

lapangan) dan data sekunder seperti peraturan daerah, standart literatur, dan peraturan perundangan. Sedangkan tinjauan khusus adalah studi obyek dengan jenis yang sama dengan obyek perancangan, kajian studi kasus ini dapat dijadikan acuan dalam merancang. Selanjutnya dilakukan studi banding dengan literatur/internet/data hasil survey lapangan. Hal ini bertujuan sebagai refleksi nyata dari permasalahan apa saja yang timbul serta solusi-solusi desain yang dapat diterapkan dalam perancangan obyek serta bangunan setempat.

- **BAB III. TINJAUAN LOKASI PERANCANGAN**, latar belakang penetapan lokasi, kondisi fisik lokasi, aksesibilitas, potensi lingkungan, infrastruktur kota dan peraturan bangunan.
- **BAB IV. ANALISA PERANCANGAN**, pada bab ini dibagi menjadi 3 sub bab yaitu Analisa Site, Analisa ruang, serta Analisa Bentuk dan Tampilan.
- **BAB V. KONSEP RANCANG**, dalam bab ini semua konsep sudah dituangkan, seperti tema yang akan diterapkan, yaitu arsitektur yang beradaptasi dengan pola perilaku.

BAB II

TINJAUAN OBYEK RANCANG

2.1 Tinjauan Umum Perancangan

2.1.1 Pengertian Judul

Perancangan Tugas Akhir ini adalah “Sentra Perikanan di Kalanganyar Sedati dengan Pendekatan Arsitektur Fenomenologi”. Secara harfiah pengertian judul adalah sebagai berikut:

- Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, sentra yang merupakan kata serapan dari bahasa Inggris: center, didefinisikan sebagai tempat yang terletak di tengah – tengah (bandar atau sebagainya), titik pusat, pusat (kota, industri, pertanian, dan sebagainya).
- Perikanan merupakan semua kegiatan yang berkaitan dengan ikan, termasuk memproduksi ikan, baik melalui penangkapan (perikanan tangkap) maupun budidaya dan atau mengolahnya untuk memenuhi kebutuhan manusia akan pangan sebagai sumber protein dan non pangan (pariwisata, ikan hias dan lain-lain).
- Arsitektur memiliki arti suatu proses dan produk dari perencanaan, perancangan, dan konstruksi bangunan atau struktur lainnya.
- Arsitektur Fenomenologi merupakan Fenomenologi merupakan sebuah cara pandang terhadap peran individu sebagai pemberi makna, dan dari proses pemaknaan oleh individu inilah yang kemudian menghasilkan tindakan yang didasari oleh pengalaman sehari-hari yang bersifat intensional. Secara umum fenomenologi mempelajari apa yang tampak atau apa yang menampakkan diri atau fenomena (Supriadi, 2015).

Jadi dapat disimpulkan dari judul Tugas Akhir Pusat “Sentra Perikanan di Kalanganyar Sedati dengan Pendekatan Arsitektur Fenomenologi” adalah sentra perdagangan khusus perikanan yang dirancang sebagai pusat hasil perikanan dengan standar yang telah ditetapkan dan sesuai dengan syarat Kesehatan pangan serta syarat sanitasi lingkungan. Dengan adanya sentra ini masyarakat atau wisatawan yang

awalnya kurang berminat dengan membeli hasil olahan di UMKM dan lebih memilih di gerai toko oleh-oleh dapat berubah menjadi tertarik untuk membeli hasil olahan UMKM sekitar.

Sentra perikanan ini juga biasa disebut dengan sentra perdagangan ikan. Sentra perdagangan ikan memiliki fungsi sebagai tempat terjadinya transaksi jual beli dengan bertemunya antar penjual dan pembeli secara langsung dengan kondisi yang memadai. Sentra perdagangan ikan memiliki kondisi yang bersih dan nyaman seperti pasar modern yang ada saat ini. Sentra perdagangan ikan memiliki sistem transaksi tradisional dengan sistem tawar menawar, hal ini dilakukan agar tetap menyatu dengan lingkungan sekitar.

2.1.2 Studi Literatur

Studi literatur digunakan untuk mendukung persyaratan-persyaratan merancang Tugas Akhir dengan judul Sentra Perikanan memiliki beberapa persyaratan yang harus diperhatikan, seperti misalnya:

2.1.2.1 Pedoman Penyelenggaraan Pusat Perbelanjaan

Kebutuhan fasilitas dasar pusat perbelanjaan hasil olahan perikanan harus mengacu pada persyaratan pasar sehat untuk penanganan dan pemasaran hasil laut dan ikan yang meliputi:

A. Lokasi

1. Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)
2. Tidak terletak di daerah rawan bencana seperti: aliran lahar, rawan longsor, bantaran sungai, banjir, dan sebagainya.
3. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan, termasuk sempadan jalan.
4. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.
5. Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.

B. Bangunan

1. Umum

Bangunan di rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
2. Penataan Tenant
 - a) Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sifat dan klasifikasinya seperti: fresh fish, olahan matang, olahan mentah, makanan, dan camilan.
 - b) Pemberian identitas dengan jelas pada zoning yang telah ditetapkan.
 - c) Koridor memiliki lebar minimal 1,5 meter.
 - d) Setiap tenant diberikan papan identitas yaitu nomor, nama pemilik agar lebih terlihat.
 - e) Memiliki pencahayaan dan penghawaan yang cukup
3. Ruang Kantor Pengelola
 - a) Ruang kantor memiliki penghawan yang cukup dengan minimal 20% dari luas lantai.
 - b) Memiliki tingkat pencahayaan ruang minimal 100 lux.
 - c) Tinggi langit langit mengikuti ketentuan yang berlaku.\
 - d) Tersedia toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan.
 - e) Menyediakan tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun dan air yang mengalir
4. Tenant Penjualan Olahan Perikanan
 - a. Tenant Penjualan *Fresh Fish*
 1. Menggunakan penghawaan dengan sirkulasi yang lancar agar bau amis ikan tidak berkumpul dan mengganggu penciuman.
 2. Dilengkapi dengan meja yang rata agar tidak menimbulkan genangan air sisa ikan sehingga mudah dibersihkan dengan tinggi

minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan tidak lapuk.

3. Tersedia tempat penyimpanan sehingga ikan tidak membusuk.
4. Tersedia tempat cuci tangan dengan air yang mengalir.
5. Dilengkapi dengan saluran pembuangan limbah yang basah dan kering serta kedap air dan tertutup.

b. Tenant Penjualan Olahan Matang

1. Tersedia meja tempat penjualan dengan permukaan rata dan kemiringan yang cukup sehingga mudah dibersihkan dan terbuat dari bahan tahan karat dan tahan lapuk.
2. Alat pemotongan tidak beracun, kedap air, dan mudah dibersihkan.
3. Tersedia tempat penyimpanan stok olahan.
4. Tersedia tempat pencucian yang dilengkapi sabun dan air mengalir.
5. Saluran pembuangan limbah tertutup dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga aliran tidak tersumbat serta tidak melewati area penjualan.
6. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.

c. Tenant Penjualan Olahan Kering

1. Menyediakan tempat penyimpanan olahan kering yang kedap air, highienis, dan tahan karat dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
2. Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang tahan karat dan tahan lapuk.
3. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
4. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
5. Tempat penjualan bebas binatang sehingga terjaga ke highienisannya.

- d. Tenant Penjualan Makanan
 - 1. Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan tidak mudah lapuk.
 - 2. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir.
 - 3. Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup.
 - 4. Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - 5. Tempat penjualan bebas vector penular penyakit dan tempat perindukannya.

- e. Area Parkir
 - 1. Tersedia pemisah yang jelas pada batas wilayah.
 - 2. Adanya parkir yang membedakan antar kategori jenis kendaraan.
 - 3. Tersedia area parkir khusus untuk pengangkutan.
 - 4. Tersedia area bongkar muat khusus yang dipisah dengan tempat parkir pengunjung.
 - 5. Tidak tergenang air.

C. Konstruksi

- a. Atap
 - 1. Atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya binatang penular penyakit.
 - 2. Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit.
 - 3. Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku.
 - 4. Atap yang mempunyai ketinggian 10 meter atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.

- b. Dinding
 1. Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang.
 2. Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air.
 3. Pertemuan lantai dengan dinding, serta pertemuan dua dinding lainnya harus berbentuk lengkung (conus).

- c. Lantai
 1. Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan.
 2. Lantai yang selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yg berlaku sehingga tidak terjadi genangan air.

- d. Tangga
 1. Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
 2. Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga.
 3. Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin.
 4. Memiliki pencahayaan minimal 100 lux.

- e. Ventilasi
 1. Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20 % dari luas lantai dan saling berhadapan (*cross ventilation*).

- f. Pencahayaan
 1. Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan.

2. Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 100 lux.

g. Pintu

Khusus untuk pintu los penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri (*self closed*) atau tirai plastik untuk menghalangi binatang penular penyakit seperti lalat atau serangga lain masuk.

D. Sanitasi

1. Air Bersih

- a. Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang.
- b. Kulit air bersih yang tersedia memenuhi persyaratan.
- c. Tersedia tandon air yang menjamin kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yang tidak bocor.
- d. Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 meter.
- e. Kualitas air bersih diperiksa setiap enam bulan sekali.

2. Kamar Mandi dan Toilet

- a. Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sbb:

Tabel 2.0.1 Persyaratan Kamar Mandi dan Toilet di Pasar

Jumlah Pedagang	Jumlah Kamar Mandi	Jumlah Toilet
s/d 5	1	1
260	2	2

510	3	3
-----	---	---

Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan No.519/2008 tentang
Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat

- b. Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah yang cukup dan bebas jentik.
 - c. Didalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air.
 - d. Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
 - e. Air limbah dibuang ke *septic tank (multi chamber)*, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10 m dari sumber air bersih.
 - f. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan.
 - g. Letak toilet terpisah minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
 - h. Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai dan pencahayaan 100 lux.
 - i. Tersedia tempat sampah yang tertutup.
3. Pengelolaan Sampah
- a. Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering.
 - b. Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan.
 - c. Tersedia alat angkut sampah yang kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan.
 - d. Tersedia TPS, kedap air, kuat, kedap air atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah.
 - e. TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang penular penyakit.

- f. Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar.
 - g. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam.
4. Drainase
- a. Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.
 - b. Limbah cair yang berasal dari setiap kios disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum.
 - c. Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup nomor 112 tahun 2003 tentang kualitas air limbah.
 - d. Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga mencegah genangan air.
 - e. Tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase.
 - f. Dilakukan pengujian kualitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali.
5. Tempat Cuci Tangan
- a. Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau
 - b. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
6. Binatang Penularan Penyakit
- a. Pada los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus. Pada area pasar angka kepadatan tikus harus nol.
 - b. Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran sesuai dengan area pasar.

- c. Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per gril net.
 - d. Container Index (CI) jentik nyamuk aedes aegypti tidak melebihi 5%.
7. Kualitas Makanan dan Bahan Pangan
- a. Tidak basi.
 - b. Tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna textil yang berbahaya sesuai dengan peraturan yang berlaku.
 - c. Tidak mengandung residu pestisida diatas ambang batas.
 - d. Kualitas makanan siap saji sesuai dengan Kepmenkes nomor 942 tahun 2003 tentang makanan jajanan.
 - e. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4-10°C), tidak kadaluwarsa dan berlabel jelas.
 - f. Ikan, daging dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4°C; sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 10 °C; telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C.
 - g. Penyimpanan bahan makanan harus ada jarak dengan lantai, dinding dan langit-langit : jarak dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dengan langit-langit 60 cm.
 - h. Kebersihan peralatan makanan ditentukan angka total kuman nol maksimal 100 kuman per cm³ permukaan dan kuman *Eschericia coli* adalah nol.
8. Desinfeksi Pasar
- a. Desinfeksi pasar harus dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan.
 - b. Bahan desinfektan yang digunakan tidak mencemari lingkungan.

E. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

a. Pedagang dan Pekerja

- 1) Bagi pedagang karkas daging/unggas, ikan dan pemotong unggas menggunakan alat pelindung diri sesuai dengan pekerjaannya (sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut dll).
- 2) Berpola hidup bersih dan sehat cuci tangan dengan sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang terutama bagi pedagang dan pemotong unggas, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dll.
- 3) Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala, minimal 6 bulan sekali.
- 4) Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung, seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, ISPA dll.

b. Pengunjung

- 1) Berpola hidup bersih dan sehat, seperti : tidak buang sampah sembarangan, tidak merokok, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dll.
- 2) Cuci tangan dengan sabun terutama setelah memegang unggas/hewan hidup, daging, ikan.

c. Pengelola

Mempunyai pengetahuan dan ketrampilan dan bidang hygieni, sanitasi, dan keamanan pangan.

F. Keamanan

a. Pemadam Kebakaran

- 1) Tersedia peralatan pemadam kebakaran yang cukup dan berfungsi serta tidak kadaluwarsa.

- 2) Tersedia hidran air dengan jumlah cukup menurut ketentuan berlaku.
- 3) Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan diri.
- 4) Adanya petunjuk prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran.

b. Keamanan

Tersedia pos keamanan dilengkapi dengan personil dan peralatannya.

G. Fasilitas Lain

1. Tempat Sarana Ibadah

- a. Tersedia tempat ibadah dan tempat wudhu dengan lokasi yang mudah dijangkau dengan sarana yang bersih dan tidak lembab.
- b. Tersedia air bersih dengan jumlah dan kualitas yang cukup.
- c. Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan

Tersedia pos pelayanan kesehatan yang mudah dijangkau dan peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) yang memadai.

2.1.2.2 Studi Literatur Pasar Ikan

Dalam Perancangan Sentra Perikanan di Kawasan TPI Kalanganyar Kabupaten Sidoarjo yang paling diutamakan yaitu ruang untuk sentra perdagangan ikan yang memerlukan luasan ruang yang cukup luas. Ruang – ruang yang diperlukan berupa kios – kios yang digunakan untuk memperjual belikan ikan. Seperti kios ikan segar, kios hasil olahan ikan, kios oleh – oleh, dan beberapa kios makanan dan minuman.

Kebutuhan fasilitas dasar Pusat Pemasaran Hasil Laut dan Ikan Terpadu harus mengacu pada Konsepsi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) untuk penanganan dan pemasaran hasil laut dan ikan yang meliputi:

1. Penerapan SSOP (*Standard Sanitation Operation Procedures*) dan GMktP (*Good Marketing Practice*).
2. Adanya Pemodaman HACCP (*HACCP Plan*) yang meliputi aktivitas analisis hazard (bahaya), penetapan batas kritis (*Critical Limit*), identifikasi

pengendalian titik kritis (*CCP*), dan adanya pencacatan aktivitas pemantauan pada lembar perakaman (*Record Keeping*).

Kebutuhan Fasilitas Operasional dan Bangunan didasarkan pada:

- Arus barang bongkar muat, penyimpanan, persiapan penjualan, pajangan dan transaksi.
- Arus pelaku pasar kedatangan penjual dan pembelian.

Dalam pasar ikan higienis harus ada yang namanya konsepsi HACCP (*hazard analysis critical control point*) adalah suatu sistem kontrol dalam pencegahan suatu masalah yang didasarkan atas identifikasi titik-titik kritis didalam tahap penanganan dan proses produksi. Dengan adanya konsepsi HACCP dalam penanganan pemasaran hasil laut dan ikan, maka ikan yang dihasilkan adalah ikan-ikan terbaik dan sehat untuk dikonsumsi masyarakat. Hal ini akan mendukung dari konsep awal yaitu pasar ikan higienis yang dibutuhkan masyarakat kabupaten Sidoarjo dan sekitarnya. Oleh karena itu ada tahapan yang harus dilalui yaitu:

- a. Adanya organisasi pelaksana penerapan (HACCP)
 1. Organisasi ini mempunyai fungsi yang bertanggung jawab terhadap pelaksanaan operasi sanitasi dan pengawasan mutu.
 2. Mempunyai Petugas *quality control* yang melakukan pengawasan dari pelaksanaan diterapkannya Program HACCP dan petugas kebersihan yang menjaga kebersihan prasarana, sarana dan peralatan yang dipergunakan.
- b. Adanya Pemodaman HACCP (*HACCP Plan*) yang meliputi aktivitas analisis HACCP, penetapan batas kritis (*Critical Limit*), identifikasi titik kendali (*CCP*), lembar-lembar aktifitas pemantuan (*Record Keeping*), dan ketentuan lainnya seperti prosedur komplain, dan lain sebagainya.
- c. Tersedianya fasilitas dasar bagi diterapkannya Program HACCP meliputi Persyaratan Sanitasi dan Higienis dan GMktP dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) Persyaratan Sanitasi dan Higienis

- a. Lokasi, konstruksi dan tata ruang:
- Bangunan tidak berada dekat dengan tempat pembuangan sampah dan kotoran atau daerah lain yang dapat mencemari lingkungan. - Bebas dari bekas timbunan sampah atau barang bekas lainnya.
 - Bebas dari tempat persembunyian atau perkembangbiakan serangga, binatang pengerat, dan binatang pengganggu lainnya.
 - Sistem saluran pembuangan air (drainase) dalam keadaan baik.
 - Konstruksi bangunan dapat mencegah bersarangnya burung, serangga, dan binatang pengganggu lainnya.
 - Konstruksi bangunan menjamin keselamatan kerja.
 - Lantai:
 - Permukaan rata, kedap air, tahan bahan kimia, tidak licin, dan mudah dibersihkan.
 - Cukup landai menuju ke saluran air.
 - Permukaan antara lantai dan dinding melengkung (tidak membentuk sudut) dan kedap air.
 - Saluran air dapat mengalirkan air dengan lancar dan mudah dibersihkan serta mempunyai tutup.
 - Dinding tempat penjualan harus halus, rata, berwarna terang dan sekurang-kurangnya 2 meter dari lantai kedap air
 - Langit-langit dibuat dari bahan yang tidak mudah melepaskan bagian-bagiannya, mudah dibersihkan dan berwarna terang, serta tinggi kurang dari 3 meter.

2.1.2.3 Petunjuk Teknis dari Aspek Rekayasa

- a. Luas satuan kios: Luas satuan kios syarat besaran ruang harus mencapai 24 M² atau lebih untuk model PPHLIT Metro. Karena agar tidak terjadi kerumunan warga jika pasar ramai dan juga produk yang dijual juga lebih lengkap.

b. Peruntukan Kios Harus terdapat sejumlah kios untuk menampung penjual ikan. Distribusi volume penjualan untuk masing-masing jenis komoditas pasar ikan untuk PPHLIT Metro adalah sebagai berikut:

- a) C3 50% merupakan komoditas ikan segar.
- b) C2 20% merupakan komoditas ikan hidup.
- c) C1 20% merupakan komoditas ikan olahan tidak beku.
- d) C0 10% merupakan komoditas ikan olahan beku.

Sesuai dengan jumlah penduduk yang mencapai 2.000.000 jiwa, maka luasan kios-kios untuk pasar ikan bisa mencapai 24M² perkios model PPHLIT Metro.

c. Terdapat Lokasi Bongkar Muat secara Khusus:

Terdapat 2 lokasi atau lebih model PPHLIT Metro untuk Bongkar muat juga menggunakan model PPHLIT Metro yang menggunakan 2 lokasi atau lebih tempat model PPHLIT.

d. Terdapat Lokasi Parkir dengan kapasitas

Terdapat 30 atau lebih Kendaraan untuk model PPHLIT Metro standar untuk Pasar ikan higienis yang memenuhi PPHLIT Metro, maka kapasitas parkirnya sesuai dengan yang sudah ditentukan mencapai 30 atau lebih kendaraan.

e. Terdapat Kantor Pengolahan Pasar dengan luas:

Terdapat kantor pengolahan pasar dengan luasan 60 M² atau lebih untuk model PPHLIT Metro demikian juga dengan kantor pemasaran harus sesuai dengan model PPHLIT metro yang memiliki luas sekitar 60 M².

f. Listrik

Disediakan genset untuk PPHLIT Metro dan Besar dengan kapasitas 100 000 KVA atau lebih untuk menjaga jika terjadi pemadaman listrik sehingga tidak terjadi listrik mati atau air ketika terjadi pemadaman listrik.

g. Air, tersedia air dengan debit:

Tersedia sekitar 10 000 liter/jam untuk PPHLIT Metro dan disediakan rumah pompa, sehingga tidak terjadi kekurangan air bersih waktu pencucian ikan.

- h. Es

Tersedia Es curah dari pencurahan es balok (dengan rata-rata 60kg/Balok) atau 1000 balok atau lebih perhari untuk model PPHLIT Metro. Sehingga waktu penyimpanan ikan tidak terjadi kekurangan es yang membuat ikan menjadi busuk.
- i. Bak sampah

Membutuhkan bak sampah yang mampu menampung semua sampah yang terdapat di Pasar Ikan Higienis tersebut.
- j. Sarana Pendukung

Semua fasilitas yang ada menggunakan model PPHLIT Metro. Oleh karena itu harus mempunyai fasilitas-fasilitas pendukung seperti.

 - 1) Restoran

Restoran untuk model PPHLIT Metro dan Besar. Restoran yang digunakan di perancangan pasar ikan higienis ini menggunakan model PPHLIT metro.
 - 2) Pertokoan

Pertokoan harus terdapat di semua model PPHLIT Metro karena akan mendukung kebutuhan masyarakat ataupun penjual.
 - 3) Bank/Jasa Keuangan

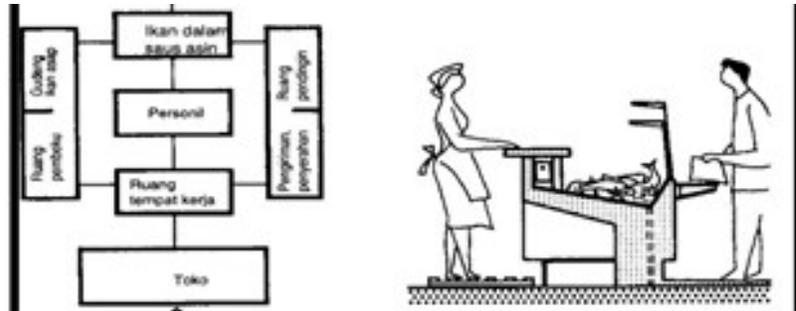
Bank/Jasa keuangan dibutuhkan untuk mendukung fasilitas pasar ikan higienis.
 - 4) Musholla

Musholla harus ada karena menampung banyak pengunjung yang sebagian besar membutuhkan fasilitas musholla.

2.1.2.4 Kajian Arsitektural

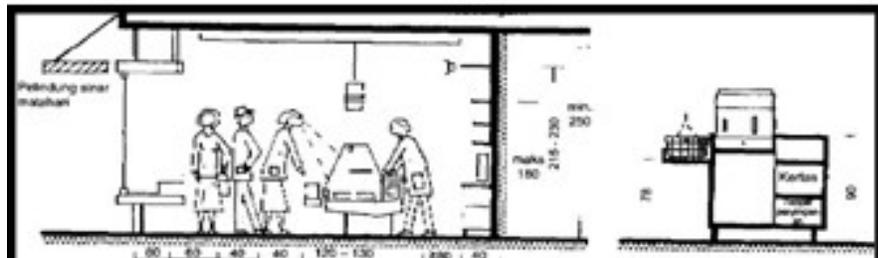
Sentra Perikanan merupakan pusat hasil olahan laut yang menggunakan sistem yang telah modern tetapi tetap menyesuaikan dengan lingkungannya. Memiliki karakteristik tempat yang bersih dan nyaman sehingga dapat membuat pengguna maupun pengunjung yang datang dapat merasa nyaman. Selain sebagai

sentra perikanan dikawasan ini terdapat sentra perdagangan ikan yang menggunakan standart pasar sehat sehingga lebih highenis. Di sentra perikanan terdapat juga gerai atau booth makanan hasil olahan dan toko toko berjejeran yang menjual berbagai hasil perikanan seperti kerajinan, camilan, atau pun oleh – oleh khas. Berikut luasan yang sesuai untuk menentukan luasan ruang pasar:



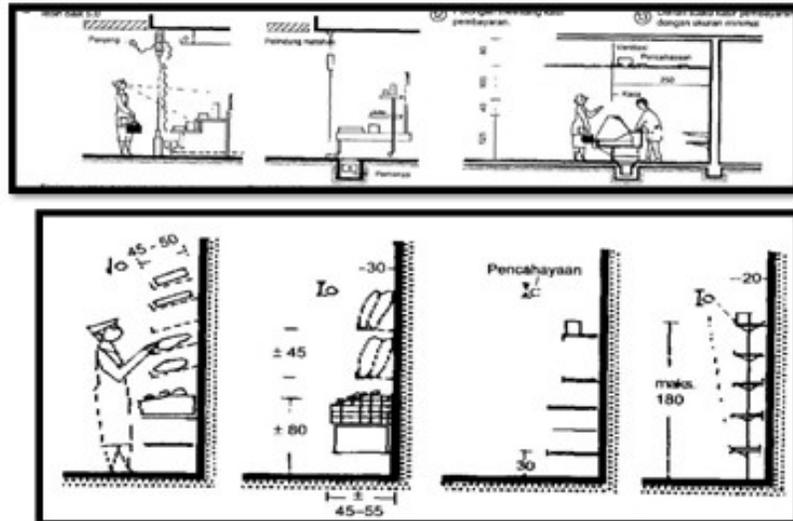
Gambar 2. 1 Contoh Tempat Penjual Ikan di Pasar

Sumber: Data arsitek, jilid 2 : 2002



Gambar 2. 2 Contoh Jarak Pandang Pembeli terhadap Meja Jual

Sumber: Data arsitek, jilid 2 : 2002



Gambar 2. 3 Contoh Gambar untuk Kios

Sumber: Data arsitek, jilid 2 : 2002

2.1.2.5 Studi Literatur Arsitektur Fenomenologi

Fenomenologi digunakan untuk berbagai metode pemahaman, salah satunya arsitektur. Cara fenomenologi menemukan esensi kesadaran dari fenomena yang ada melalui pengalaman seseorang memiliki pemahaman terhadap realitas/fenomena arsitektur. Dalam fenomena ruang dan bentuknya tersimpan esensi kesadaran yang tertuang oleh perancang melalui detail, material, orientasi, fokus, dan lainnya yang diterjemahkan melalui sebuah karya desain yang menyimpan esensi kesadaran. Komunikasi desain tercipta melalui fungsi, keindahan, dan kekuatan yang tersampaikan pada pengguna melalui persepsi ruang yang ditangkap.

Beberapa arsitek yang menggunakan fenomenologi untuk mendapat pengertian murni dari sebuah fenomena lingkungan yang akan terbangun sebagai pemahaman, salah satunya adalah Peter Zumthor. Langi dan Tinangon (2012) mengungkapkan bahwa setiap proses desainnya, Peter Zumthor menitik beratkan atau menggunakan pendekatan secara kasat mata, yakni 'pengalaman sensori' terhadap setiap objek arsitektural rancangannya. Pendekatan tersebut mewujudkan menjadi atmosfer desainnya yang kemudian dijabarkan dalam sembilan aspek

desain, yaitu:

a. The Body of Architecture

Arsitektur dianggap memiliki tubuh. Anatomi tubuh arsitektur meliputi kulit dan organ tubuh (bagian yang terlihat) dan sistem anatomi sel-sel di dalam tubuh (tidak terlihat).

b. Material Compatibility

Menurut Peter Zumthor, dalam mendesain harus memiliki kepekaan yang luar biasa terhadap material yang akan digunakan.

c. The Sound of Space

Suatu bangunan memiliki nada dan irama dalam tiap-tiap ruangnya.

d. The Temperature of Space

Temperatur terbagi dua, temperatur fisik dan temperatur psikis. Temperatur fisik dipengaruhi oleh material yang dipakai oleh bangunan. Sedangkan untuk Temperatur psikis lebih kepada bagaimana keadaan dan suasana dari suatu ruang berpengaruh terhadap suasana hati dan perasaan dari orang-orang yang ada di dalamnya.

e. Surrounding Object

Aspek ini mengenai apa saja yang ada di sekeliling bangunan atau ruang, termasuk manusia dan benda apapun yang dapat membangkitkan suasana, imajinasi, keindahan, dan atau ketertarikan.

f. Tension Between Interior and Exterior

Ruang dalam dan ruang luar, walaupun dari segi bentuk, sifat, dan fungsi berbeda, tetapi saling mengikat. Perlakuan terhadap keduanya menentukan karakter dari bangunan. Sebagai contoh bukaan-bukaan yang dibuat mempengaruhi fasade bangunan, dan secara tidak langsung mempresentasikan karakter dari bangunan

g. Levels of Intimacy

Berkaitan dengan skala, ukuran, dan dimensi dari bentuk, ruang, dan bukaan pada bangunan. Hal-hal tersebut menjadi faktor hadirnya bangunan seolah-olah memiliki alur cerita seseorang yang berinteraksi dengan bangunan tersebut.

h. The Light on Things

Bangunan dianggap sebagai sebuah massa murni bayangan yang kemudian dilubangi dengan diberikan cahaya.

i. **Between Composure and Seduction**

Kehadiran bentuk, ruang, atau apapun dari suatu bangunan memiliki pergerakan, alur, urutan, yang juga secara alami bersifat menuntun, menstimulasi, dan memberikan relaksasi sehingga setiap orang yang berinteraksi dengan bangunan dapat merasa tenang dan bebas sehingga dapat dikatakan ruang dan bangunan menjadi pengarah perilaku.

2.1.3 Kajian Studi Obyek

Sentra Perikanan merupakan bangunan dengan sistem kompleks yang tidak termasuk dalam bangunan bermassa banyak melainkan hanya 1 bangunan dengan 1 fungsi bangunan. Dalam perancangan, diambil beberapa obyek studi kasus dan pembelajaran dalam perancangan. Studi kasus tersebut meliputi studi banding obyek , yaitu obyek atau bangunan yang mempunyai fungsi yang sama (sejenis), serta ada juga studi banding tema, yaitu obyekw mempunyai tema yang sama dengan perancangannya.

2.1.3.1 Sentra Ikan Bulak dan Pusat Olahan Laut

Bangunan sentra ikan bulak (SIB) diresmikan pada tanggal 27 Desember 2012 yang berada dipantai kenjeran tempatnya berada di jalan Bulak Cumpat No.1 Surabaya. SIB ini memiliki fungsi utama sebagai tempat berburu oleh oleh dan menikmati kuliner khas Surabaya terutama hasil lautnya.Sentra ini dibangun untuk mewedahi para UMKM khusus yang bergerak dibidang perikanan dan kelautan yang berada di kecamatan Bulak. SIB ini dibangun hanya boleh ditempati untuk warga Bulak saja, untuk warga atau kota lain tidak diperbolehkan karena hanya dikhususkan untuk warga Kecamatan Bulak saja.



Gambar 2.4 Bangunan Sentra Ikan Bulak (SIB)
Sumber google images

Sentra ini berfungsi untuk mengenalkan dan mempromosikan berbagai produk hasil olahan ikan agar semakin diminati oleh masyarakat. Warga Surabaya yang merupakan wisatawan dapat menjadikan SIB sebagai tujuan untuk berbelanja oleh-oleh hasil olahan laut dalam satu tempat yang lebih nyaman.

Bangunan sentra ini memiliki luas 4.573 meter persegi, terdiri dari dua lantai. Lebih kurang ada 96 kios yang menjual kerupuk dan ikan kering, 40 kios ikan asap, 16 kios ikan segar, 20 kios kerajinan, dan 40 kios makanan dan minuman, 212 yang menyediakan aneka kebutuhan ikan bagi pengunjung.

Untuk keadaan terkini SIB mengalami kendala di tingkat pengunjung yang datang. Kesalahan di bidang promosi dan sosialisasi terkait kehadiran sentra ini dirasa cukup kurang sehingga eksistensi dari SIB tidak berlangsung lama, dikarenakan ketidak-tahuan masyarakat. Gerai yang dulunya ramai dengan pedagang sekarang telah sepi dikarenakan kurangnya minat pengunjung mengakibatkan penurunan omset atau pemasukan untuk pedagang.

Sentra ikan bulak merupakan salah satu obyek yang memiliki kesamaan fungsi dengan Sentra Perikanan di Sedati. Jika dikaji lebih jauh maka dapat dilihat karakteristik yang mempunyai kesamaan yang dimiliki oleh Sentra Ikan Bulak di Surabaya dan Sentra Perikanan di Sedati seperti pada penjelasan di bawah ini :

- a. Sentra Ikan Bulak memiliki fungsi utama yaitu sebagai Sentra Perdagangan Ikan dan dan pusat oleh oleh hasil olahan laut yang mengutamakan kebersihan dan nyaman terhadap pengunjung yang datang..
- b. Sentra Ikan Bulak tidak hanya menjual ikan segar tetapi juga menjual berbagai kerajinan dan hasil olahan laut.
- c. Sentra Ikan Bulak bertempat di wilayah yang memiliki hasil laut yang besar, sama dengan Sentra Perikanan di Sedati yang bertempat di Kawasan dengan sumber daya perikanan yang tinggi.
- d. Sentra Ikan Bulak memiliki banyak kios dengan berbagai fungsi yang berbeda.



Gambar 2.5 kios-kios yang ada di SIB
Sumber Google images

- e. Sentra Ikan Bulak memiliki bangunan yang dilindungi agra jika terjadi kebakaran api tidak menjalar kerumah warga.



Gambar 2.6 Bangunan SIB
Sumber Google images

Dari data diatas Sentra Ikan Bulak memiliki fasilitas yang lengkap dan mengimpun kebutuhan pengguna bangunan. Fasilitas yang ada meliputi ruang

pasar, tempat membeli oleh oleh dan juga tempat makan dan minum. Studi banding obyek ini sudah sesuai dengan contoh rancangan untuk Sentra Perikanan di Sedati. Selanjutnya membahas tentang kelebihan dan kekurangan Sentra Ikan Bulak di Surabaya.

Tabel 2.1 Kelebihan dan Kekurangan Sentra Ikan Bulak :

Aspek Arsitektural	Kelebihan	Kekurangan
Tampak	Tampak yang dibuat cukup menarik dengan bentuk menyerupai bentuk perahu layer.	Bentuk layer hanya disebagaian bangunan sehingga bentuk yang lain kurang proporsi 
Sirkulasi	Jalur Sirkulasi bangunan cukup mudah dijangkau	Lebar jalur sirkulasi sangat minim sehingga apabila ada kepadatan pengunjung maka akan sempit dan membuat tidak nyaman. 
Ruang Dalam	Ruangan memiliki luasan 3x4 dan menggunakan penghawaan alami	Pencahayaannya dan penghawaan alami ini yang membuat apalagi siang hari akan terasa panas sehingga bau dari ikan sangat terasa di dalam bangunan.

		
Struktur	Menggunakan struktur kabel untuk atap layer bagian rooftop dan beton untuk kolom struktur utama.	<p>Struktur kabel hanya digunakan sebagai hiasan saja.</p> 
Bentuk	Bentukan bangunan dengan sunshading sebagai penghalau matahari yang masuk ke dalam bangunan. Serta bentuk atap yang menyerupai perahu layer.	<p>Sun shading hanya berada di lantai 1 dan atap pada rooftop hanya sebagai penghias saja.</p> 
Ruang Luar	Ruang terbuka aktif cukup luas	Vegetasi di ruang terbuka cukup minim sehingga menyebabkan pengguna enggan

	<p>dan memperhatikan ruang terbuka hijau karena letak bangunan di tepi pantai.</p>	<p>untuk berjalan jalan atau sekedar menikmati ruang luar bangunan.</p> 
--	--	--

2.1.3.2 Pasar Modern BSD City

Pasar Modern Bintaro J berlokasi di Kota Banten tepatnya di Tangerang. Pasar ini berada tepat disebelah Bintaro Trade Center (BTC). Pasar ini tetap ramai dikunjungi meskipun berada di kawasan komersial dan memiliki banyak saingan. Pasar ini memegang nilai-nilai pasar tradisional. Pengunjung yang datang dari segala kalangan.



Gambar 2.7 Pasar Modern Bintaro Jaya
Sumber Google images

Pasar Modern Bintaro Jaya terdiri dari 56 ruko yang mengelilingi site, 230 kios, 200 lapak, atm center, dan jajanan malam. Pasar ini memiliki pemotongan unggas yang terpisah dengan bangunan pasar dan dilengkapi dengan

Sumber: Google Images

Tabel 2.2 Kelebihan dan Kekurangan Pasar Modern Bintaro Jaya

Aspek	Kelebihan	Kekurangan
Arsitektural		
Tampak	<ul style="list-style-type: none">- Warna yang digunakan mencolok sehingga bangunan mudah untuk dikenali.	<ul style="list-style-type: none">- Fasad bangunan tergolong identik dengan sekitarnya sehingga pengunjung sulit untuk mengidentifikasi dan mengenali bangunan. 
Sirkulasi	<ul style="list-style-type: none">-Gate berada pada 4 bagian pasar sehingga mudah dijangkau dari segala arah.	<ul style="list-style-type: none">-Entrance gate terbilang transparent dan tidak mudah dikenali karena memiliki model yang menyatu dengan kios-kios didepannya.
Ruang Dalam	<ul style="list-style-type: none">-Menggunakan penerangan alami pada siang hari tetapi juga menyediakan penerangan buatan untuk aktivitas di malam hari.-Signage yang ada menunjukkan zonasi-zonasi	<ul style="list-style-type: none">-Tidak menyediakan area duduk atau istirahat sehingga pengunjung hanya dapat berjalan.

	pasar yang jelas sehingga dapat mempermudah pengunjung.	
Struktur	-Pasar ini menggunakan baja WF sebagai kolom utamanya sehingga dapat memaksimalkan ruang didalamnya, hal ini terlihat dari area tengah stan yang terlihat luas.	-Struktur yang digunakan terbilang kaku sehingga bentuk yang ditampilkan minimalis.
Bentuk	-Bentuk bangunan memaksimalkan fungsi didalamnya sehingga dari lahan yang terbilang terbatas dapat difungsikan sesuai dengan kebutuhan yang ada.	-Bentuk bangunan terlihat menyatu sehingga kurang menarik dan tidak dapat memunculkan kesan ikon daerah setempat, karena konsep yang diusung merupakan minalis kontemporer.
Ruang Luar	-Area parkir mobil menggunakan sirkulasi satu arah sehingga lebih tertata.	-Bongkar muat masih dilakukan di sekitar area parkir sehingga mengganggu jalannya sirkulasi kendaraan.

2.1.4 Analisa Hasil Studi

Membandingkan antara objek yang dianalisis sehingga menghasilkan kesimpulan yang dapat menjadikan acuan untuk perancangan.

Tabel 2.3 Hasil Studi

Analisa Hasil Studi	Sentra Ikan Bulak, Surabaya	Pasar Modern Bintaro Jaya, Tangerang	Kesimpulan Pada Desain
Pemakai Bangunan dan Stan	<ul style="list-style-type: none"> -Khusus UMKM kecamatan Bulak yang bergerak di sektor perikanan dan kelautan -Jumlah stan 96 kios dengan ukuran (2x2 m) -Dikelola oleh pemerintah daerah -Target pasar merupakan wisatawan dan warga lokal. 	<ul style="list-style-type: none"> -Stan dan kios diperjual belikan dan untuk umum -Pasar ini termasuk jenis pasar induk dan ditargetkan untuk semua kalangan -stan penjual berada di tengah dan diapit oleh kios-kios yang mengelilingi site. 	<ul style="list-style-type: none"> -Bangunan diperuntukkan untuk UMKM daerah Sedati dan sekitarnya -Target pasar mengambil dari segala kalangan -Stan dibedakan sesuai dengan kategori yang akan dijual.
Komoditas	<ul style="list-style-type: none"> -Pasar khusus ikan dan olahan ikan 	<ul style="list-style-type: none"> -berbagai jenis kebutuhan rumah tangga, sayuran, dsb 	<ul style="list-style-type: none"> -Bangunan diperuntukkan untuk menjual sesuai dengan sumber daya alam yang potensial di wilayah ini sehingga hanya

			menjual ikan dan olahan ikan.
Struktur dan Utilitas	-struktur utama menggunakan beton pada kolomnya. - struktur penunjang terlihat pada bagian kabel untuk penutup rooftop dilantai 2	-Struktur utama beton pada kios-kios yang mengeliling pasar, dan struktur WF untuk bagian pasar basah sehingga dapat terlihat luas.	-Struktur utama menggunakan beton pada area yang akan dibuat 2 lantai serta menggunakan struktur WF untuk area pasar ikan basah sehingga dapat memaksimalkan ruang gerak pengunjung.
Tampilan	-Tampilan Modern tetapi dapat menjadi ikon karena bangunan dibuat menonjol pada adaptasi atap yang dibuat berbeda.	-Tampilan minimalis kontemporer sehingga menyatu dengan sekitarnya.	-Tampilan bangunan mengadaptasi lingkungan sekitarnya tetapi tetap harus ikonik untuk daerah sekitar. Hal ini dibutuhkan ikon yang muncul untuk mengenalkan bangunan.
Sirkulasi	-Pola sirkulasi grid	-Pola sirkulasi	-Pola Sirkulasi

		memusat dengan pusat bangunan yaitu pasar basah.	radial sehingga pengunjung dapat menikmati seluruh bagian bangunan dan seperti menemukan hal baru setiap bagiannya.
--	--	--	---

Sumber: Analisa Penulis,2021

2.2 Tinjauan Khusus Perancangan

Tinjauan khusus terhadap obyek rancangan ini membahas secara detail objek rancangan. Pembahasan yang dimaksudkan mencakup kegiatan yang terjadi dalam obyek rancangan nantinya beserta berbagai fasilitas yang akan disediakan

2.2.1 Penekanan Perancangan

Menjelaskan titik penyelesaian objek perancangan dengan persiapan rancangan. Tatanan massa karena pada objek rancangan massa terdapat bangunan utama sebagai inti dari objek rancangan dan bangunan pendukung seperti musholah, parkir, dan lainnya.

2.2.2 Lingkup Pelayanan

Lingkup pelayanan yang difokuskan untuk Sentra Perikanan di Kalanganyar Sedati ini adalah penduduk di Sidoarjo dan wisatawan yang akan menikmati berbagai macam rekreasi yang ada di wilayah Kalanganyar. Selain itu wilayah Kalanganyar yang sekarang telah memasuki masa perkembangan menjadikan banyak pengunjung yang datang. Mata pencaharian masyarakat disana yang cenderung berprofesi sebagai nelayan dan pembudidaya dapat terbantu oleh adanya sentra perikanan ini.

2.2.3 Aktifitas dan Kebutuhan Ruang Pengguna Bangunan

Tinjauan pengguna di Sentra Perikanan di Kalanganyar Sedati adalah sebagai berikut :

- Kelompok Pengunjung
Adalah semua kalangan masyarakat baik dari golongan bawah maupun golongan menengah keatas dimana mereka mempunyai tujuan membeli oleh-oleh atau hasil perikanan.
- Kelompok Produsen
Adalah sekelompok masyarakat produsen perikanan yang berkegiatan mengolah dan menjual hasil perikanan.
- Kelompok Pengelola
Adalah sekelompok orang yang melakukan kegiatan seperti mengelola dan bertanggung jawab atas segala kegiatan yang berlangsung di dalam bangunan Sentra Perikanan serta mengatur jalannya kegiatan.
- Barang Produksi
Ikan dan hasil perikanan merupakan salah satu pemakai bangunan Sentra Perikanan karena luas ruang dan banyaknya sangat di tentukan jenis bahan baku dan jenis hasil olahan.

Aktifitas dan Kebutuhan Ruang

Aktifitas – aktifitas yang dilakukan pemakai bangunan dapat dijabarkan seperti dalam tabel berikut ini.

Tabel 2.4 Aktifitas Pemakai Bangunan dan Kebutuhan Ruang

No	Pengguna	Aktivitas	Kebutuhan Ruang	Kelompok Fasilitas
1	Bakul / Pengumpul	Menerima ikan dari nelayan	Kios Bakul	Fasilitas Pengelola
		Menimbang ikan	Kios Bakul	
		Mencatat hasil timbangan	Kios Bakul	
		Mengelompokan Ikan	Area Proses Bakul	
		Mencuci hasil laut	Area Proses Bakul	
		Memasarkan hasil laut	Kios Grosir	

		kepada pengecer		
		Menyimpan es balok untuk hasil laut yang tidak terjual	Ruang Simpan / Frezer	
2	Nelayan	Singgah dari laut ke TPI	Dermaga	Fasilitas Utama
		Mengangkat Ikan dari perahu	Parkir Dermaga	
		Membersihkan hasil tangkapan	Area Cuci	
	Menghitung hasil tangkapan	Kios Bakul	Fasilitas Pengelola	
	Transaksi dengan bakul	Kios Bakul		
3	Pedagang hasil laut ecer	Transaksi jual beli dengan bakul	Kios Grosir	Fasilitas Umum
		Membersihkan hasil laut	Area Cuci	
		Melakukan display	Kios Pengecer	
		Melayani pembeli	Kios Pengecer	
		Menyimpan hasil laut yang tidak terjual	Frezer Bersama	
4	Pengelola	Mengawasi jalannya transaksi antar nelayan dan bakul	Kios Grosir	Fasilitas Pengelola
		Melakukan perhitungan hasil akhir	Ruang Pengelola	
		Melakukan penarikan pajak retribusi	Ruang Pengelola	
		Melakukan rapat	Ruang Rapat	
		Bekerja	Ruang Staff	
5	Pedagang hasil olahan	Membeli hasil laut ke bakul	Kios Grosir	Fasilitas Umum
		Membersihkan hasil laut	Area Cuci	
		Melakukan pengolahan hasil laut	Kios Pedagang	
		Memasak	Kios Pedagang	
		Melakukan transaksi dengan pembeli	Kios Pedagang	
6	Konsumen	Memarkirkan kendaraan	Parkir Pengunjung	Fasilitas Penunjang
		Membeli hasil laut ecer	Kios Pengecer	Fasilitas Umum
		Membeli hasil olahan laut	Kios Pedagang	
		Bersantai	Food Court	
		Makan dan Minum	Food Court	

		Ketoilet	Toilet	Fasilitas Service
		Beribadah	Musholah	Fasilitas Penunjang

Sumber Analisa Penulis (2021)

2.2.4 Perhitungan Luasan Ruang

Perhitungan luas ruang disusun berdasarkan jumlah dan standart satuan terkecil dari masing-masing aktifitas, serta prasarana yang dibutuhkan pada masing-masing ruang tersebut. secara jelas diuraikan dan dihitung pada tabel dibawah ini.:

Tabel 2.5 Perhitungan Luasan Ruang

Kelompok Kegiatan Jual Beli					
No	Jenis Ruang	Unit	Perhitungan	Luas	Total m2
Sentra Ikan Basah					
1	Stan Ikan Basah	30	2 x 3 m	6 m2	180 m2
2	Kasir Perhitungan Ikan	4	2 x 2 m	4 m2	16 m2
Sentra Olahan Ikan					
1	Stan Penjual Kerupuk	10	3 x 2 m	6 m2	60 m2
2	Stan Penjual Pernak Pernik	10	2 x 2 m	4 m2	40 m2
3	Stan Makanan Matang	20	3 x 2 m	6 m2	120 m2
4	Stan Oleh-Oleh	10	3 x 3 m	9 m2	90 m2
6	Food Court	50 set meja	2 x 2 m	4 m2	200 m2
Sirkulasi 30%					229,8 m2
Sub Total Luas Ruang					995,8 m2

Kelompok Kegiatan Pengelola					
No	Jenis Ruang	Unit	Perhitungan	Luas	Total m2
1	Kepala Unit	1	3 x 4 m	12 m2	12 m2
2	Ruang Staff	3	4 x 3 m	12 m2	36 m2
3	Ruang Informasi	1	3 x 2 m	6 m2	6 m2
4	Ruang Karyawan	2	3 x 2 m	5 m2	10 m2
5	Gudang	1	4 x 4 m	16 m2	16 m2
6	Pantry	1	3 x 1 m	3 m2	3 m2
7	Toilet	2	3 x 2 m	6 m2	12 m2
Sirkulasi 30%					28,5 m2

Sub Total Luas Ruang	123,5 m2
-----------------------------	-----------------

Fasilitas Ruang Service					
No	Jenis Ruang	Unit	Perhitungan	Luas	Total m2
1	Ruang Administrasi	1	8 x 5 m	40 m2	40 m2
2	Ruang Informasi	1	3 x 2 m	6 m2	6 m2
3	Ruang Panel	1	3 x 3 m	9 m2	9 m2
4	Ruang Genset	1	4 x 4 m	16 m2	16 m2
5	Ruang Pompa	1	3 x 3 m	9 m2	9 m2
6	Dekomposer	1	6 x 8 m	48 m2	48 m2
7	Toilet	2	3 x 2 m	6 m2	12 m2
8	Ruang Tandon	1	4 x 5 m	20 m2	20 m2
9	TPS	1	2 x 2 m	4 m2	4 m2
Sirkulasi 30%					49,2 m2
Sub Total Luas Ruang					213,2 m2

Fasilitas Penunjang					
No	Jenis Ruang	Unit	Perhitungan	Luas	Total m2
1	Tempat Parkir	1	Varies	860 m2	860 m2
2	ATM Center	4	1,5 x 1 m	1,5 m2	6 m2
3	Mushollah	1	3 x 7 m	21 m2	21 m2
4	Plaza (RTH)	1	6 x 5 m	30 m2	30 m2
5	Gazebo	3	3 x 5 m	15 m2	15 m2
6	Kolam	1	3 x 5 m	15 m2	15 m2
7	Loading Dock	1	4 x 25	100 m2	100 m2
8	Dermaga	2			
9	Pemacangan	1			
Sirkulasi 30%					314,1 m2
Sub Total Luas Ruang					1361,1 m2

Sumber: Analisa Penulis,2021

2.2.6 Program Ruang

Perhitungan luas ruang disusun berdasarkan jumlah dan standart satuan masing-masing aktifitas, serta prasarana yang dibutuhkan pada masing-masing ruang tersebut.secara jelas diuraikan dan dihitung pada tabel dibawah ini.:

Tabel 2.6 Program Ruang

No	Kelompok Ruang	Fasilitas Ruang	Luas
1	Kelompok Kegiatan Jual	Stan Ikan Basah	240 m2

	Beli	Stan Penjual Kerupuk	60 m2
		Stan Penjual Pernak Pernik	40 m2
		Stan Makanan Matang	120 m2
		Stan Oleh-Oleh	90 m2
		Stan Camilan	60 m2
		Food Court	200 m2
Sub Total			810 m2
Sirkulasi 30% = 655 x 30%			243 m2
Total			1053 m2
2	Kelompok Kegiatan Pengelola	Kepala Unit	12 m2
		Ruang Staff	36 m2
		Ruang Informasi	6 m2
		Ruang Karyawan	10 m2
		Gudang	16 m2
		Pantry	3 m2
		Toilet	12 m2
Sub Total			95 m2
Sirkulasi 30% = 95 x 30%			28,5 m2
Total			123,5 m2
3	Fasilitas Ruang Service	Ruang Administrasi	40 m2
		Ruang Informasi	6 m2
		Ruang Panel	9 m2
		Ruang Genset	16 m2
		Ruang Pompa	9 m2
		Dekomposer	48 m2
		Toilet	12 m2
		Ruang Tandon	20 m2
		TPS	4 m2
Sub Total			164 m2
Sirkulasi 30% = 164 x 30%			49,2 m2
Total			213,2 m2
4	Fasilitas Penunjang	Tempat Parkir	860 m2
		ATM Center	6 m2
		Mushollah	21 m2
		Plaza (RTH)	30 m2
		Gazebo	15 m2
		Kolam	15 m2
		Loading Dock	100 m2
Sub Total			1047 m2
Sirkulasi 30% = 1047 x 30%			314,1 m2
Total			1361,1 m2

No	Kelompok Ruang	Luas
1	Kelompok Kegiatan Jual Beli	1053 m2
2	Kelompok Kegiatan Pengelola	123,5 m2
3	Fasilitas Ruang Service	213,2 m2
4	Fasilitas Penunjang	1361,1 m2
Total		2750,8 m2

Sumber: Analisa Penulis,2021