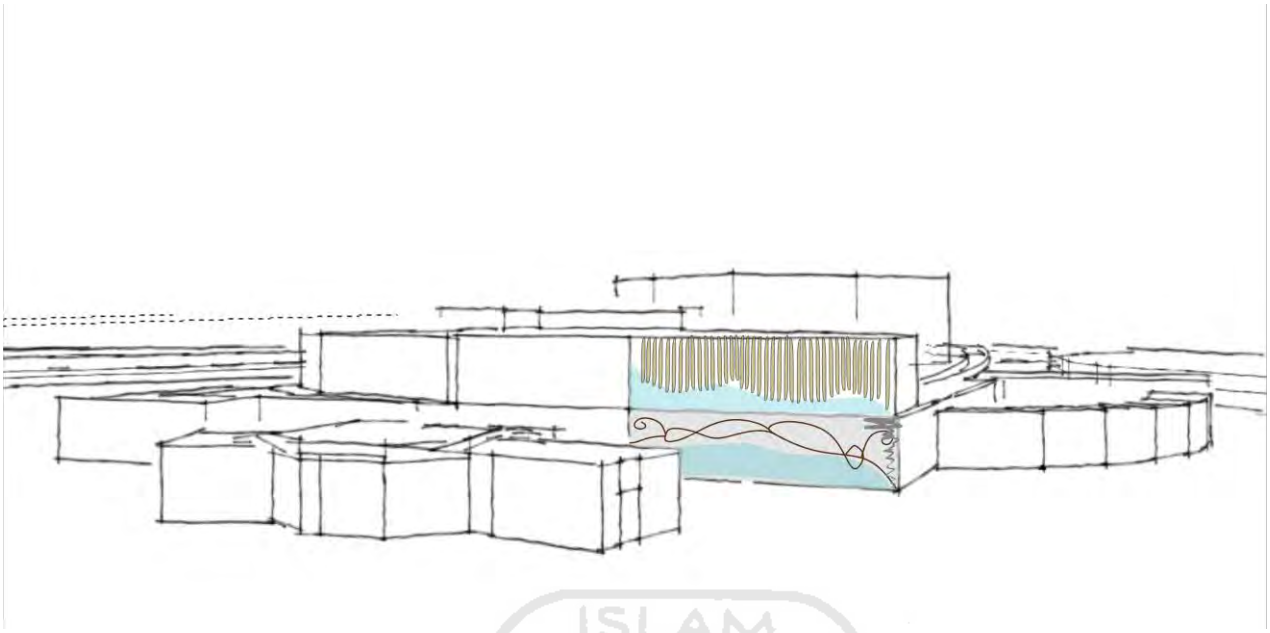


Gambar 4.2 *Denah Lantai 1 Pasar Ikan dan TPI*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 4.3 *Denah Lantai 2*
Sumber: Analisis Penulis 2020

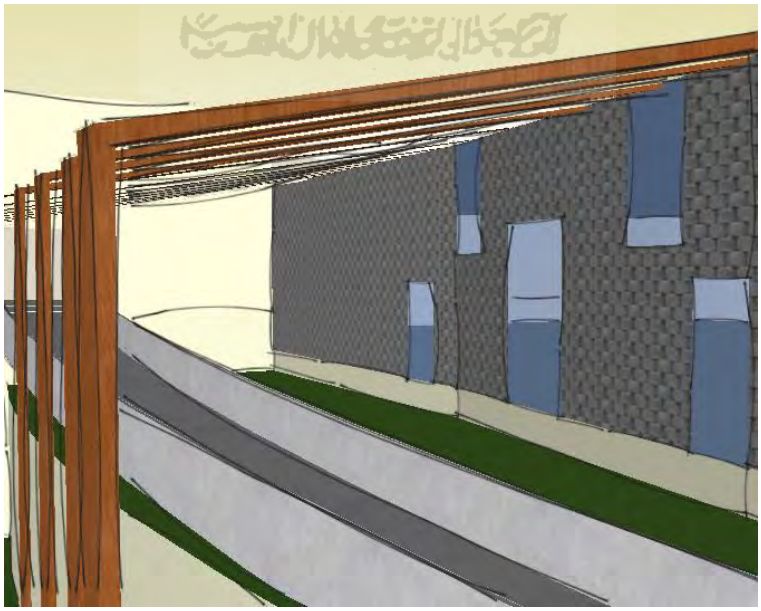
4.3 Skematik Selubung



Gambar 4.4 *Skematik selubunga bangunan*

Sumber: Analisis Penulis 2020

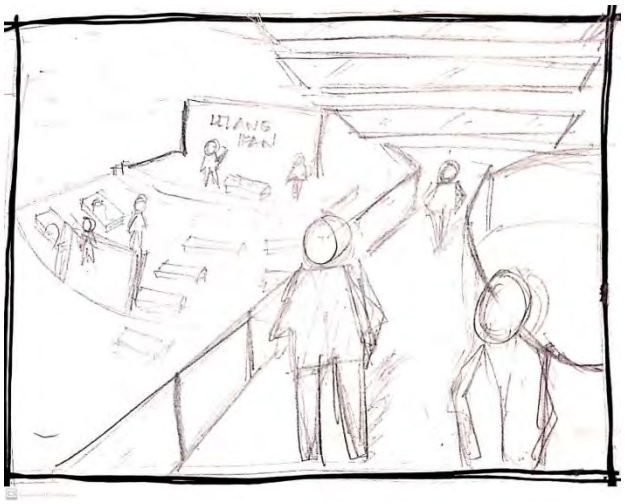
Selubung Bangunan pada rancangan ini pada lantai 1 pasar ikan beberapa sisi akan mengunakan dinding curtain wall dan menggunnakan secondary skin yang berpola ikan dan ombak sebagai daya tarik tampak bangunan serta untuk menyaring cahaya matahari yang masuk. Dan beberapa sisi menggunakan roaster berpola untuk memasukan angin



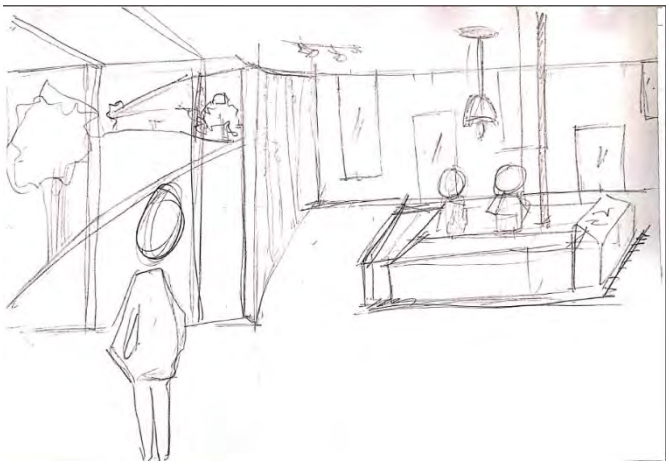
Gambar 4.5 *Skematik selubung bangunan*

Sumber: Analisis Penulis 2020

4.4 Skematik Interior Bangunan



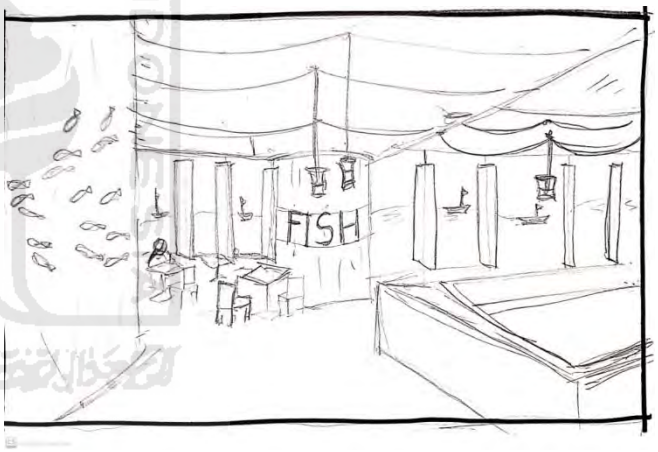
Gambar 4.6 *Skematik Interior TPI*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 4.7 *Skematik interior Pasar ikan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

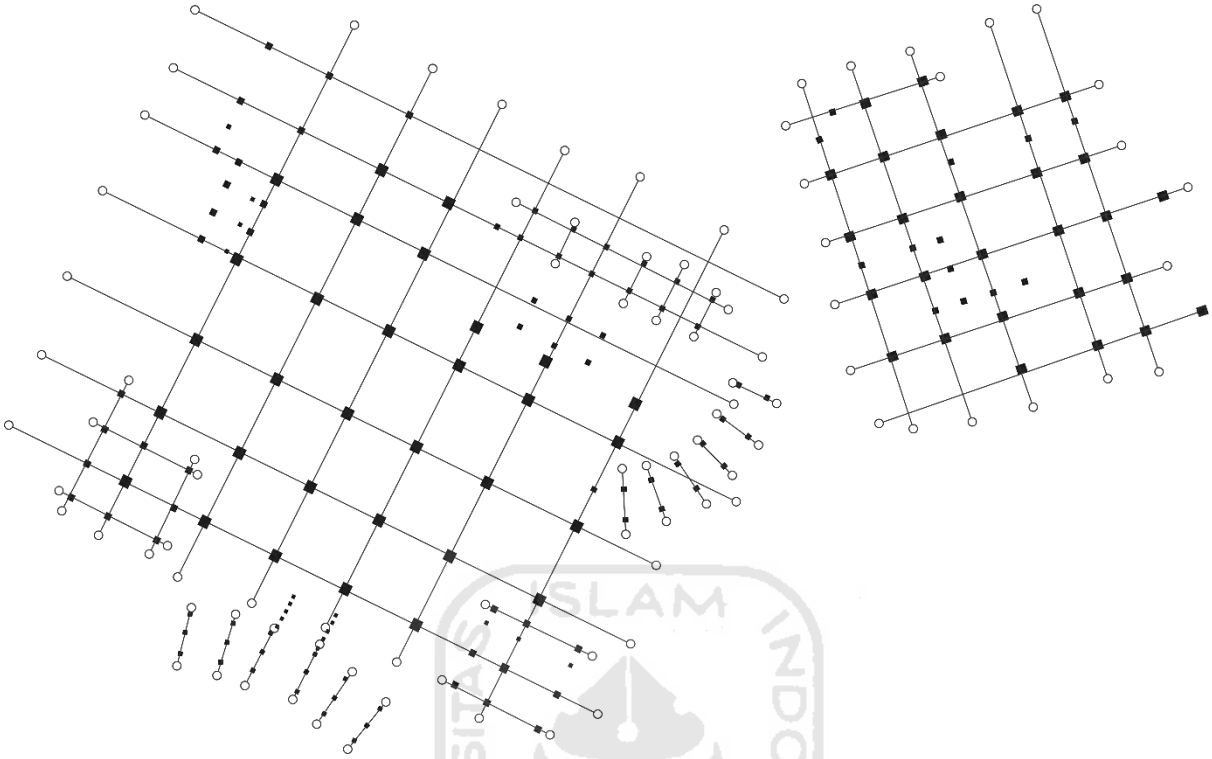


Gambar 4.8 *Skematik interior Pasar ikan*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 4.9 *Skematik interior Foodcourt*
Sumber: Analisis Penulis 2020

4.5 Skematik Struktur



Gambar 4.10 *Skematik Rencana Struktur*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Struktur pada bangunan Pasar ikan menggunakan struktur kolom balok beton, dengan ukuran kolom 50 x 40 cm dan balok 60 x 35 cm dengan grind pada bagian pasar dengan modul 10 x 10 m. karena pada bagian pasarikan ini meminimaliris adanya ruaang masif dan lebih terkesan ruang yang terbuka. Untuk bangunan yang lainya seperti retail, musholla dan galeri menggunakan struktur kolom bermodul 4 x 4 dan menyesauikan kebutuhan yang ada.

4.6 Skematik Utilitas

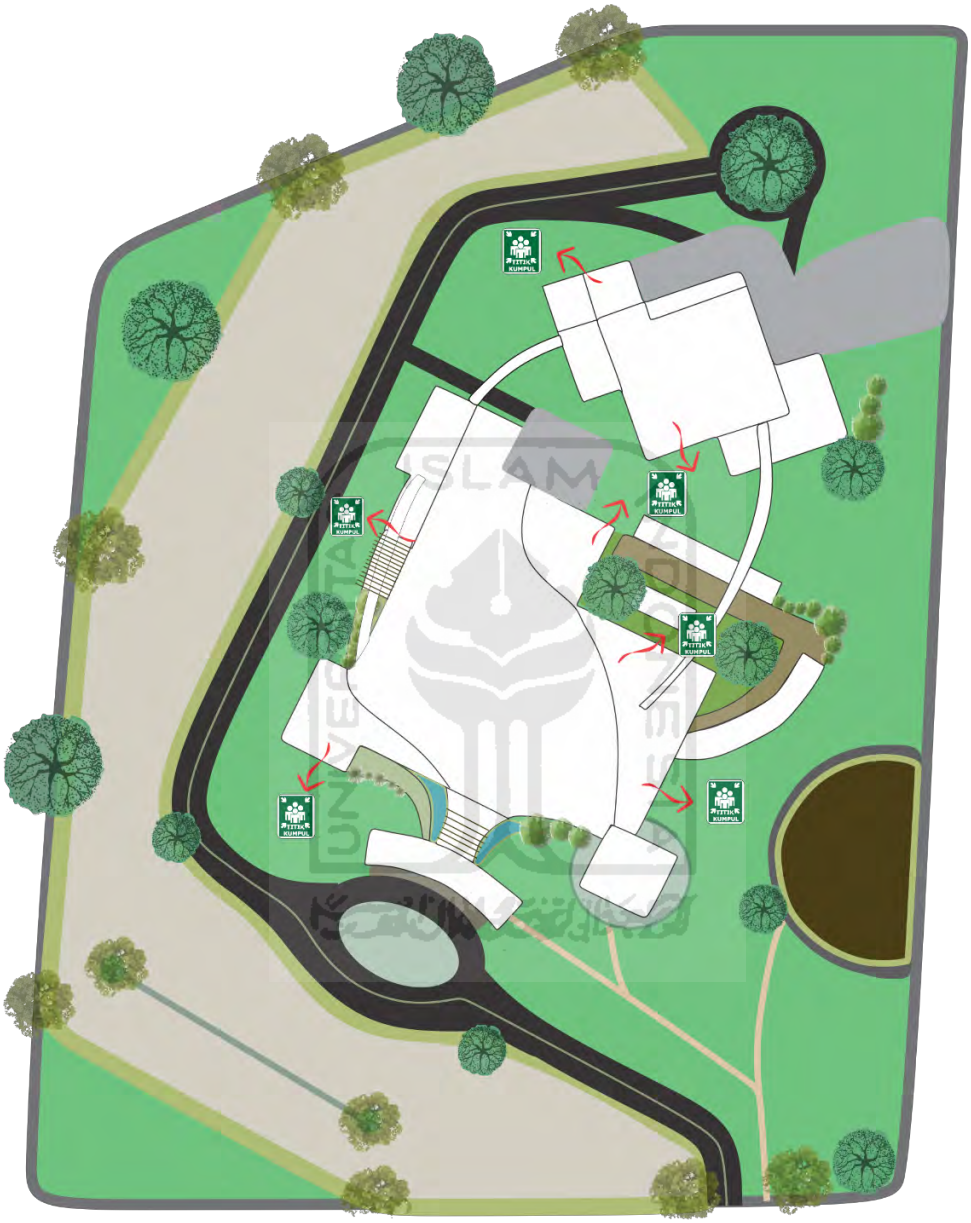


Gambar 4.11 *Skematik Rencana Utilitas Bangunan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

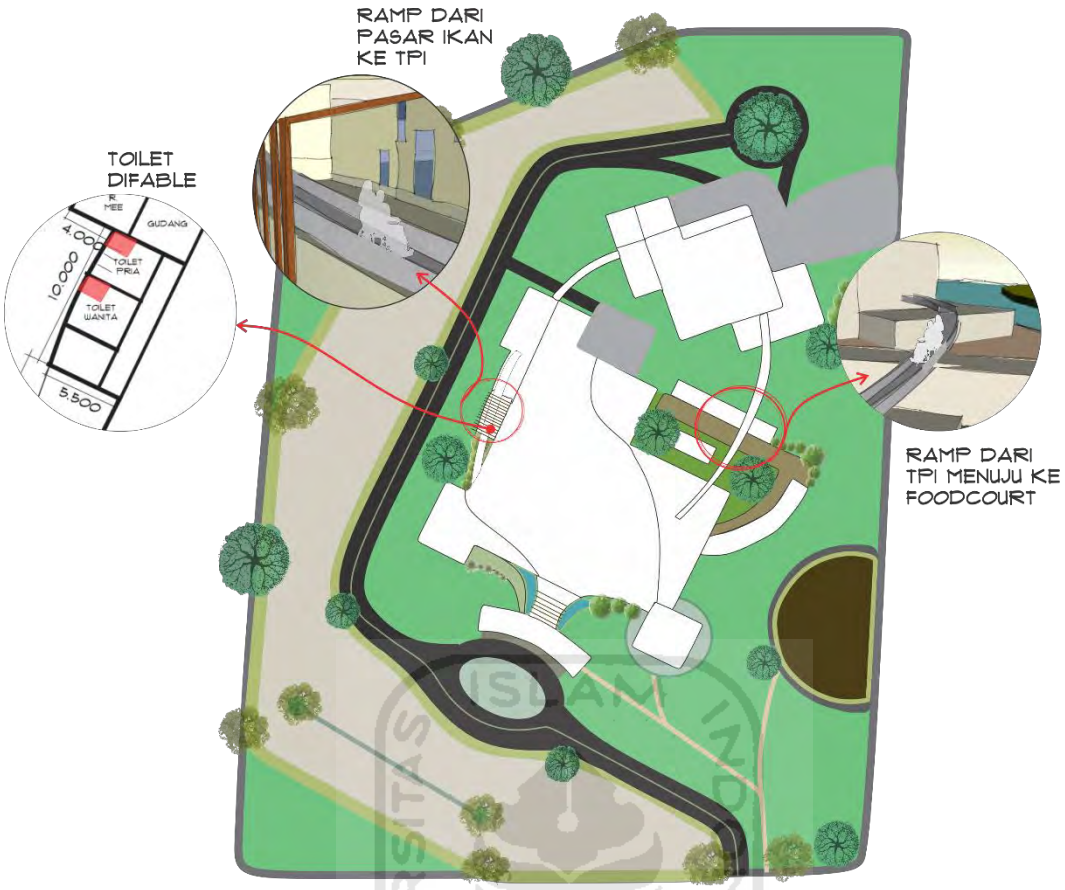
Sistem Air bersih pada bangunan ini menggunan sistem Ground Water tank yang di pompa lalu di salurkan melalui pipa bersih ke fixture yang berada di dalam bangunan, karena bangunan ini merupakan pasar ikan higienis yang sangat sensitive terhadap air dan kebersihan makan pada stand – stand pedagang di sediakan juga fixture untuk wastafel pencuci ikan. dan beberapa wastafel pada sudut bangunan sebagai syarat kebersihan. Untuk sistem pembuangan, untuk meminimalisir air menggenang pada lantai dan menyebabkan becek maka di buat saluran pembungan pada sirkulasi dan sekeliling stand pedangan.lalu di salurkan ke pipa pembungan bersama saluran pembungan dari ruang lainya menuju sumur resapan.

4.7 Skematik Keselamatan Bangunan dan Difable

Keselamatan bangunan pada rancangan ini dapat di lihat dari skema jalur evakuasi dan titik kumpul yang berada di ruang terbuka.

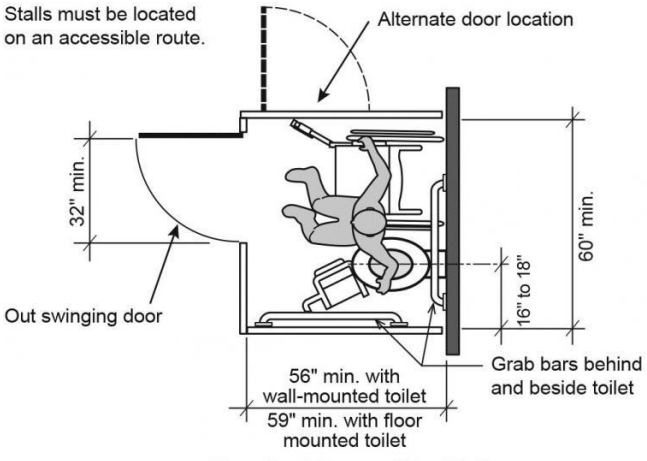


Gambar 4.12 *Skematik Rencana Jalur Evakuasi dan Titik Kumpul*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 4.13 *Skematik Rencana Kebutuhan Difable*
Sumber: Analisis Penulis 2020

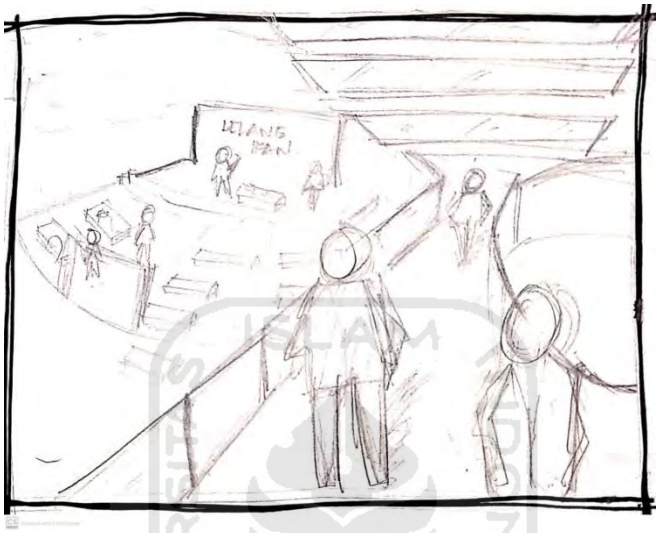
Bangunan ini di rancang juga ramah terhadap pengguna difable, bangunan ini memiliki ramp yang mengitari bangunan sebagai sirkulasi wisata dari pasar ikan menuju ke TPI lalu foodcourt. Sehingga pengguna difable dapat juga mengakses ke seluruh area dan juga tersedia kamar mandi khusus di fable di fasilitas toilet yang tersedia.



Gambar 4.14 *Standart Kebutuhan Toilet Difable*
Sumber: Analisis Penulis 2020

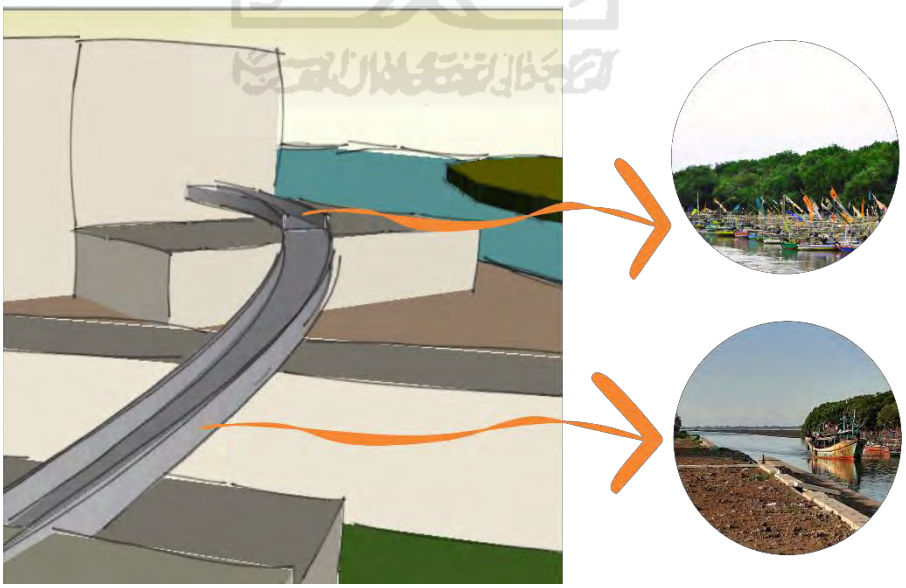
4.8 Skematik Detail Arsitektural

Salah satu detil arsitektural pada bangunan ini adalah bangunan ini memiliki ramp yang mengitari bangunan yang di fungsikan untuk sirkulasi pengunjung dan pengguna agar dapat mengkases setiap area dengan mudah. Ramp ini nantinya akan melewati tengah bangunan TPI fungsinya yaitu agar pengunjung bisa melihat bagaimana aktivitas perikanan lelang pada TPI tanpa harus berdekatan secara langsung dalam aktivitas tersebut agar tidak mengganggu para pelaku kepentingan lelang.



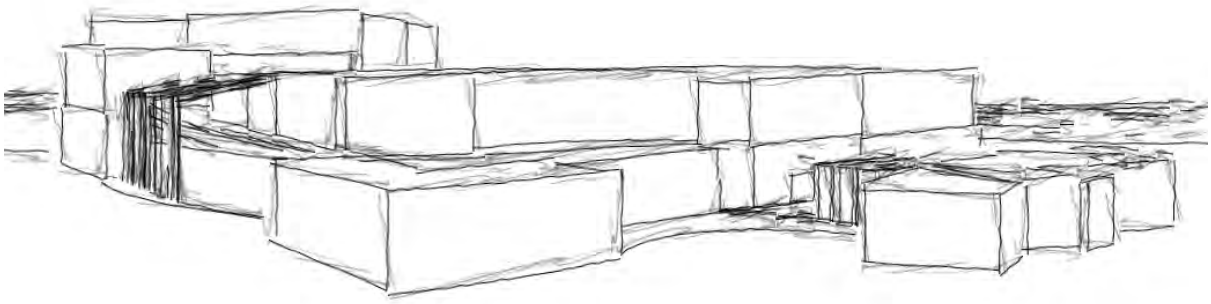
Gambar 4.15 *Ramp dalam TPI*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Selain itu dengan adanya ramp ini pengunjung juga mendapakan view laut dan pelabuhan yang dapat di jadikan salah satu day tarik wisata

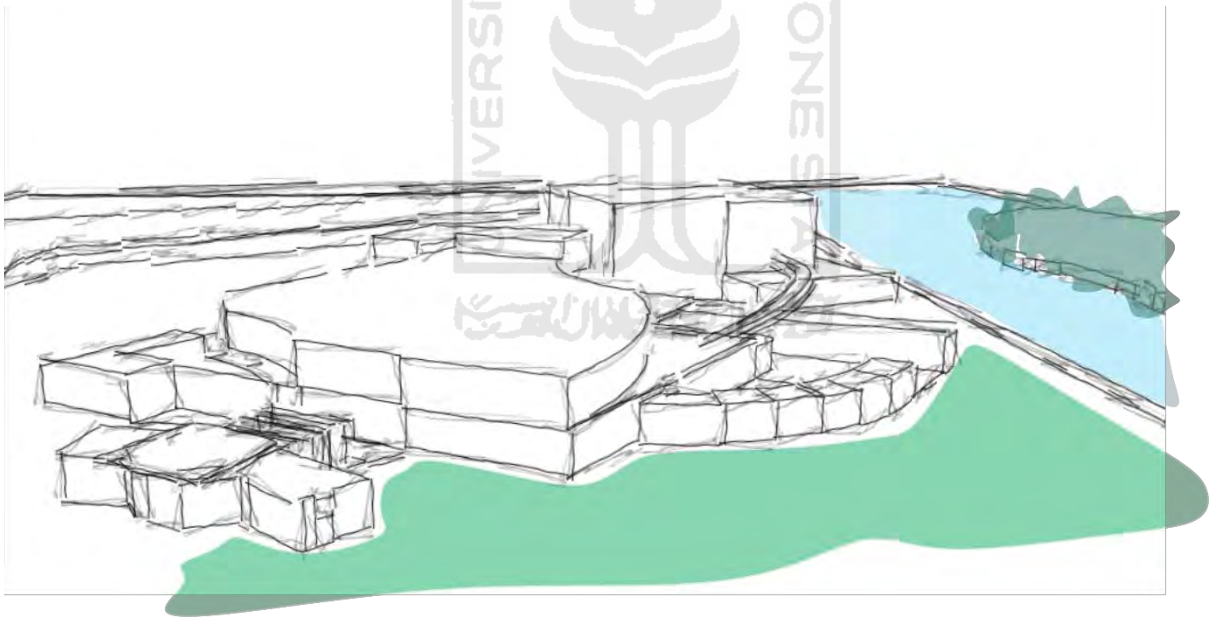


Gambar 4.16 *Ramp Luar TPI*
Sumber: Analisis Penulis 2020

4.9 Skematik 3D Sketsa



Gambar 4.17 *Sketsa Exterior Bangunan*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 4.18 *Sketsa Exterior Bangunan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

4.10 Uji Desain

Uji desain dalam Perancangan Pasar Ikan Higienis ini di lakukan melalui bangunan beradasarkan 3 kategori yaitu Apakah perancangan ini sudah sesuai dengan kriteria Wisata, yang kedua apakah perancangan bangunan ini sudah sesuai dengan protocol kesehatan (Konsep Higienis) dan yang ketiga apakah rancangan ini sudah sudah sesuai dengan konsep pendekatan Arsitektur Organik.

Tabel 4.1 *Uji Desain*

KATEGORI	KRITERIA	PENJELASAN	PENGAPLIKASIAN
WISATA	Atrraction /Daya Tarik	Adanya potensi daya tarik wisata (aktivitas)	*
	Fasilitas	Fasilitas penunjang seperti tempat makan atau penginapan dan kemudahan transportas	*
	Aksesbilitas	Kemudahan dalam meangkses lokasi	*
	Fasilitas tambahan	adanya jaringan listirk, air, dll	*
HIGIENIS	Pemisahan zoning berbahaya	Pemisahan area internal dan eksternal dengan pembatas	*
	Pintu masuk dan kebersihan ruang	Sirkulasi sesuai dengan kepentingan pengguna dan area kebersihan ruang	*
	Ruang pembersihan	Adanya ruang pemisahan antar ruang sesuai	*

		dengan kebuthuhan	
	Sambunan dinding dan lantai	Sambungan dinding dan lantai untuk memudahkan pembesihan	*
	Intergrasi saluran	Rencana aluran drainagse untuk meminimalisir air menggenang pada bangunan	*
	Flesibelitas struktur	Ruang yang tidak masif sehingga lebih terkesan luas dan tidak sempit	*
	Penghawaan terkendali	Pengaturan penghawaan yang terkendal sehingga meminimalisir bau tidak sedap	*
ARSITEKTUR ORGANIK	Buliding as Nature	Bangunan memiliki konsep dari alam sekitar	*
	From Follows Flow	Rancangan mengikuti energy alam sekiatar	*
	Of The People	Hubungan bangunan dengan kenyamanan pemakai	*
	Off The Hill	Bangunan terlihat tumbuh dan unik	*

		pada sebuah lokasi	
	Youthfull Unexpected	Bangunan terlihat muda , menarik dan penuh keceriaan	*
	Living Music	Bangunan futuristic dan modern	*
	Off The Material	Menggunakan material yang mencerminkan kualitas bangunan	*

BAB V

DESKRIPSI HASIL RANCANCANGAN

5.1 Spesifikasi Proyek

Proyek ini merupakan Bangunan Pasar ikan Higienis yang berada di Kota Pasuruan, lebih tepatnya di lahan Pelindo yang berada di Kawasan Pelabuhan Tanjung Tembikar, Kecamatan Panggungrejo, Kota Pasuruan. Bangunan ini di desain untuk memfasilitasi aktivitas Perikanan di Kota Pasuruan yang sekaligus dapat dijadikan tempat tujuan wisata baru di wilayah pesisir. Bangunan ini memfasilitasi beberapa fungsi antara lain; Tempat Pelalangan ikan untuk aktivitas jual beli dengan sekala besar, Pasar Ikan untuk aktivitas jual beli segala produk dengan segala kecil, dan Foodcourt sebagai fasilitas pendukung untuk wisata Kuliner, serta fasilitas tambahan berupa mini galeri tentang ikan dan Sejarah Pelabuhan Kota Pasuruan. Pasar Ikan ini di desain dengan Konsep Higienis dan dengan pendekatan Arsitektur Organik, dengan memanfaatkan unsur – unsur lingkungan sekitar pada perancanganya serta memunculkan wajah baru terhadap pandangan pasar ikan yang becek, bau, dan kotor pada umumnya.

- Fungsi Bangunan : Pasar Ikan Higienis
- Luas Site : 25.000 m2
- Luas Dasar Bangunan : 5.500 m2
- Luas Seluruh Bangunan : 10. 418 m2
- Jumalah Lantai : 2 Lantai

5.2 Situasi

Dari situsi dapat dilihan kondisi bangunan terhadap site dan kawasan sekitarnya. Pada situasi tersebut menunjukan bahwa lokasi Pasar ikan higienis berada di ujung Pelabuhan lama kota pasuruan sehingga dapat memudahkan aktivitas perikanan dan merespon jika adanya pembangunan Pelabuhan baru pada lepas pantai. Dapat dilihat bahwa Pasar ikan dekat dengan area permukiman nelayan yang ada di sekitar Pelabuhan dan juga berbatasan langsung dengan area mangrove dan area rencana pembangunan wisata pesisir pada sisi barat site.



Gambar 5.1 *Situasi*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.3 Siteplan

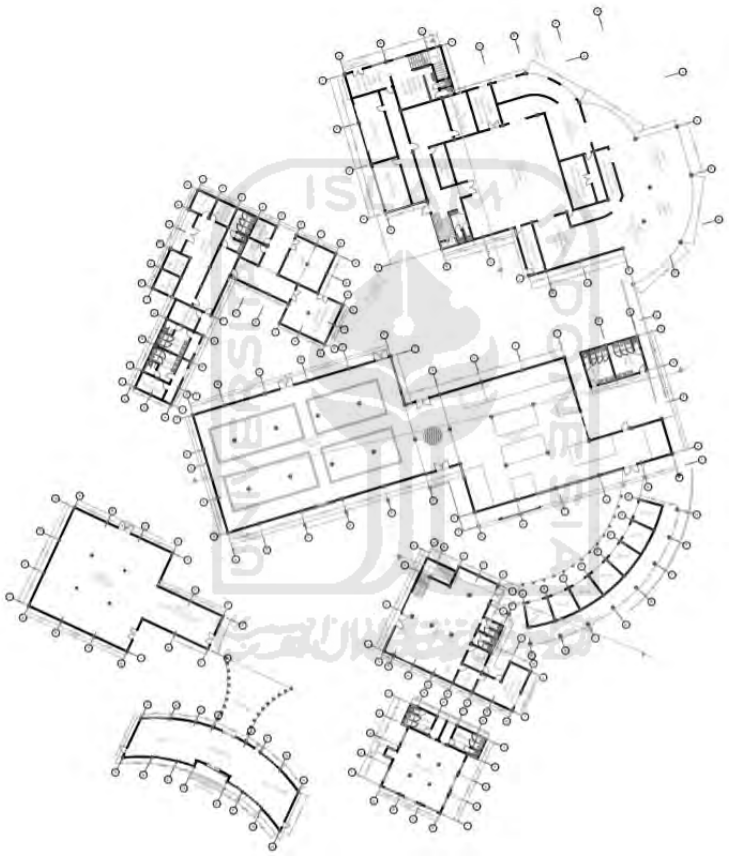
Siteplan dari Rancangan Pasar Ikan Higienis menunjukan denah bangunan, sirkulasi, perkerasa, dan vegetasi. Dapat dilihat dari gambar siteplan meenunjukan bahwa bangunan memiliki beberapa masa yang di hubungkan dengan sirkulasi berupa ram dan perkerasan sirkulasi dengan area yang paling besar pada tengah site yaitu area Pasar Ikan, yang di termasuk pada zona transisi antara aktivitas perikanan dan aktivitas kuliner. Sirkulasi penghubung juga di gunakan sebagai alur wisata yang di mulai dari lobby, galeri, pasar ikan, tpi, hingga foodcourt.



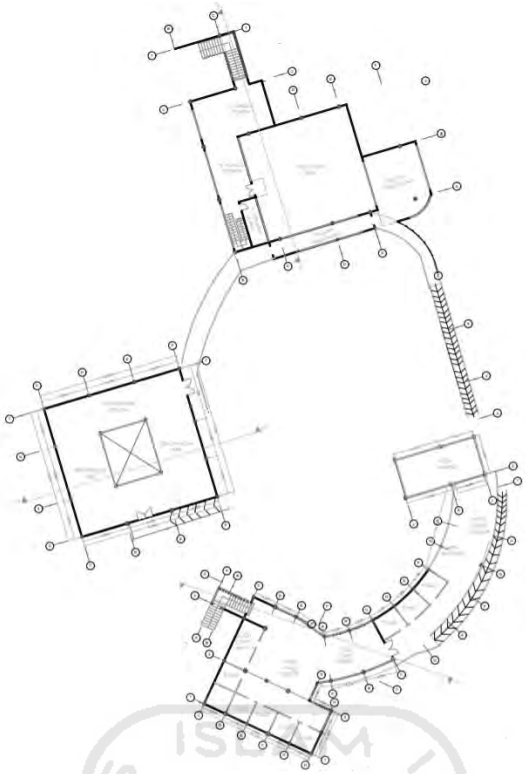
Gambar 5.2 *Siteplan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.4 Denah

Denah rancangan memperlihatkan bentuk bangunan dan ruang- ruang yang ada di dalamnya. Dari gambar denah yang ada dapat di lihat bahwa bangunan memiliki 7 masa bangunan yang mencerminkan arsitektur organic dimana bangunan memiliki bentuk yang dinamis dan tidak masif untuk memaksimalkan pemanfaatan energi alam. Masa 1 merupakan enterance, lobi, dan fasilitas pendukung, masa 2 merupakan galeri, masa 3 merupakan Kantor dan area servis, Masa 4 merupakan musholla, dan Masa 5,6,7 yang merupakan masa utama yang terdiri dari Pasar Ikan, Foodcourt, dan TPI dimana masing – masing masa utama terdiri dari 2 lantai.



Gambar 5.3 *Denah Lantai 1*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 5.4 *Denah Lantai 2*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.5 Tampak

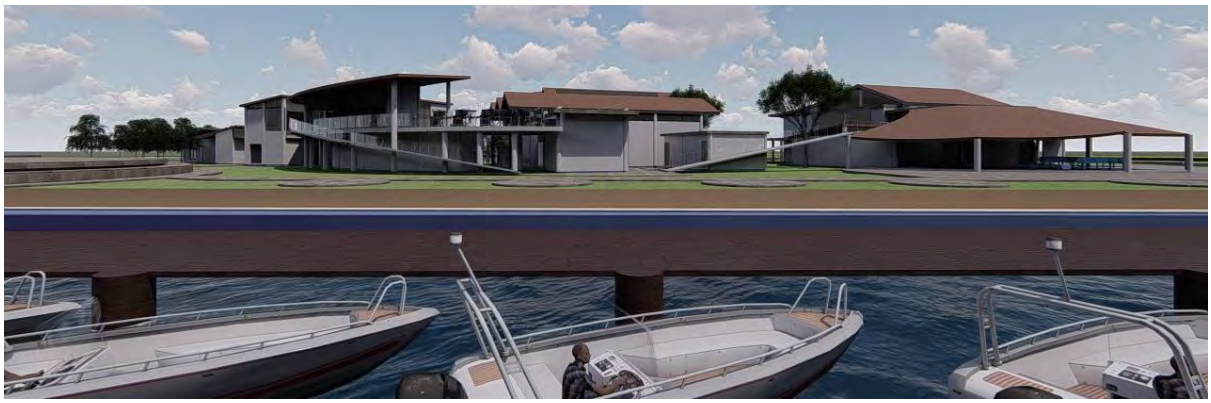
Tampak Rancangan untuk menunjukan setiap sisi bangunan, untuk menunjukan sekala bangunan dengan lingkungan sekitar. Dari gambar tampak tersebut dapat dilihat bahwa Bangunan memiliki desain yang modern, dengan pemilihan warna cat terang yang sesuai dengan ketentuan perancangan pasar ikan, sehingga lebih terkesan bersih. Serta atap pada pada masa utama Pasar ikan yang merupakan interpretasi dari bentuk gelombang laut. Dan juga penggunaaan atap mirip yang sesuai dengan ketentuan. Penggunaan kisi – kisi sebagai ventilasi dan dinding kaca sebagai alur pencahaayaan alami, akan tetapi atap memiliki tritisan yang cukup Panjang sehingga dapat mengurangi panas dan cahaya yang lebih.



Tampak Utara



Tampak Barat



Tampak Timur

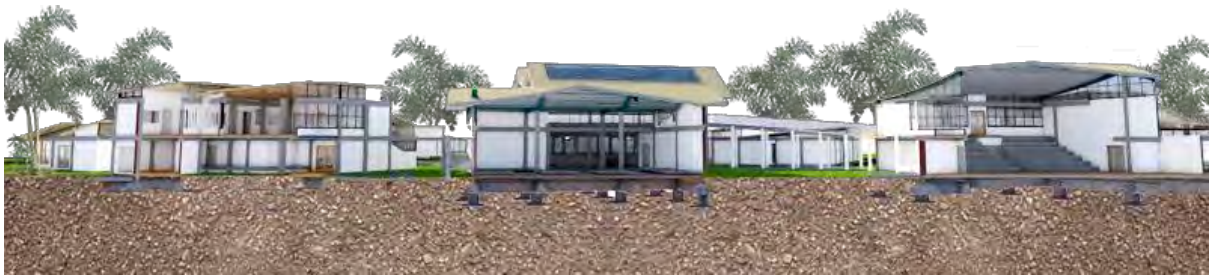


Tampak Selatan

Gambar 5.5 *Gambar Tampak*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.6 Potongan

Potongan bangunan untuk menunjukan material, elevasi, dan interior yang ada dalam bangunan. Dapa dilihat dari potongan Pasar ikan ketingginan antar lantai setinggi 3,8 meter, dengan penggunaan dinding bata beton, dengan kolom sebesar 50 x 50 cm, dengan atap truss bentang lebar pada masa bangunan Pasar Ikan, serta menggunakan pondasi footplate.





Gambar 5.6 *Gambar Potongan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.7 Rencana Selubung Bangunan

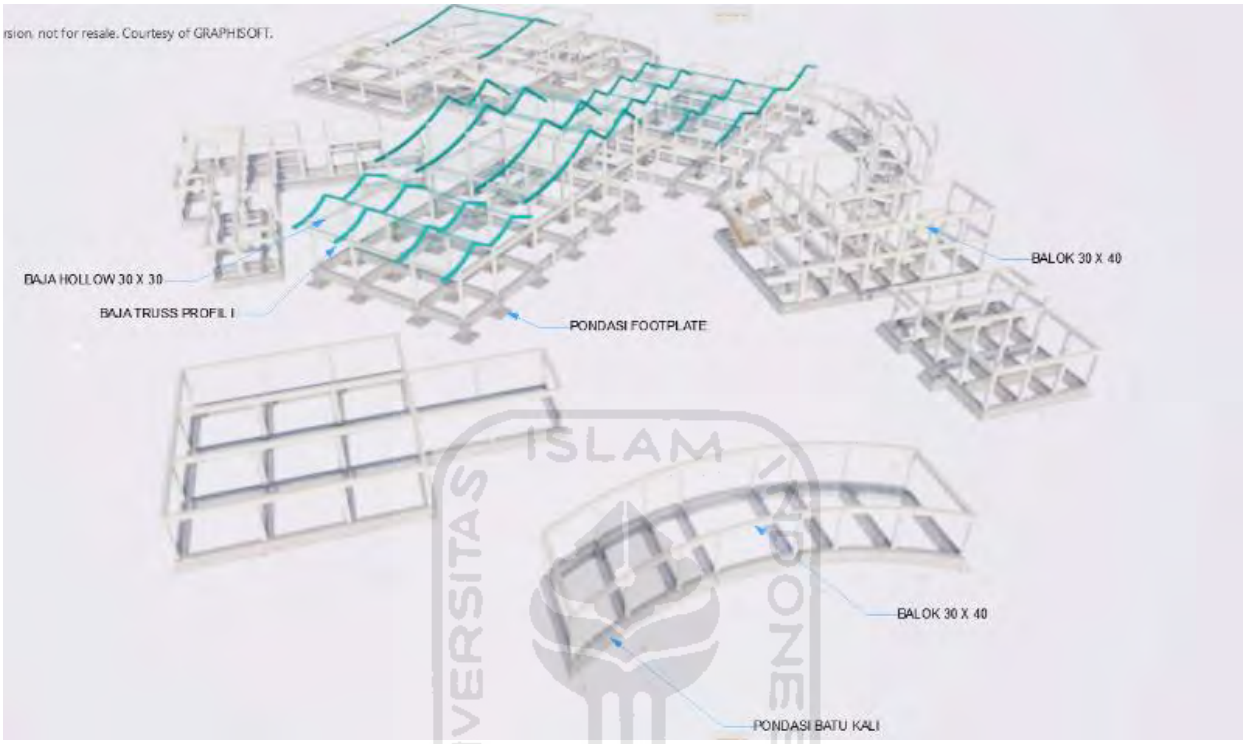
Selubung pada bangunan Pasar ikan ini mengacu pada konsep arsitektur higienis dan ketentuan perancangan Pasar ikan higienis, yaitu dengan menggunakan dinding structural semi terutup dengan pepaduan antara dinding bata dengan, curtain wall dan, kisi – kisi,. Dinding bata pada bagian bawah (bersambung dengan lantai), agar mudah saat pembersihan, lalu curtain wall pada bagian tengah utuk pencahaayaan alami, serta kisi – kisi pada bagian atas untuk sirkulasi penghawaaan.



Gambar 5.7 *Selubung Bangunan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.8 Rancangan Sistem Struktur Bangunan

Sistem Struktur bangunan pada Pasar Ikan Higienis, menggunakan struktur grid dengan kolom 50x50 untuk bangunan 2 lantai, dan 30 x30 untuk bangunan 1 lantai, untuk atap pada masa bangunan utama (Pasar Ikan dan Hall Lelang TPI) menggunakan atap truss bentang lebar.



Gambar 5.8 *Sistem Struktur Bangunan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.9 Rancangan Sistem Jaringan Air Bersih dan Kotor

Sistem Air bersih pada bangunan ini menggunan sistem Ground Water tank yang di pompa lalu di salurkan melalui pipa bersih ke fixture yang berada di dalam bangunan, karena bangunan ini merupakan pasar ikan higienis yang sangat sensitive terhadap air dan kebersihan makan pada stand – stand pedagang di sediakan juga fixture untuk wastafel pencuci ikan. dan beberapa wastafel pada sudut bangunan sebagai syarat kebersihan. Sedangkan Untuk sistem pembuangan, untuk meminimalisir air menggenang pada lantai dan menyebabkan becek maka di buat saluran pembungan pada sirkulasi dan sekeliling stand pedangan.lalu di salurkan ke pipa pembungan bersama saluran pembungan dari ruang lainya menuju sumur resapan



Gambar 5.9 *Skema Air Bersih dan Kotor*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.10 Rancangan Penanggulangan Keselamatan dan Keamanan bangunan

Sistem Keselamatan dan Keamanan bangunan pada bangunan ini, terdiri dari penyediaan jalur evakuasi ke luar bangunan, Jalur Kendaran Pemadam kebakaran, titik kumpul, Hydranbox dan Apar pada berapa titik bangunan serta tangga darurat pada masa bangunan yang memiliki 2 lantai.



Gambar 5.10 *Skema Keselamatan dan Keamanan Bangunan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

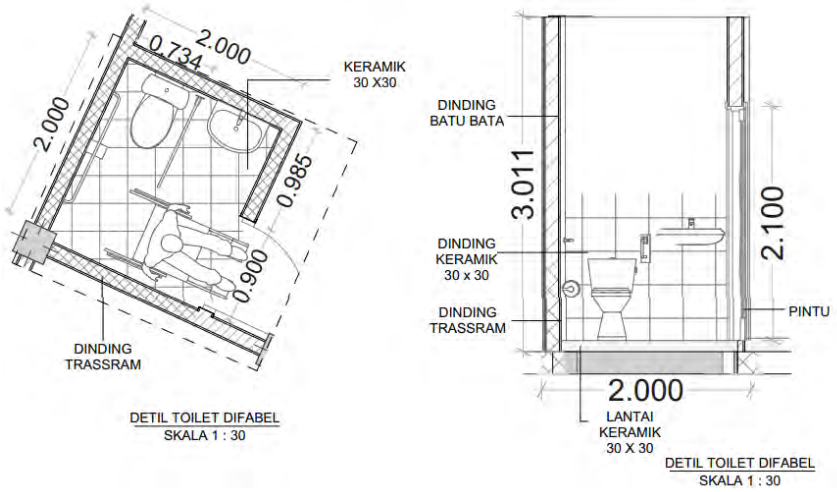
5.11 Rancangan Akses Difable

Bangunan ini di rancang juga ramah terhadap pengguna difable, bangunan ini memiliki ramp yang mengitari bangunan sebagai sirkulasi wisata dari pasar ikan menuju ke TPI

lalu foodcourt. Sehingga pengguna difable dapat juga mengakses ke seluruh area dan juga tersedia kamar mandi khusus difabel pada fasilitas toilet yang tersedia.



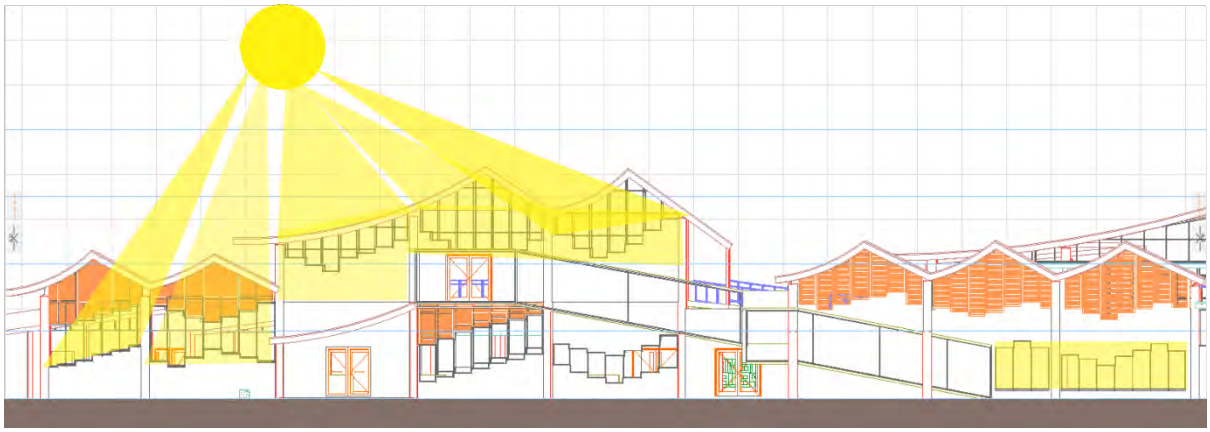
Gambar 5.11 *Skema Akses Difable*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 5.12 *Toilet Difabel*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.12 Rancangan Sistem Pencahayaan Alami dan Buatan

Sistem Pencahaayaan pada Bangunan Pasar Ikan higienis ini, lebih memanfaatkan pencahayaan alami ketikan siang hari, dengan memiliki bukaan yang cukup banyak untuk memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan.



Gambar 5.13 *Skema Pencahayaan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.13 Rancangan Sistem Transportasi Vertikal



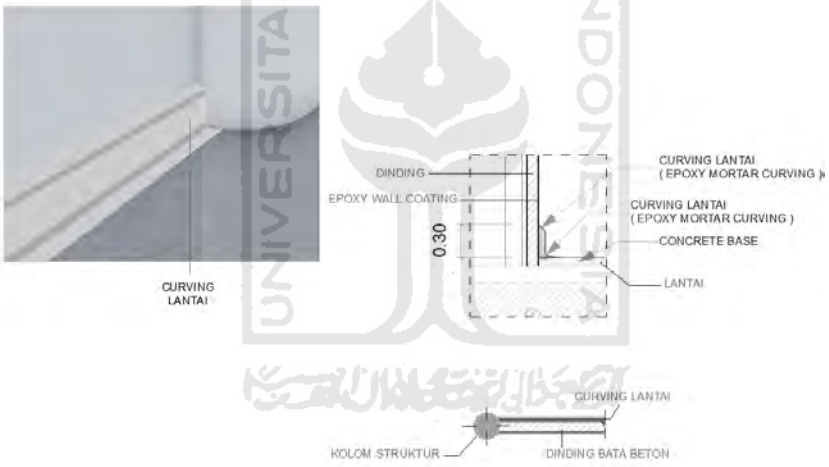
Gambar 5.14 *Skema Sistem Transportasi Vertikal*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Sistem Transportasi Vertikal pada bangunan ini terdapat 2 jenis, yaitu Tangga dan Ramp. Tangga berada di masa bangunan yang memiliki 2 lantai, yaitu TPI dan Food

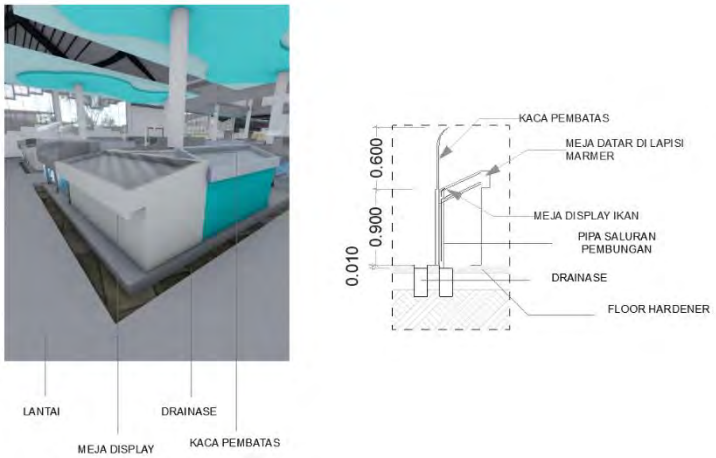
Court. Sementara untuk Ramp tersedia di Masa bangunan Pasar ikan menuju Ke TPI, serta terdapat pada area Foodcourt bagian luar. Ramp yang menyambung dari pasar ikan ke TPI di sediakan sebagai alur Wisata, sehingga pengunjung bisa melihat aktivitas Lelang ikan, tanpa harus turun langsung ke area tersebut, dan agar bisa di akses pula oleh pengunjung yang berkebutuhan khusus.

5.14 Rancangan Detil Arsitektural

Detail Pasar Area Pasar Ikan Basah, di desain dengan drainase yang baik, sehingga dapat meminimalisisir genangan air yang ada di area tersebut, drainase di letakan mengelilingi area jualan ikan basah, dan juga di dalam kios area tersebut. Dengan drainase yang cukup baik ini dapat meminimalisir bau akibat genangan air ikan. Selain drainase lantai pada bangunan pasar ikan juga harus mudah di bersihkan dengan cara pemasangan curving atau lengkung pada sambungan dinding dan lantai sehingga mudah di bersihkan.



Gambar 5.15*Detil sambungan Lantai dan Dinding*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 5.16 *Detil Area Jualan Ikan Basah*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.15 Prespektif Eksterior

Dari gambar prespektif eksterior bangunan dapat terlihat bentuk bangunan secara keseluruhan, bangunan memiiliki banyak gubahan untuk mengoptimalkan angin masuk ke dalam site dan masuk ke dalam bangunan sesuai dengan arah angin, taman tdi setiap space antar bangunan juga di manfaatkan untuk penghawaan serta view, karena bangunan ini juga di jadikan sebagai sarana wisata. Sehingga view dari segala sisi juga sangat di perhatikan.



Gambar 5.17 *Prespektif Eksterior*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5.16 Prespektif Interior

Interior bangunan ini terlihat simple dan modern, dengan warna selubung bangunan berwarna terang agar terlihat lebih bersih dan memiliki banyak bukaan untuk upaya pemanfaatan energi lingkungan sekitar seperti pencahayaan alami dari matahari dan angin sebagai implementasi point arsitektur organik.













Gambar 5.18 *Prespektif Interior*
Sumber: Analisis Penulis 2020

BAB VI
HASIL EVALUASI

6.1 Strategi Rancangan Landscape

Dalam merancangan Landcape di area Pasar Ikan Higienis ini ada beberapa prinsip yang di gunakan yaitu menerapkan prinsip arsitektur organik, arsitektur higienis dan ketentuan standart perancangan pasar ikan higienis. Untuk mengimplmentasikan arsitektur organik, gubahan masa di pecah menjadi beberapa gubahan sehingga terlihat lebih dinamis dan tidak masif. Pembagian gubahan masa ini juga bertujuan agar angin dapat lebih maksimal masuk ke dalam site dan menyebar ke seluruh sisi site dan bangunan sehingga dapat mengurangi dan memininalisir bau ikan yang ada di suatu area. Dalam space antara gubahan masa juga di berikan vegetasi yang mampu mengeluarkan bau harum, sehingga bukan hanya angin saja yang menyebar ke seluruh sisi site tetapi juga bau harum dari vegetasi tersebut. Vegetasi yang mengeluarkan bau harum antara lain, Arumdalu, Cemara Wangi, *sweet alyssum*, dan Geranium.



Gambar 6.1 *Strategi Perancangan Landscape*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Pada space antara gubahan juga di berikan kolam, sebagai penyegar dan penyejuk suasana sehingga selaras dengan alam lingkungan sekitar yaitu area pesisir yang mana identik dengan air.



Gambar 6.2 *Area Kolam Pada Landscape*
Sumber: Analisis Penulis 2020

6.2 Alur Sistem Drainase lingkungan Kompleks



Gambar 6.3 *Skema Sistem Drainase Lingkungan Kompleks*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Sistem Drainase Lingkungan pada rancangan ini, terbagi menjadi 2 yaitu limbah cair dan limbah padat. Untuk limbah cair, sistemnya dari saluran drainase pembuangan menuju bak kontrol, menuju ke sumur resapan dan di alirkan ke saluran pembungan Kota. Untuk Limbah padat, dari saluran drainase pembuangan, menuju bak kontrol, septic tank dan menuju saluran pembuangan Kota. Sedangkan untuk limbah padat barang, di sediakan tempat pembungan di area servis dekat area loading dock, yang mana hasilnya akan langsung di buang ke tempat pembungan akhir kota sehingga tidak menumpuk pada area pasar ikan dan menimbulkan bau tidak sedap.

6.3 Property Size

Hasil Propery Size dari Rancangan Pasar Ikan Higienis.

Tabel 6.1 Rekapitulasi Luas Ruang

NO.	SIFAT RUANG	NAMA RUANG	LUAS RUANG (m2)	LUAS TOTAL (m2)
1	**RUANG EKONOMIS**	Pasar Ikan Basah	495	2137
		Pasar Ikan Kering	361	
		R. Pengeringan Ikan	266	
		Area Retail	135	
		FoodCourt	380	
		Roof Garden	52	
		Café	155	
		Hall Lelang TPI	202	
		R. Observasi pengunjung	91	
2	**RUANG PENDUKUNG**	Mini Galeri	275	1616.55
		Loby	193	
		R. Transisi 1	63	
		R. Transi 2	70	
		R. Transisi Pasar	45	
	kantor Pasar Ikan	loby kantor	85	
		R. Sekertaris	9	
		R. Kepala Pasar	9	
		R. Pelayanan	9	
		R. Administratif	8.7	
		Loker Karyawan	17.5	
	TPI	Kantor TPI	57	
		Laboratorium	42	

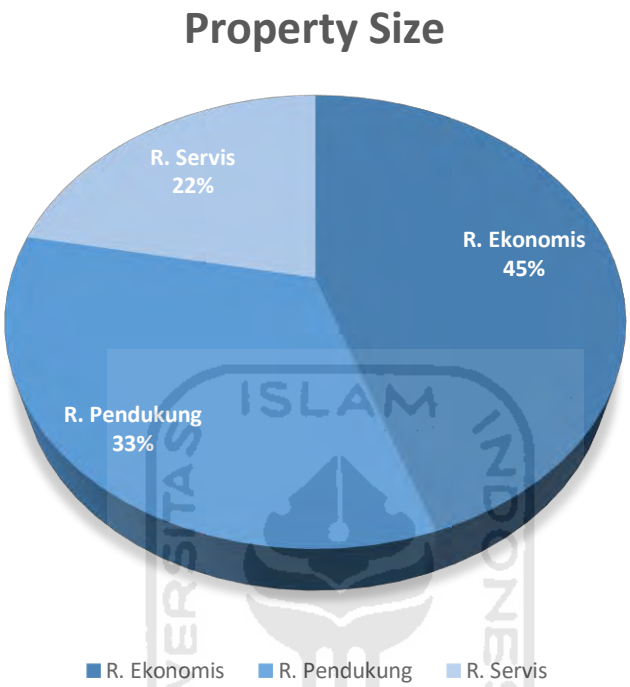
		loby/ loket pendaftaran	21	
		R. Tunggu Peserta Lelang	123.85	
		R. Petugas Lelang	41	
		R. administratif	21	
		Loket Pembayaran	21	
		R. petugas / Pengawas Lelang	18	
		R. Penyimpampanan / Pendingin	34.6	
		R. Peralatan dan Kotak Ikan	14.5	
		R. Alat Lelang	12.7	
		R. Pengepackan	57.7	
		R. Pengumpulan ikan	70	
		R. Sortir Ikan	54.5	
		R. Pembersihan Ikan	67.5	
		R. Penimbangan	48.5	
	Food Court	Loker Pegawai	9	
		Musholla	84	
		R. Wudhu (pr)	16.5	
		R. Wudhu (Wn)	18	
3	**R. SERVIS**	Toilet Wanita	22	
	Pasar Ikan	Toilet Pria	22	
		R. Menyusui	13.5	
		Gudang Peralatan	12.5	
		Gudang Penyimpanan	41.3	
		Area Loading dock	129	
		Toilet kantor	16	
	TPI	Gudang	10.5	
		Toilet Kantor	15	
		Toilet Umum	12	
		Area Laoding dock	683	
	Food Court	Dapur	10	
		Toilet	13	
		Area Loading dock	27	
		R. MEE	36.2	1063
	Jumlah (m2)			**4816.55**

Sumber: Analisis Penulis 2020

Property Size

Total Luas Bangunan: 4.816 m2

R. Ekonomis	2173 m2
R. Pendukung	1616.55 m2
R. Servis	1063 m2



Gambar 6.4 *Property Size*

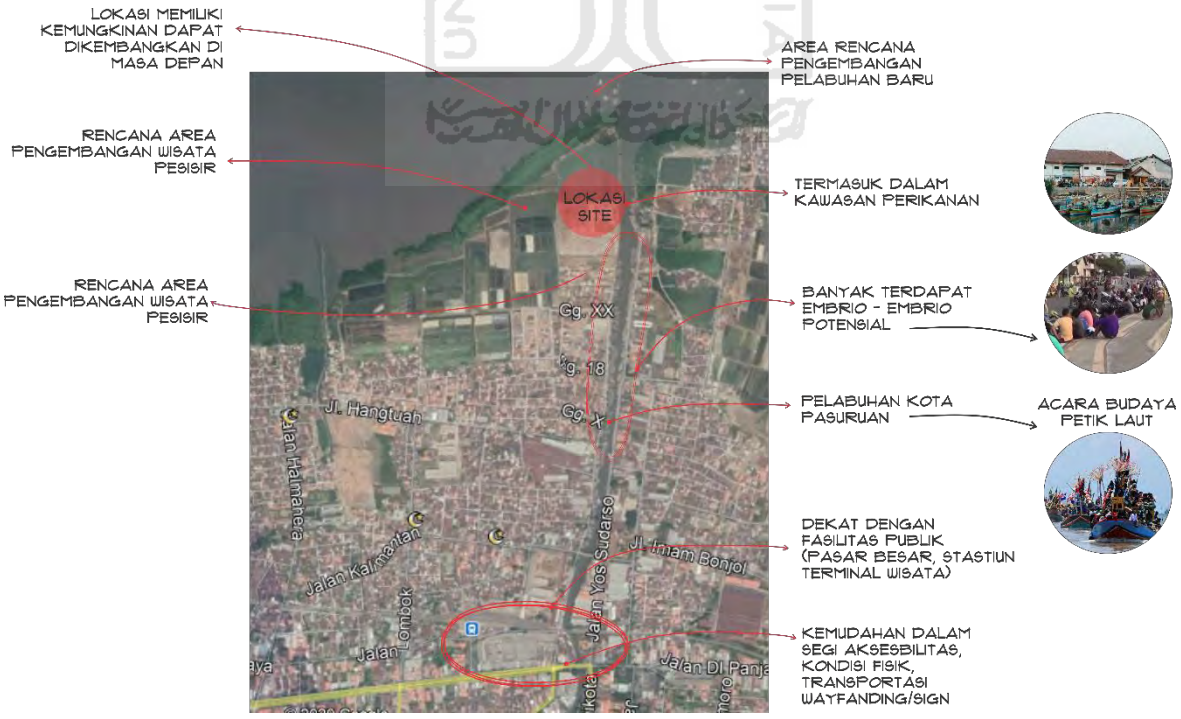
Sumber: Analisis Penulis 2020

6.4 Lokasi Terhadap Aspek Wisata



Gambar 6.5 *Aspek Wisata Pasar Ikan Kota Pasuruan*
Sumber: Penulis 2020

Lokasi Perancangan Pasar Ikan sudah memenuhi aspek wisata di antaranya memiliki daya tarik seperti, Aktivitas Perikanan, adanya Festival Budaya yang diadakan 2 tahun sekali area lokasi sekitar rancangan merupakan area yang sudah menjadi wisata lokal bagi masyarakat pasuruan seperti adanya aktivitas pkl pada sepanjang trotoar pelabuhan, jadi lokasi terpilih sudah memiliki potensial sering di kunjungi oleh pengunjung setiap harinya. Lokasi perancangan memiliki Fasilitas Aksesbilitas yang sangat baik dan mudah, lokasi terpilih dekat dengan Fasilitas trasportasi publik seperti Stasiun, Jalan Utama Surabaya – Bali, Terminal Wisata, Pusat Kota Pasuruan dan Jalan menuju ke site memiliki kondisi fisik yang baik sehinggu sangat mudah untuk di akses.

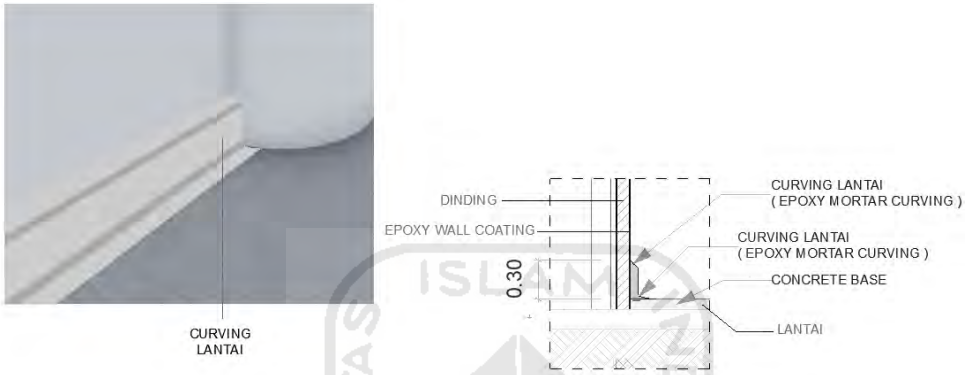


Gambar 6.6 *Analisi Lokasi Terhadap Aspek Wisata*
Sumber : Analisis Penulis 2020

6.5 Ruang terhadap Aspek Protokol Kesehatan

Pasar Ikan Higienis adalah pasar ikan yang mengutamakan kesehatan dari pembeli atau kesehatan penjual. Dengan adanya pasar ikan higienis masyarakat yang awalnya enggan untuk ke pasar ikan yang identik dengan pasar ikan yang kotor, menjadi masyarakat yang senang ke pasar ikan. Adapun penerapan Higienis pada bangunan:

1. Memisahkan zona Internal (Area Jualan) dan Eksternal (Site) dengan menggunakan selubung bangunan.
2. Membuat sambungan antara Dinding dan Lantai menggunakan Curving Lengkung.



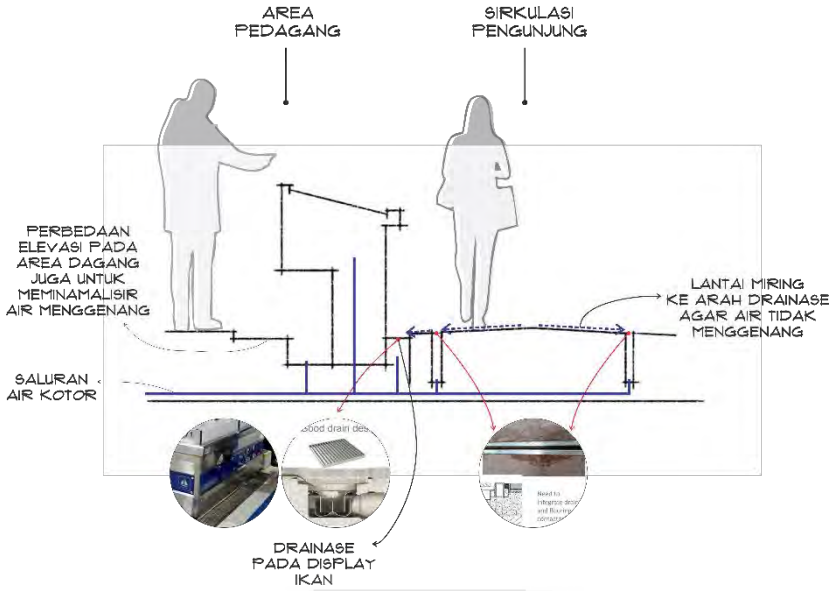
Gambar 6.7 *Pemasangan Curving pada lantai*
Sumber: Analisis Penulis 2020

3. Memisahkan Zona atau ruang alur kegiatan berdasarkan urutan Kebersihan Ruang (Basah, Campuran, Kering) dengan area transisi sebagai penghubung antar ruang.
4. Area ruang jualan yang memiliki fleksibelitas struktur tanpa banyak dinding penyekat.



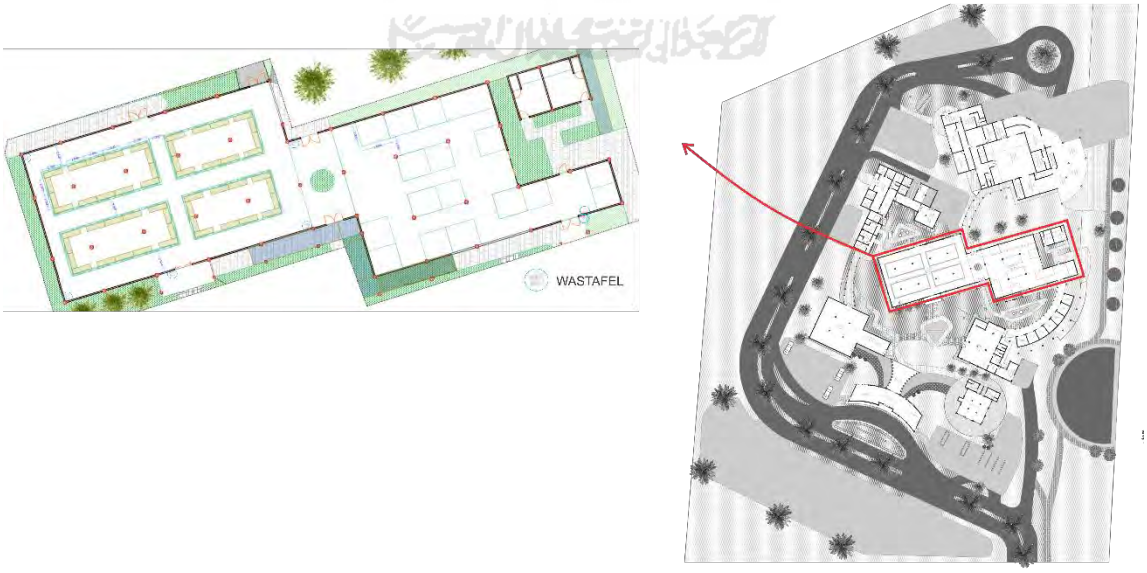
Gambar 6.8 *Area ruang jualan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

5. Intergrasi Saluran dan Lantai pada area jualan Ikan Basah untuk meminimalisir air menggenang dan menimbulkan bau

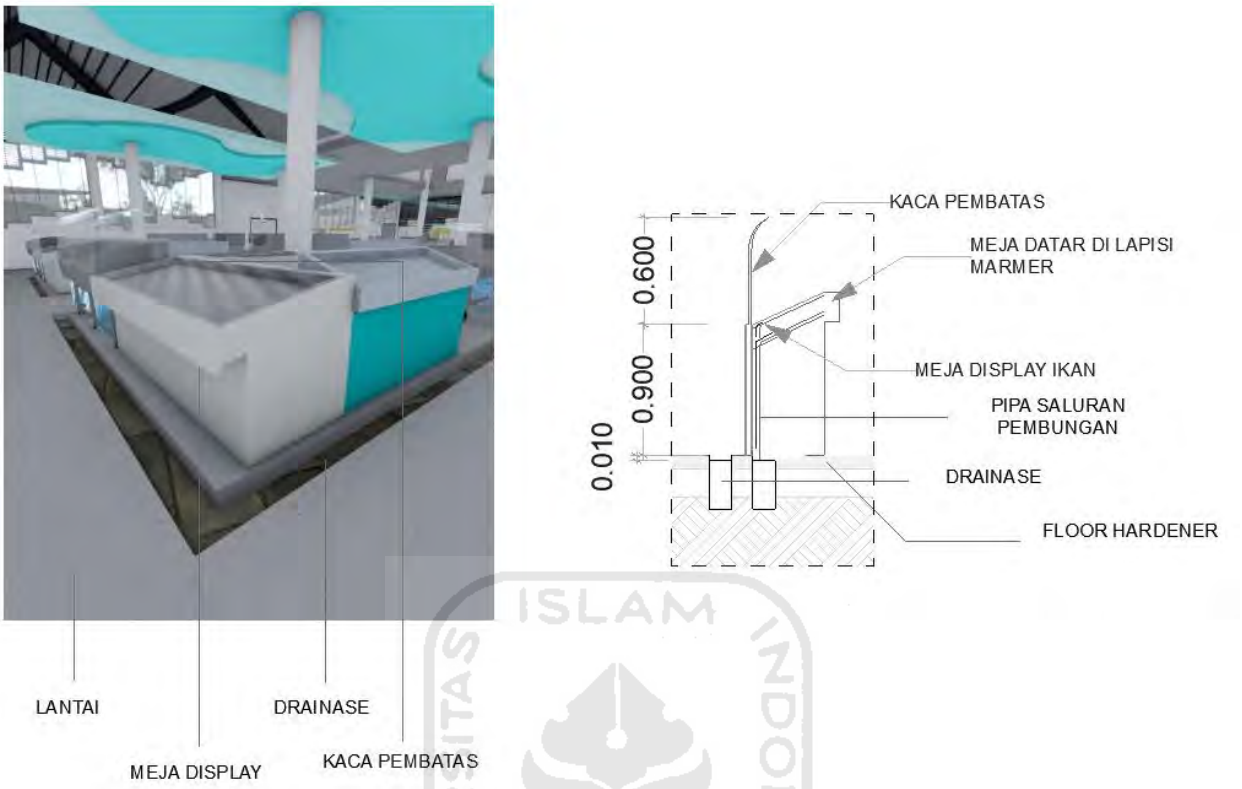


Gambar 6.9 *Integrasi Saluran dan Lantai*
Sumber: Analisis Penulis 2020

6. Memiliki banyak bukaan untuk memaksimalkan angin masuk ke dalam bangunan.
7. Area Jualan Utama terpisah dengan Ruang lainya untuk menjaga kualitas kebersihan ruang
8. Penyediaan wastafel, jarak antar orang, dan juga pembatas antara barang display dan pengunjung untuk menjaga kualitas kebersihan.



Gambar 6.10 *Penyediaan Wastafel*
Sumber: Analisis Penulis 2020



Gambar 6.11 *Pembatas Antara Pengunjung dan meja display*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Kapasitas ruang Pasar ikan ini dengan Maksimal jarak 1 m antar orang adalah:

Pedagang Ikan Basah = 36 Penjual

Pedagang Pasar Kering = 17 Penjual

Pengunjung = dengan Jarak antar 1 m = +_ 150 - 160 Orang

6.6 Nilai Lebih Pasar



Gambar 6.12 *Spot Potensial pada Pasar Ikan Higienis Kota Pasuruan*
Sumber: Analisis Penulis 2020

Nilai lebih Pasar ini setelah di gabung menjadi pasar ikan dan wisata kuliner adalah area ini akan menjadi area yang multifungsi dengan konsep one stop shopping. Dimana setelah berbelanja ikan pengunjung bisa langsung mengolah ikannya dengan berbagai jenis masakan siap saji yang berada di foodcourt yang mana memiliki view aktivitas pelabuhan yang menjadi salah satu daya tarik area ini. Selain itu tempat ini juga bisa di gunakan sebagai sarana edukasi yaitu proses pengolahan ikan mulai dari hasil tangkap nelayan, pelelangan, dijual hingga diolah menjadi sebuah makanan sehingga lebih praktis. Disediakan juga mini galeri yang berisi tentang ikan dan Sejarah pelabuhan Kota Pasuruan. Pasar ikan ini akan menjadi salah satu pilihan tujuan wisata pesisir karena konsep landscape dan bangunan yang berbeda dari pasar ikan pada umumnya dan memiliki fasilitas – fasilitas pendukung seperti mini galeri, selasar observasi, area open space, dan lain – lain sehingga pengunjung akan merasa penasaran dan pasti akan mencoba menjelajahi fasilitas tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

(DKP) Departemen Kelautan dan Perikanan. (2007). *keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.*

Afriandini, M. (2015). Studi Sedimentasi Kolam Pelabuhan Pasuruan di Muara Sungai Gembong . *Tugas Akhir Jurusan Teknik Sipil Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya*.

Belshaw, C. S. (1981). *Tukar Menukar Tradisonal dan Pasar Modern.* Jakarta: Gramedia.

Chirsmawan, A. S. (2016). Pengembangan Tempat Pelalangan ikan, Pusat Kuliner dan Waterpark di Pantai Depok, Bantul. *Tugas Akhir Sarjana Strata - 1 Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Atma Jaya Yogyakarta* .

cooper, C. a. (1993). *Tourism Priciples & Practise.* . Philadelphia: Trans-Atlantic Publications.

Dahuri, R. (2001). Pengelolaan Ruang wilayah Pesisir dan Lautan Seiring Dengan Pelaksanaan Otonomi Daerah. *Acara Semiloka dan Pelatihan Penataan Ruang Wilayah Propinsi, dan Kota*.

Departemen Kesehatan RI . (2004).

Dinas Kelautan dan Perikanan. (2007). Retrieved from www.brkp.dkp.go.id.

Direktorat Jendral Pengelolaan Ruang Laut. (2019, Juni 13). *Kementrian Kelautan dan Perikanan.* Retrieved Februari 26, 2020, from https://kkp.go.id/djprl/

Direktorat Jendral Perikanan . (1982).

Hall, M. L. (2003). *Food tourism around the world.* Oxford: UK: Butterworth-Heinemann.

Himafarin. (2010). *Pelabuhan Perikanan*. Retrieved Maret 25, 2020, from http://himafarin.lk.ipb.ac.id/

John Holah, D. (2013). *Guidelines for the Hygienic Design, Construction and Layout of Food Processing Factories.* Atlasbooks Distribution.

Kamus Besar Bahasa Indonesia. (n.d.). *Higienis*. Retrieved april 20, 2020, from https://kbbi.web.id/higienis

Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2012). *Peraturan Menteri Kelautan dan perikanan republik Indonesia Nomor PER.08/MEN/2012 Tentang Kepelabuhan Perikanan.*

Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2017). *PERATURAN DIREKTURAL JENDRAL PENGUTAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN NOMOR 22/PER-DJPDSPKP/2017.* Retrieved april 20 , 2020, from http://kkp.go.id/

Keputusan Bersama 3 Kementrian yaitu Mentri Dalam Negeri, Menteri Pertanian, dan Menteri Koperasi dan Pembinaan Pengusaha Kecil Nomor: 139 Tahun Tahun 1997; 902/Kpts/PL.420/9/97; 03/SKB/M/IX/1997 tertanggal 12 September 1997 tentang penyelengaraan TPI. (n.d.).

Kondhyat, H. (1998). *Sejarah Pariwisata Dan Perkembangannya Di Indonesea.* Jakarta: Grasindo.

Kontan. (2011). *Kembangkan Pelabuhan Pasuruan, Pelindo III gaet Pemkot Pasuruan*. Retrieved februari 27 , 2020, from kontan.co.id

Kumpran. (2018). *Kikis Kesenjangan, Pemkot Pasuruan Akan Bangun Tempat Rekreasi di Pesisir Utara*. Retrieved februari 27, 2020, from https://kumparan.com/wartabromo/

Mulyani, I. (2015). *Pelabuhan Pasuruan dan Sejarahnya* . Retrieved maret 2, 2020, from https://www.kompasiana.com/

Museum Online kota Pasuruan. (2015). *Museum Online kota Pasuruan*. Retrieved februari 27, 2020, from https://pasuruankotamuseumjatim.wordpress.com/

Pemerintah Kota Pasuruan. (n.d.). *Profil Pasuruan* . Retrieved maret 2, 2020, from https://pasuruankota.go.id/

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 69 Tahun 2001. (n.d.).

Perda Kota Pasuruan No 1 Tahun 2012 Tentang Rencana Tata RUang Wilayah Kota PAsuruan Tahun 2011- 2031. (n.d.).

Perda Provinsi Jawa Timur Nomor 1 Tahun 2018 Tentang Rencana Zonasi Wilayah Pesisir dan Pulau – Pulau Kecil Provinsi Jawa Timur Tahun 2018 – 2038. (n.d.).

Putra, R. A. (2017). Desain Interior Food Court Pelindo III Cabang Tanjung Perak Surabaya . *Tugas Akhir Desain Interior Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya* , http://repository.its.ac.id/3030/1/3412100009-UNDERGRADUATE_THESES.

Rakhmat, A. (2010). Analisa penentuan lokasi pembangunan pasar ikan higienis kota pasuruan. *Seminar Nasional VI 2010 Teknik Sipil ITS Surabaya*.

Siaran Publik . (2018). *TPI dan PPI Dibangun Di Pelabuhan Pasuruan Untuk Dongkrak Ekonomi*. Retrieved februari 27, 2019, from siaranpublik.com

Sihite, R. (2000). *Sanitasi And Hygine.* Surabaya: SIC.

Surono, I. S. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk.* Yogyakarta: Deepublish.

Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan. (n.d.).

Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan. (n.d.).

Wikipedia . (2014). *Tempat Pelelangan Ikan*. Retrieved maret 3, 2020, from https://id.wikipedia.org/wiki/Tempat_pelelangan_ikan

Wikipedia . (n.d.). *Pasar Ikan* . Retrieved maret 6, 2020, from https://id.wikipedia.org/wiki/Pasar_ikan

Wikipedia. (n.d.). *ikan*. Retrieved april 20, 2020, from https://id.wikipedia.org/wiki/Ikan

Wikipedia. (n.d.). *Kota Pasuruan* . Retrieved maret 2, 2020, from https://id.wikipedia.org/

Wolf, E. (2006). *Culinary Tourism : The Hidden Harvest* . Kendall/Hunt.

Yusron. (2020). *Belajar Giat*. Retrieved april 20, 2020, from https://belajargiat.id/pasar/