

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Sasaran	3
1.2.1 Tujuan	3
1.2.2 Sasaran	3
1.3 Manfaat	3
1.3.1 Subjektif	3
1.3.2 Objektif.....	3
1.4 Ruang Lingkup	3
1.5 Metode Pembahasan.....	3
1.5.1 Metode deskriptif	4
1.5.2. Metode dokumentatif.....	4
1.5.3. Metode komparatif.....	4
1.6. Sistematika Pembahasan	4
BAB I Pendahuluan	4
BAB II Tinjauan Pustaka.....	4
BAB III Tinjauan Kota Semarang	4
BAB IV Kesimpulan, Batasan dan Anggapan	5
BAB V Program Perencanaan dan Perancangan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan	5
1.7 Alur Bahasan dan Alur Pikir.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Pengertian Sentra	7
2.2. Pengertian Pengolahan.....	7
2.3. Tinjauan Umum Pengolahan hasil Perikanan Terpadu.....	7
2.3.1. Pengertian Ikan.....	7
2.3.2. Pengertian perikanan.....	7
2.3.3. Pengertian Hasil Perikanan.....	8

2.3.4. Pengertian Usaha Perikanan.....	8
2.3.5. Pengertian Pengolahan Ikan... ..	8
2.3.6. Unit Pengolahan ikan dan Peran Teknologi Pengolahan Perikanan	9
2.4. Pengertian terintegrasi dan terpadu	9
2.4.1. Pengertian higienis dan sanitasi	10
2.5. Tinjauan Umum Industri	10
2.5.1. Klasifikasi Industri	11
2.6. Tinjauan Umum Eco-Tech Arsitektur	20
2.6.1. Pengertian Arsitektur	20
2.6.2. Pengertian Ecologi Arsitektur	20
2.6.3. Pengertian Hi-Tect Arsitektur	22
2.6.4. Pengertian Eco-Tect Architecture	23
BAB III DATA.....	23
3.1. Kondisi Fisik	24
3.2. Kondisi Non Fisik	25
3.2.1 Pembagian Wilayah Pengembangan Kota Semarang	25
3.3 Data Perikanan dan Kelautan Kota Semarang	29
3.4 Sarana dan Prasarana	40
BAB IV PENDEKATAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN	44
4.1 Dasar pendekatan	44
4.2 Pendekatan Perencanaan	45
4.2.1 Pendekatan Aspek Fungsional.....	45
a. Pemilihan Jenis Pengolahan Hasil Perikanan	45
b. Pendekatan fasilitas dan aktivitas	48
c. Pendekatan struktur organisasi pengelola sentra industry	51
d. Pendekatan struktur organisasi pengelola industry ikan segar	52
e. Pendekatan struktur organisasi pengelola ikan asap	52
f. Pendekatan struktur organisasi pengelola rajungan pasteurisasi	53
g. Pendekatan Kebutuhan Ruang	54
h. Pendekatan hubungan kelompok ruang dan sirkulasi	60
i. Hubungan antar kelompok ruang	60

j. Hubungan Ruang	60
k. Sirkulasi Pelaku Kegiatan	61
l. Perhitungan Kebutuhan Luas ruang	62
m. Pendekatan Kapasitas Produksi	72
k. Sirkulasi Pelaku Kegiatan	61
l. Perhitungan Kebutuhan Luas ruang	62
4.2.2 Pendekatan Aspek Teknis	75
4.2.3 Pendekatan Pengguna	77
4.2.4 Pendekatan Aspek Arsitektural	83
4.2.5 Program Perencanaan Struktur (Aspek Teknis)	86
4.2.6 Pendekatan Perencanaan Utilitas (Aspek Kinerja)	87
BAB V KONSEP DASAR PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN	89
5.1. Program Ruang (Aspek Fungsional)	89
5.2. Pemilihan Tapak (Aspek Kontesktual)	97
5.3. Aspek Kinerja	99
5.3.1. Sistem Pencahayaan.....	99
5.3.2. Sistem Penghawaan	99
5.3.3. Sistem Jaringan Listrik... ..	99
5.3.4. Sistem Jaringan Komunikasi	99
5.3.5. Sistem Pengamanan... ..	100
5.3.6. Sistem Jaringan Pencegah Kebakaran... ..	100
5.3.7. Sistem Penangkal Petir... ..	100
5.3.8. Sistem Jaringan Air Bersih... ..	100
5.3.9. Sistem Jaringan Air Kotor dan Drainase... ..	100
5.3.9. Sistem Pengolahan Limbah.....	101
5.4. Program Perancangan Struktur dan Material (Aspek Teknis)	102
5.4.1. Sistem Struktur.....	102
5.4.2. Sistem Konstruksi... ..	103
5.5. Aspek Arsitektural	103
5.5.1. Penekanan Design Ecologi Hightect Architecture... ..	103
5.5.2. Warna, Material dan Desain arsitektural... ..	103
5.5.3. Bentuk dan Massa Bangunan... ..	103

5.5.4. Penampilan Bangunan.....	104
BAB VI KESIMPULAN	105