

TUGAS AKHIR PERIODE 147



LANDASAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ARSITEKTUR

“Pengembangan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang”

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
Guna memperoleh gelar Sarjana Arsitektur

Disusun Oleh :

Nama : Guphita Putri Permatasari

NIM : 21020115140145

Dosen Koordinator :

Ir. Budi Sudarwanto, MT.

Dosen Pembimbing :

1. Ir. Indriastjario, M.Eng

2. Sukawi S.T, M.T

Dosen Penguji :

1. Prof. Ir. Totok Rusmanto M.Eng

2. Arnis Rochma H, S.T, M.T

Program Studi S1 Departemen Teknik Arsitektur

Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

Kota Semarang

2019

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Semarang, 5 Juli 2019

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and lines, positioned above the printed name.

Guphita Putri Permatasari

NIM 21020115140145

HALAMAN PENGESAHAN

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

Nama : Guphita Putri Permatasari

NIM : 21020115140145

Departemen / Program Studi : Arsitektur / Sarjana (S-1)

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang

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

TIM DOSEN

Pembimbing I Ir. Indriastjario, M.Eng
NIP. 196210161988031003

()

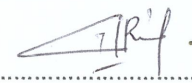
Pembimbing II Sukawi, ST. MT.
NIP. 197410202000121001

()

Penguji I Prof. Ir. Totok Rusmanto, M.Eng
NIP. 195205051980111001

()

Penguji II Arnis Rochma H, ST. MT.
NIP. 198705172014042001

()

Semarang, 5 Juli 2019

Ketua Departemen Arsitektur

()
Dr. Ir. Agung Budi Sardjono, M.T.
NIP. 19631020 199102 1 001

Ketua Program Studi S1 Arsitektur

()
Dr. Ir. Erni Setyowati, M.T.
NIP. 19670404 199802 2 001

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

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

Nama : Guphita Putri Permatasari
NIM : 20120115140145
Departemen/Program Studi : Arsitektur / Sarjana (S-1)
Fakultas : Teknik
Jenis Karya : Tugas Akhir

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Diponegoro Hak Bebas Royalti Noneksklusif (None-exclusive Royalty Free Right) atas Tugas Akhir saya yang berjudul :


PENGEMBANGAN PASAR IKAN HIGENIS KOTA SEMARANG

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang
Pada tanggal : 5 Juli 2019

Yang menyatakan,



Guphita Putri Permatasari
NIM 21020115140145

ABSTRAK

Pengembangan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang

Guphita Putri Permatasari, Indriastjario, Sukawi

Kondisi perikanan di Indonesia pada umumnya kurang higienis, hal ini terjadi karena sistem pengelolaan yang kurang baik. sebagian besar nelayan menjual hasil ikan tangkapan pada wadah-wadah *Styrofoam* dengan teknik pengawetan yang sederhana. Penggunaan wadah yang berulang kali dan kondisi pasar yang terbuka, bau dan kotor akan sangat mempengaruhi kualitas ikan hasil tangkapan yang dijual. Ikan merupakan jenis pangan daging yang cepat membusuk apabila tidak diawetkan dengan baik, apalagi Indonesia merupakan wilayah tropis yang menyebabkan bakteri penyebab kemunduran mutu ikan cepat berkembang. Proses kemunduran ikan pada dasarnya dilihat dari dua sudut pandang yaitu kesegaran dan kebusukan, Jika penanganan tidak tepat akan mengakibatkan penurunan mutu ikan. Penanganan yang tidak baik juga terjadi pasar ikan tradisional, dimana kondisi pasar ikan identik dengan becek dan tidak higienis. Perbandingan antara jumlah ikan dan es dalam tempat penyimpanan yang tidak sesuai menyebabkan masih tingginya kerusakan produk perikanan tangkap.

Berangkat dari fenomena diatas, perancangan ini diawali dengan melakukan studi kasus pada pasar ikan di kota semarang. Kota Semarang memiliki pasar ikan tradisional yang cukup terkenal yaitu bernama pasar ikan kobong. Pasar ikan kobong ini sudah berdiri sejak lama yang sampai saat ini masih berdiri dan masih dipergunakan untuk jual beli ikan. Pasar ikan kobong memiliki citra kumuh, bau dan kotor. Oleh pemerintah pedagang pasar ikan kobong direlokasikan ke bangunan baru yang di bangun berada disamping pasar ikan kobong yaitu pasar ikan higienis mina rejomulyo. Namun sayangnya para pedagang ikan tidak bertahan lama menempati pasar ikan higienis mina rejomulyo tersebut karena ada beberapa factor yang mempengaruhi penyebab pedagang ikan kembali lagi ke pasar kobong. Dari hal tersebut perlu adanya perencanaan ulang yaitu dengan Mengembangkan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang menjadi pasar yang nyaman dan memiliki fasilitas yang mawadahi pedagang ikan serta mengubah citra pasar ikan menjadi bersih, nyaman dan higienis.

Kata Kunci : Pengembangan, Pasar Ikan, Higenis, Semarang.

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Allah SWT, penulis dengan merendahkan hati dan tanpa mengurangi rasa hormat mempersembahkan karya ini kepada:

1. Orang tua yang senantiasa merawat, mendidik dan selalu memberikan dukungan.
2. Teman-teman dan semua pihak yang memberikan motivasi dan dukungan serta kritik, saran dan masukan yang bermanfaat.
3. Seluruh pembaca yang arif dan bijaksana.

Penulis berharap, semoga karya ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan dapat menjadi sumber informasi serta panduan untuk penyusunan LP3A di masa depan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang Maha Esa, karena atas berkah, rahmat, dan hidayah-Nya maka penulis dapat menyelesaikan Sinopsis Usulan Judul Tugas Akhir Periode 147 dengan tepat waktu.

Dalam penyelesaian proposal ini, penulis telah memperoleh bimbingan, bantuan, masukan dan tanggapan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan terimakasih dan penghargaan kepada :

1. Dr.Ir. Agung Budi Sarjono, M.T selaku Kepala Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
2. Dr.Ir. Erni Setyowati, M.T selaku Ketua Program Studi S1 Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
3. Ir. Budi Sudarwanto, M.Si selaku Dosen Koordinator Tugas Akhir Periode 147
4. Selaku dosen pembimbing tugas akhir kami atas bimbingan dan saran yang telah diberikan dalam penyelesaian tugas ini.
5. Selaku tim dosen
6. Kedua orang tua saya Guritno dan Sri Lestari Ningsih atas doa dan dukungannya senantiasa kepada penulis
7. Adik saya, Mashanda Angeli Fitria atas doa dan dukungannya senantiasa kepada penulis
8. Seluruh mahasiswa Arsitektur Undip angkatan 2015 atas segala dukungan yang telah diberikan dan waktu yang telah kita lalui bersama
9. Semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan Namanya satu persatu.

Terlepas dari semua itu, penulis menyadari bahwa masih ada kekurangan baik dari segi susunan kalimat maupun tata bahasa. Oleh karena itu, penulis menerima segala kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaikinya.

Akhir kata penulis berharap semoga proposal "Pasar Ikan Higenis Kota Semarang" ini dapat bermanfaat maupun menjadi inspirasi terhadap pembaca.

Semarang, 2 Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Sasaran	2
1.2.1 Tujuan.....	2
1.2.2 Sasaran	2
1.3 Manfaat	2
1.3.1 Secara Subjektif.....	2
1.3.2 Secara Objektif	2
1.4 Ruang Lingkup	3
1.4.1 Ruang Lingkup Substansial	3
1.4.2 Ruang Lingkup Spasial	3
1.5 Metode Pembahasan	3
1.5.1 Metode Deskriptif	3
1.5.2 Metode Dokumentatif	3
1.5.3 Metode Komparatif.....	3
1.6 Sistematika Pembahasan.....	3
1.7 Alur Pikir	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tinjauan Regulasi.....	6
2.1.1 Peraturan Walikota Semarang Nomor 80 Tahun 2008	6
2.1.2 Organisasi Pangan dan Pertanian (<i>FAO Fisheries and Aquaculture</i>) No.1079 Tentang Persyaratan Kebersihan, Kontrol dan Inspeksi dalam Rangkaian Pasar Ikan.....	7
2.1.3 Buku Pedoman Pembangunan Pasar Ikan Higienis Menurut Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan Tahun 2005.....	21
2.1.4 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No.5 Tahun 2015	30
2.1.5 Peraturan Direktur Jendral Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan Nomor 22 tahun 2017	44
2.1.6 Peraturan Daerah Kota Semarang Nomor 5 Tahun 2012	52

2.2	Tinjauan Referensi.....	53
2.2.1	Tinjauan Pasar Ikan Higienis.....	53
2.2.1.1	Pengertian Pasar Secara Umum	53
2.2.1.2	Persyaratan Pasar	53
2.2.1.3	Jenis-Jenis Pasar.....	53
2.2.1.4	Pengertian Pasar Ikan Higienis.....	54
2.2.2	Tinjauan Penekanan Desain	55
2.2.2.1	Tinjauan Arsitektur Modern	55
2.3	Tinjauan Komparansi	56
2.3.1	Pasar Ikan Modern Muara Baru	57
2.3.2	<i>Sydney Fish Market</i>	65
2.3.3	<i>Toyosu Fish Market</i>	68
2.3.4	Kesimpulan Studi Banding.....	82
BAB III TINJAUAN DATA.....		84
3.1	Tinjauan Umum Kota Semarang.....	84
3.1.1	Letak Geografis.....	84
3.1.2	Pembagian Wilayah Administrasi.....	84
3.2	Kebijakan Tata Ruang Wilayah	85
3.3	Tinjauan Pasar Ikan Higienis Kota Semarang.....	87
3.3.1	Lokasi Pasar Ikan Higienis Kota Semarang	87
3.3.2	Data Pasar Ikan Higienis Kota Semarang.....	88
3.3.3	Analisa Kenyamanan dan Keamanan	95
3.4	Analisa Permasalahan Khusus Pasar Ikan Higienis Kota Semarang.....	98
3.4.1	Analisa Aksesibilitas	98
3.4.2	Analisa Utilitas.....	99
BAB IV KESIMPULAN, BATASAN DAN ANGGAPAN		103
4.1	Kesimpulan	103
4.2	Batasan	103
4.3	Anggapan.....	103
BAB V PENDEKATAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN		104
5.1	Pendekatan Perencanaan.....	104
5.1.1	Pendekatan Pelaku dan Aktivitas	104
5.1.2	Pendekatan Kebutuhan Ruang.....	105
5.1.3	Pendekatan Program Ruang.....	107
5.1.4	Pendekatan Lokasi Tapak	111
5.2	Pendekatan Perancangan.....	113
5.2.1	Sistem Pencahayaan.....	113
5.2.2	Sistem Penghawaan	113
5.2.3	Sistem Jaringan Air Bersih	113
5.2.4	Sistem Pembuangan Air Kotor	113
5.2.5	Sistem Pencegah Kebakaran	114
5.2.6	Sistem Penangkal Petir.....	114
5.2.7	Sistem Keamanan	114
5.2.8	Sistem Pembuangan Sampah.....	114

5.2.9 Sistem Jaringan Listrik	114
DAFTAR PUSTAKA.....	115

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Faktor-faktor dalam mengendalikan kualitas spesies ikan, krustasea dan moluska ...9
Gambar 2.2	Rantai nilai produksi industri ikan segar 11
Gambar 2.3	Contoh Layout Bangunan Pasar Ikan Bersih 44
Gambar 2.4	Contoh desain selokan/drainase pembuangan air 46
Gambar 2.5	Contoh bentuk atap yang dilengkapi dengan ventilator roof..... 46
Gambar 2.6	Contoh lampu TL berpelindung..... 47
Gambar 2.7	Contoh meja display ikan segar 48
Gambar 2.8	Contoh etalase produk ikan olahan 48
Gambar 2.9	Contoh display ikan beku 48
Gambar 2.10	Contoh meja penyiangan dengan tempat pencucian 49
Gambar 2.11	Contoh tempat cuci tangan / wastafel..... 49
Gambar 2.12	Contoh tempat pembuangan sementara..... 50
Gambar 2.13	Contoh tempat sampah 50
Gambar 2.14	Contoh peralatan pembantu..... 51
Gambar 2.15	Contoh Peralatan Saanitasi 52
Gambar 2.16	Pasar Ikan Modern 57
Gambar 2.17	Aliran Pasokan Ikan 59
Gambar 2.18	Drop Off dan lobby..... 60
Gambar 2.19	Tangga Foodcourt dan tangga lapak..... 60
Gambar 2.20	Eskalator dan tangga kantor 60
Gambar 2.21	lift penumpang dan lift barang 61
Gambar 2.22	Kran Air dan Lapak Ikan Basah 61
Gambar 2.23	IFM dan cold storage..... 61
Gambar 2.24	Area Pengepakan Ikan dan Area Loading/Unloading 62
Gambar 2.25	Area Retail dan Foodcourt 62
Gambar 2.26	Lapak Es..... 62
Gambar 2.27	Masjid dan Area Parkir Roda 4..... 63
Gambar 2.28	Lapak Pengasapan Ikan dan IPAL 63
Gambar 2.29	Area Parkir Truck dan Ruang Kontrol..... 63
Gambar 2.30	Ruang Pengawas dan Toilet 64
Gambar 2.31	Denah Lantai 1 64
Gambar 2.32	Denah Lantai 2 64
Gambar 2.33	Denah Lantai 3 65
Gambar 2.34	Rooftop 65
Gambar 2.35	Sydney Fish Market 65
Gambar 2.36	Sydney Fish Market 67
Gambar 2.37	Sydney FishMarket Map..... 67
Gambar 2.38	Toyosu Fish Market 68
Gambar 2.39	Gedung Buah dan Sayur TFM..... 68
Gambar 2.40	Site Plan yang menunjukkan letak Gedung Buah dan Sayur TFM 69
Gambar 2.41	Rencana Pembangunan Gedung Buah dan Sayur lantai 1 TFM 69
Gambar 2.42	Rencana Pembangunan Gedung Buah dan Sayur lantai 2 TFM 70
Gambar 2.43	Rencana Pembangunan Gedung Buah dan Sayur lantai 3 TFM 70
Gambar 2.44	Rencana Pembangunan Gedung Buah dan Sayur lantai PH TFM 70
Gambar 2.45	Rencana Pembangunan Atap Gedung Buah dan Sayur TFM 71
Gambar 2.46	Gambar Potongan Gedung Sayur dan Buah Toyosu Fish Market 71

Gambar 2.47	Gedung Pasar Perikanan Tingkat Menengah TFM	71
Gambar 2.48	Site Plan yang menunjukkan letak Gedung Perikanan Tingkat Menengah	72
Gambar 2.49	Rencana Pembangunan Gedung Perikanan Naka Wholesale Lantai 1F	72
Gambar 2.50	Rencana Pembangunan Gedung Perikanan Naka Wholesale Lantai 2F	73
Gambar 2.51	Rencana Pembangunan Gedung Perikanan Naka Wholesale Lantai 3F	73
Gambar 2.52	Rencana Pembangunan Gedung Perikanan Naka Wholesale Lantai 4F	73
Gambar 2.53	Rencana Pembangunan Gedung Perikanan Naka Wholesale Lantai 5F	74
Gambar 2.54	Rencana Pembangunan Gedung Perikanan Naka Wholesale <i>Roof Garden</i>	74
Gambar 2.55	Gambar Potongan Gedung Perikanan Naka Wholesale	74
Gambar 2.56	Gedung Grosir Perikanan dan Fasilitas Manajemen	75
Gambar 2.57	Site Plan yang menunjukkan letak Gedung Grosir Perikanan	75
Gambar 2.58	Rencana Pembangunan Gedung Grosir Perikanan lantai 1	76
Gambar 2.59	Rencana Pembangunan Gedung Grosir Perikanan lantai 2	76
Gambar 2.60	Rencana Pembangunan Gedung Grosir Perikanan lantai 3	76
Gambar 2.61	Rencana Pembangunan Gedung Grosir Perikanan lantai 4	77
Gambar 2.62	Rencana Pembangunan Gedung Grosir Perikanan lantai 5	77
Gambar 2.63	Rencana Pembangunan Atap Gedung Grosir Perikanan.....	77
Gambar 2.64	Gambar Potongan Gedung Grosir Ikan	78
Gambar 2.65	Rencana Pembangunan Bangunan Fasilitas Manajemen Lantai 1	78
Gambar 2.66	Rencana Pembangunan Bangunan Fasilitas Manajemen Lantai 2	79
Gambar 2.67	Rencana Pembangunan Bangunan Fasilitas Manajemen Lantai 3	79
Gambar 2.68	Rencana Pembangunan Bangunan Fasilitas Manajemen Lantai 4	79
Gambar 2.69	Rencana Pembangunan Bangunan Fasilitas Manajemen Lantai 5	80
Gambar 2.70	Rencana Pembangunan Bangunan Fasilitas Manajemen Lantai 6	80
Gambar 2.71	Rencana Pembangunan Atap Bangunan Fasilitas Manajemen.....	80
Gambar 2.72	Gambar Potongan Bangunan Fasilitas Manajemen.....	81
Gambar 3.1	Pembagian Administratif Kota Semarang Per kecamatan	84
Gambar 3.2	Rencana Struktur Ruang Kota Semarang	85
Gambar 3.3	Lokasi Eksisting Pasar Ikan Higenis Kota Semarang	87
Gambar 3.4	Denah Siteplan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang.....	88
Gambar 3.5	Denah Pasar Ikan Higenis Kota Semarang.....	88
Gambar 3.6	Los/Lapak pada Pasar Ikan Higenis Kota Semarang.....	89
Gambar 3.7	Resto Terbuka pada Pasar Ikan Higenis Kota Semarang.....	90
Gambar 3.8	Meteran Listrik pada Pasar Ikan Higenis Kota Semarang	91
Gambar 3.9	Area Parkir Pasar Ikan Higenis Kota Semarang	91
Gambar 3.10	Toilet Pasar Ikan Higenis Kota Semarang.....	92
Gambar 3.11	Pos Keamanan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang	92
Gambar 3.12	Bangunan Pasar Ikan Higienis Kota Semarang saat ini	96
Gambar 3.13	Kerusakan Lantai Pada Bangunan PIH Kota Semarang	96
Gambar 3.14	canopy PIH Kota Semarang	96
Gambar 3.15	Kondisi Didalam Pasar Ikan Hignis Kota Semarang Saat Ini	97
Gambar 3.16	Area Parkir Pasar Ikan Higenis Kota Semarang	98
Gambar 3.17	Akses Masuk ke dalam Gedung PIH	99
Gambar 3.18	Tumpukan Sampah yang ada di sekitar PIH Kota Semarang	100
Gambar 3.19	Bentuk Ventilasi PIH Kota Semarang	101

Gambar 3.20	Bukaan Gedung PIH.....	101
Gambar 3.21	Aksesibilitas pada Pasar Ikan Higenis Kota Semarang	102
Gambar 5.1	Tapak Pasar Ikan Higenis Kota Semarang	112

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Klasifikasi pangan yang segar dan baik	35
Tabel 2.2	Fasilitas yang dibangun sesuai dengan kondisi di lapangan	45
Tabel 2.3	Perhitungan jumlah kamar mandi.....	51
Tabel 2.4	Studi Banding Pasar Ikan Higenis	81
Tabel 3.1	Data Pegawai Pasar Ikan Higenis Mina Rejomulyo Semarang	93
Tabel 3.2	Hasil Penjualan Ikan di PIH Mina Rejomulyo	93
Tabel 3.3	Daftar SOP UPT PIH Mina Rejomulyo.....	94
Tabel 5.1	Pelaku dan Aktivitas	104
Tabel 5.2	Pendekatan Kebutuhan Ruang.....	105
Tabel 5.3	Sumber Standar Besaran Ruang.....	107
Tabel 5.4	Presentase Sirkulasi Ruang.....	108
Tabel 5.5	Program Ruang Pasar Ikan Higenis.....	108
Tabel 5.6	Rekapitulasi Perhitungan Program Ruang Pasar Ikan Higenis	110
Tabel 5.7	Prioritas Ruangan Pada Lantai Dasar	110