

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Kondisi perikanan di Indonesia pada umumnya kurang higienis, hal ini terjadi karena 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. Masalah utama yang dihadapi dalam penanganan ikan adalah penurunan mutu ikan yang cepat akibat penanganan yang tidak tepat. (Suherman dan Gunawan, 1999)

Menurut Sjarif, Suwardiyono & Gautama, 2010 di Indonesia kerusakan produk perikanan masih tinggi, hal ini disebabkan karena pengetahuan nelayan pada umumnya masih rendah tentang tata cara penanganan ikan mulai dari saat menangkap sampai pendaratan ikan. Padahal, sebagian besar produk ikan segar tujuan ekspor adalah berasal dari nelayan tradisional yang menggunakan kapal kayu dan es sebagai media pengawetan ikan (Daniel, 2011).

Penggunaan wadah terbuka sangat mempengaruhi kualitas ikan yang dijual. Indonesia merupakan wilayah tropis, yang menyebabkan bakteri cepat berkembang. Penanganan ikan pasca turun dari kapal sangatlah tidak higienis. Pembeli dan penjual hanya menyimpan ikan di bak, jika bak sudah tidak muat, makan ikan-ikan tersebut hanya diletakkan di lantai tanpa alas apapun, sehingga mutu ikan terus mengalami penurunan. Hal tersebut menunjukkan bahwa penanganan ikan setelah penangkapan belum dilakukan dengan baik. (Irianto dan Soesilo, 2007). Proses kemunduran ikan pada dasarnya dilihat dari dua sudut pandang yaitu kesegaran dan kebusukan (Wibowo dan Yunizal, 1998). 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 (Sjarif, Suwardiyono dan Syahasta, 2010).

Jawa Tengah merupakan salah satu propinsi di Indonesia yang tingkat hasil perikanan dan perekonomiannya tinggi sehingga sangat disayangkan jika potensi perikanan yang baik belum ditunjang dengan sistem pengelolaan yang baik juga. Kota Semarang yang merupakan Ibukota Provinsi Jawa Tengah yang berada dikawasan pesisir pantai Utara Jawa menempatkan penduduknya sebagian memiliki profesi sebagai nelayan. Ada beberapa pasar ikan tradisional yang yang sampai sekarang masih beroperasi, salah satunya yang ada di Pasar Kobong. Pasar ikan kobong merupakan salah satu Pasar ikan tradisional di Kota Semarang yang memiliki citra kumuh dan kotor karena drainase yang buruk dan tidak higienis.

Di Kota Semarang sebenarnya sudah terdapat pasar ikan higienis yang terletak dijalan Pengapon. Pasar ikan higienis bernama Mina rejomulyo ini menjual ikan konsumsi dan ikan hias yang berada didalam bangunan dengan desain yang bersih dan higienis.

Bangunan ini didirikan tahun 2005 dan digunakan di tahun 2006. Namun sekarang ini bangunan tersebut sudah ditinggalkan oleh para pedagang ikan. Dulunya bangunan ini dibangun guna merelokasi pedagang ikan yang ada di pasar ikan kobong, sayangnya pedagang ikan tidak lama menempati Pasar Ikan Higenis tersebut dan saat ini hanya tersisa 5 pedagang ikan saja. Kondisi dan kualitas lingkungannya masih sangat jauh dari yang diharapkan, ada beberapa masalah yang dihadapi saat ini, menurut salah seorang staf Dinas Perikanan dan Kelautan Kota Semarang yang juga sebagai Kepala Pasar Ikan Higenis Kota Semarang, Bapak Agus Subagyo mengatakan bahwa dulu Pasar Ikan Higenis Kota Semarang ini sempat beroperasi beberapa tahun saja setelah itu Pasar Ikan Higenis ini ditinggal oleh pedagang yang menyewa kios-kios. Hal ini disebabkan karena kurangnya pengelolaan dan pemasaran dan juga beberapa factor lainnya. Sampai saat ini pengurus Pasar Ikan Higenis mencari berbagai cara agar pedagang mau menempati kembali pasar ikan. Akibatnya kondisi pasar tersebut kondisinya tidak terawat dan dinilai tidak higienis.

Dengan melihat fenomena diatas, Pasar Ikan Higenis Mina Rejomulyo harus beroperasi kembali dengan penanganan yang tepat dan higienis dapat menjadikan mutu dan kualitas ikan dipasaran menjadi meningkat . Sehingga kondisi perikanan dapat dikelola dengan optimal. dibutuhkan suatu pengembangan pada Pasar Ikan Higenis Mina Rejomulyo supaya dapat beroperasi kembali. Bukan hanya konsep desain saja yang diperhatikan tetapi juga distribusi produk perikanan, pemasaran, higienitas proses pengolahan ikan, kondisi fasilitas perdagangan perikanan serta daya Tarik pada Pasar Ikan Higenis tersebut. Dengan adanya pengembangan tersebut diharapkan tingkat konsumsi ikan di Kota Semarang meningkat dan citra Pasar Ikan Kota Semarang menjadi modal pasar ikan yang bersih, higienis, dan nyaman.

## **1.2 Tujuan dan Sasaran**

### **1.2.1. Tujuan**

- a. Memberikan pengusulan ide untuk pengembangan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang
- b. Memperbaiki citra pasar tradisional yang kumuh dan kotor menjadi pasar yang bersih, higienis dan sehat

### **1.2.2. Sasaran**

Tersusunnya Laporan Pedoman Perencanaan dan Perancangan Arsitektur sebagai pedoman dan acuan dalam merancang pengembangan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang

## **1.3 Manfaat**

### **1.3.1. Secara Subjektif**

Untuk memenuhi persyaratan dalam menempuh Tugas Akhir di Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang dan sebagai acuan dalam penyusunan perencanaan dan perancangan arsitektur yang merupakan rangkaian untuk melanjutkan ke dalam proses penyusunan LP3A.

### **1.3.2. Secara Obyektif**

Perencanaan dan perancangan pengembangan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang ini diharapkan mampu menyelesaikan persoalan Pasar Ikan yang selama ini

memiliki citra kumuh, tidak sehat, dan kotor menjadi Pasar Ikan yang bersih, sehat dan memberikan daya tarik tersendiri agar nantinya banyak kalangan orang yang mau datang ke pasar ikan tanpa adanya citra yang buruk.

#### **1.4 Ruang Lingkup**

##### **1.4.1. Ruang Lingkup Substansial**

Lingkup pembahasan menitikberatkan pada berbagai hal yang berkaitan dengan perencanaan dan perancangan pengembangan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang dan elemen-elemennya serta fasilitas-fasilitasnya ditinjau dari disiplin ilmu Arsitektur. Hal-hal diluar ilmu Arsitektur akan dibahas seperlunya sepanjang masih berkaitan dan mendukung masalah utama.

##### **1.4.2. Ruang Lingkup Spasial**

Area perencanaan dan perancangan pengembangan Pasar Ikan Higenis terletak di Kelurahan Kemijen, Semarang Timur, Kota Semarang, Jawa Tengah.

#### **1.5 Metode Pembahasan**

##### **1.5.1 Metode Deskriptif**

Metode ini menguraikan, dan menjelaskan mengenai ketentuan-ketentuan desain dan batasan terhadap perencanaan dan perancangan pengembangan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang sebagai dasar untuk desain Pasar Ikan Higenis Kota Semarang dalam presentasi arsitektur dengan data-data yang diperoleh dari beberapa literatur dan referensi yang digunakan, baik media elektronik, cetak maupun wawancara.

##### **1.5.2 Metode Dokumentatif**

Metode dokumentatif dilakukan dengan melakukan kegiatan Survei atau observasi lapangan terhadap beberapa objek serupa yang relevan yang didokumentasikan. cara mendokumentasikan data yang dimaksud adalah dengan memperoleh gambar visual dari foto-foto yang diambil.

##### **1.5.3 Metode Komparatif**

Metode komparatif merupakan metode pembahasan yang dilakukan dengan membandingkan hasil data yang diperoleh dari survei atau observasi lapangan ke beberapa objek bangunan serupa yang relevan dan berpotensi mendukung judul untuk mendapatkan data-data primer

#### **1.6 Sistematika Pembahasan**

Sistematika pembahasan dalam penyusunan LP3A ini adalah sebagai berikut:

##### **BAB I : PENDAHULUAN**

Berisi tentang gambaran umum tema utama berupa latar belakang, tujuan dan sasaran, manfaat, ruang lingkup, metode pembahasan, sistematika pembahasan, dan alur pikir.

##### **BAB II : TINJAUAN PUSTAKA**

Membahas literatur tentang tinjauan regulasi, tinjauan referensi dan tinjauan komparansi untuk pengembangan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang

##### **BAB III : TINJAUAN DATA**

Membahas tentang tinjauan Kota Semarang dan kondisi eksisting tapak Pasar Ikan Higenis Kota Semarang yang berupa data fisik dan non fisik.

**BAB IV : KESIMPULAN, BATASAN DAN ANGGAPAN**

Membahas tentang hasil akhir dari tinjauan pada bab sebelumnya dan memberi batasan mengenai kriteria dalam perencanaan dan perancangan.

**BAB V : PENDEKATAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN**

Membahas tentang pendekatan fungsional, kontekstual, dan aspek kinerja serta program ruang yang dibutuhkan di Pasar Ikan Higenis Kota Semarang

1.7 Alur Pikir

