

PENGEMBANGAN PASAR IKAN HIGENIS KOTA SEMARANG

GUPHITA PUTRI PERMATASARI*, INDRIASTJARO, SUKAWI

Departemen Arsitektur Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia

*guphitaputri@students.undip.ac.id

PENDAHULUAN

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. Berangkat dari fenomena diatas, perancangan ini diawali dengan melakukan studi kasus pada pasar ikan di kota Semarang. 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.

KONSEP DAN TEORI PERANCANGAN

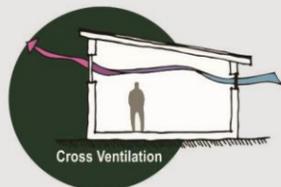
Konsep perancangan yang digunakan ialah Konsep Higenis dan Konsep Arsitektur Modern. Konsep Higenis diterapkan dalam rangka mewujudkan bangunan yang tidak bau, bersih dan tidak becek. ada beberapa hal yang dilakukan untuk mewujudkan konsep higienis, yaitu :

Sirkulasi

Pengaturan sirkulasi yang dioptimalkan didalam bangunan, Pengaturan sirkulasi yang dirancang tidak terbatas, karena pembeli atau pengunjung bebas berjalan disisi samping kios dan pandangan mereka juga tidak terbatas karena kios yang didesain tidak menggunakan sekat.

Penghawaan Alami

Penggunaan sistem penghawaan yang dioptimalkan. Sistem penghawaan ke dalam bangunan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang menggunakan sistem Cross Ventilation. Pada sistem ini udara diatur sedemikian rupa agar bisa mengalir dari satu titik ventilasi udara menuju titik ventilasi udara yang lainnya.



Sanitasi dan Drainase

Pengaturan Sanitasi dan Drainase yang efektif dengan hasil perhitungan yang ditentukan. Air kotor akan disalurkan menuju IPAL sebelum ke badan air (riol kota), dengan menggunakan 3 tahapan sebelum air limbah masuk ke badan air.

Material

Pemilihan material yang ramah terhadap bahan makanan ikan. Material yang digunakan tidak mengandung unsur logam ataupun material yang berbahaya.

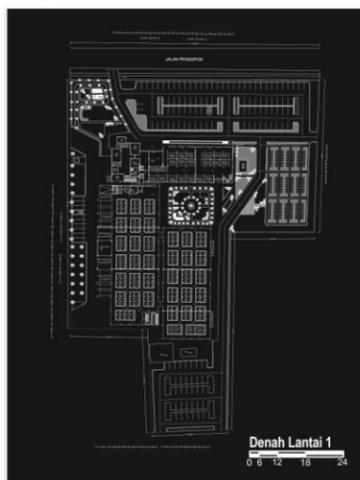
Sedangkan Konsep Arsitektur Modern diterapkan dalam proses perancangan dengan mengikuti asaz "form follow function", yang mana bentuk Pasar Ikan Higenis mengikuti fungsi yang ada didalamnya yang merupakan gambar dari kegiatan dimana kegiatan tersebut membutuhkan ruang untuk keberlangsungannya. selain itu Arsitektur Modern juga diterapkan pada tampilan bangunan yang menggunakan kaca, beton dan sentuhan sun shading supaya terlihat minimalis

KAJIAN PERENCANAAN

kajian Perencanaan Pasar Ikan Higenis terfokus pada **Studi Banding, Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO Fisheries and Aquaculture) No.1079 Tentang Persyaratan Kebersihan, Kontrol dan Inspeksi dalam Rangkaian Pasar Ikan, dan Peraturan Direktur Jendral Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan Nomor 22 tahun 2017 Tentang Spesifikasi Teknis Pasar Ikan Bersih** yang menjadi dasar sebuah perencanaan Pengembangan Pasar Ikan Higenis Kota Semarang.

Studi banding dilakukan untuk menentukan kebutuhan fasilitas dan kapasitas Pasar Ikan Higenis karena tidak adanya standar fasilitas dan kapasitas yang diatur dalam peraturan-peraturan yang terkait. Studi banding tersebut dilakukan pada tiga bangunan yaitu **Pasar Ikan Modern Muara Baru, Sydney Fish market dan Toyosu Fish Market**. selain itu juga dilakukan kajian mengenai ruang-ruang general yang didapat dari Data Arsitektur.

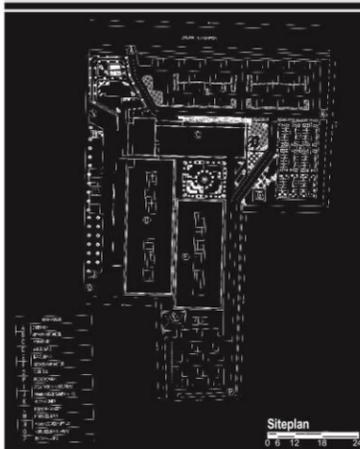
PENERAPAN PADA DESAIN



Pada gambar denah diatas, dapat dilihat bahwa didalam Pasar Ikan Higenis sirkulasi yang diterapkan dimaksimalkan guna mencegah terjadinya berdesak-desakan didalam pasar ikan.



Kesan modern terlihat pada tampilan bangunan yang berbentuk kotak dan tidak banyak menggunakan elemen dekorasi, hanya menggunakan sun shading supaya terlihat minimalis. selain itu juga bangunan tersebut menggunakan banyak kaca dan material beton.



Pada gambar Siteplan disamping, dapat dilihat sirkulasi yang diterapkan pada area luar bangunan yang dibagi menjadi dua, yaitu sirkulasi untuk pengunjung & pengelola dan sirkulasi untuk penyupplay ikan. sirkulasi dibedakan supaya tidak terjadinya penumpukan kendaraan di jam-jam tertentu.



Main Entrance



Loading Unloading



Open Space

KESIMPULAN

Pengembangan Pasar Ikan Higenis didasari dengan adanya masalah-masalah yang berkaitan dengan lokasi eksisting. Pada Perancangan Pengembangan Pasar Ikan Higenis ini juga menerapkan Konsep Higenis sendiri dapat dilihat pada pengaturan sirkulasi didalam dan diluar bangunan, sanitasi dan drainase, penghawaan pada gedung dan pemilihan material bangunan. Sedangkan Konsep Arsitektur Modern terlihat pada tampilan bangunan yang menggunakan material kaca, beton dan sentuhan sun shading yang terlihat minimalis. Pasar Ikan Higenis Kota Semarang juga dilengkapi fasilitas seperti, Lab Kesehatan, Foodcourt dan area kuliner seperti sushi bar.

DAFTAR REFERENSI

- Ankara. (2013). Persyaratan Kebersihan, Control dan Inspeksi Dalam Rantai Pasar Ikan. FAO Fisheries and Aquaculture Circular. Roma
- Direktorat Pemasaran Dalam Negeri. (2005). Pedoman Pembangunan Pasar Ikan Higenis. Jakarta
- Kementerian Kelautan dan perikanan Indonesia. Peraturan Direktur Jendral Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan Nomor 22 Tahun 2017. Petunjuk Teknis Pengelolaan Bantuan Pemerintah Pembangunan/Revitalisasi Pasar Ikan Bersih.
- Sjarif, B., Suwardiyono dan Gautama, S.D. (2010). Penangkapan dan Penanganan Ikan Tuna Segar di Kapal Rawai Tuna. Semarang: Balai Besar Pengembangan Penangkapan Ikan