

ABSTRAK

Sebagai negara yang berbasis maritim memiliki potensi besar dalam sumber daya kelautan dan perikanan, dengan luas wilayah perairan mencapai 7,81 juta km². Produksi perikanan tangkap yang melampaui target pada tahun 2024 menunjukkan besarnya potensi ini. Namun, penanganan hasil tangkapan ikan di Indonesia masih jauh dari standar higienis. Praktik seperti pencucian ikan dengan air laut tidak steril, penggunaan wadah yang tidak layak, serta pengabaian sistem rantai dingin menjadi penyebab utama kemunduran mutu ikan, yang berdampak pada kualitas dan keamanan konsumen. Selain itu, kurangnya pengetahuan dan kesadaran nelayan serta pedagang mengenai pentingnya higienitas turut memperburuk kondisi ini. Kampung Nelayan Tambak Lorok merupakan kawasan pesisir Kota Semarang, menghadapi masalah serupa. diperlukan perancangan pasar ikan higienis yang tidak hanya memastikan kualitas dan kesegaran ikan tetap terjaga, tetapi juga dilengkapi dengan fasilitas modern yang menarik. Dengan pendekatan berbasis higienitas, Pasar ini diharapkan dapat menjadi jawaban atas berbagai masalah yang sedang dihadapi serta mendukung perekonomian nelayan serta pedagang, serta meningkatkan daya tarik bagi pengunjung.

Kata Kunci : Pasar Ikan, Higienitas, Penanganan Ikan.