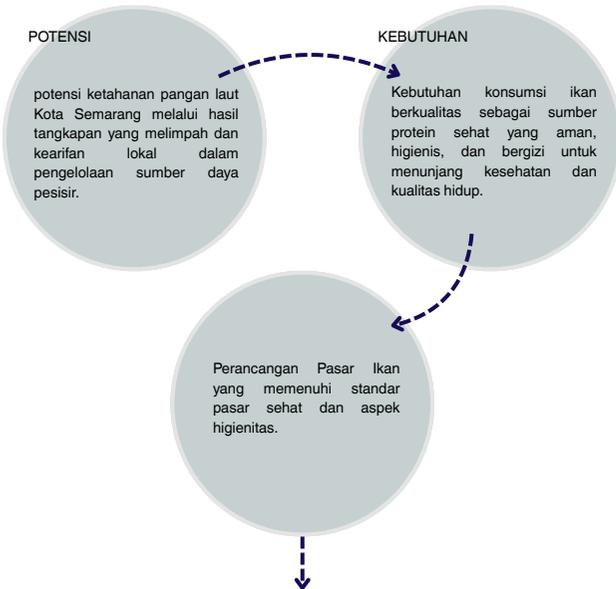


LATAR BELAKANG



Indonesia sebagai negara maritim dengan garis pantai yang panjang dan wilayah perairan yang luas memiliki potensi besar dalam sektor kelautan dan perikanan, ditunjukkan oleh tingginya produksi ikan tangkap. Namun, potensi ini belum diimbangi dengan penanganan ikan yang higienis, mulai dari pencucian, penyimpanan, hingga proses distribusi yang masih tidak memenuhi standar, sehingga mengakibatkan penurunan mutu ikan. Permasalahan ini diperparah oleh minimnya pengetahuan dan pembinaan kepada nelayan serta pedagang mengenai penanganan ikan yang baik. Di Kota Semarang, khususnya di kampung nelayan Tambak Lorok, meskipun aktivitas penangkapan ikan menjadi mata pencaharian utama, infrastruktur seperti Tempat Pelelangan Ikan tidak berfungsi optimal, dan pedagang lebih memilih menjual hasil tangkapan langsung ke pasar. Upaya pembangunan Pasar Ikan Higienis di Rejomulyo pun gagal menarik minat pedagang karena lokasi dan pengelolaan yang tidak sesuai. Oleh karena itu, diperlukan perancangan pasar ikan higienis yang tidak hanya menjawab permasalahan penanganan ikan, tetapi juga menjadi pusat aktivitas yang menarik dan fungsional, guna menjaga mutu ikan sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir.

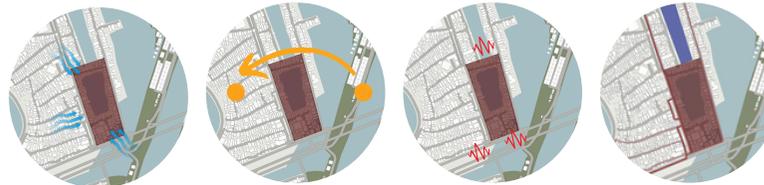
KONSEP



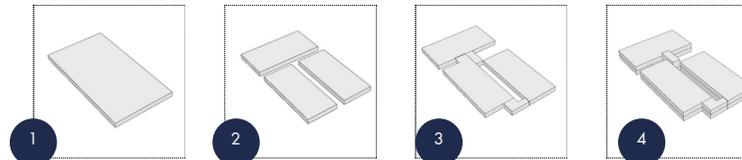
PRANATA & ANALISA TAPAK

Tanjung Mas, Kecamatan Semarang Utara, Kota Semarang, Jawa Tengah (50174)

Luas Tapak : 23.500 m²
 KDB : 80% x 23.500 = 18.800 m²
 KDH : 20% x 23.500 = 4.700 m²
 KLB : 1,8 x 23.500 = 42.300 m² dengan maksimal 3 lantai
 GSB : 23 m (Jl. Tambak Mulyo)
 Jumlah Lantai : 42.300 m² / 18.800 = 2 Lantai

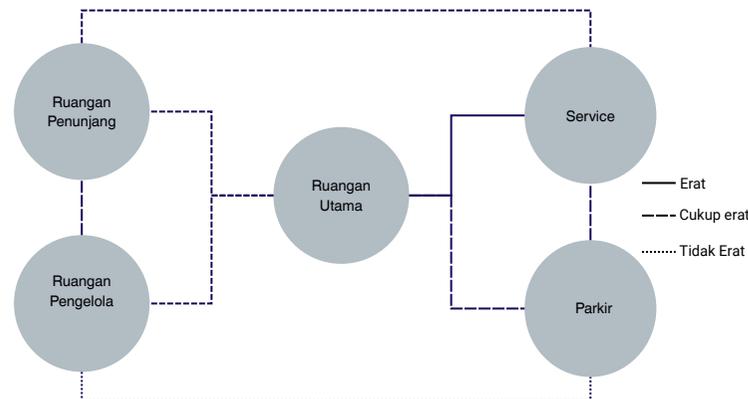


TRANSFORMASI MASSA



Massa bangunan Pasar Ikan Tambak Lorok dibentuk dari persegi panjang untuk memenuhi kebutuhan fungsional dan menciptakan alur kegiatan yang efisien. Terdapat tiga massa utama yang merepresentasikan tiga jenis nelayan di Tambak Lorok—pekerja, penyewa, dan pemilik perahu. Ketiganya memiliki ukuran berbeda namun bentuk dasar serupa, mencerminkan keberagaman karakter masyarakat pesisir yang tetap memiliki identitas dan nilai kebersamaan.

HUBUNGAN RUANG



- Product Specific Zone memisahkan beberapa area berdasarkan jenis produk yang ditawarkan
- Preparation Area Zona khusus untuk membersihkan ikan dan seafood. tujuan untuk menjaga kebersihan dan keamanan mutu dari ikan serta pelanggan melihat proses persiapan ikan
- Customer Experience Zona untuk meningkatkan pengalaman pelanggan yaitu foodcourt yang menawarkan pemandangan langsung menghadap laut