

BAB I

1.1.Latar Belakang

Dengan luas daratan 7,81 juta km² dan garis pantai sepanjang 81.000 km, Indonesia merupakan negara maritim dengan sumber daya kelautan dan perikanan yang melimpah (Sayidiman, 2005). dengan wilayah perairan yang sangat luas menjadikan Indonesia sebagai negara yang kaya potensi sumber daya alam khususnya dalam kelautan dan perikanan .Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) melaporkan produksi perikanan tangkap pada semester pertama tahun 2024 melampaui target yang telah ditetapkan, yaitu mencapai 111,33% atau hampir 3,34 juta ton (data ini masih bersifat sementara), yang mencakup sumber daya laut dan air tawar. dengan melimpahnya hasil sumber daya kelautan dan perikanan ini sayangnya belum sejalan dengan penanganan ikan yang belum baik dan tidak higienis.

Setelah penurunan Ikan dari kapal dan sebelum sampai ke tangan konsumen, ikan melalui serangkaian proses penanganan yang menentukan kualitasnya. Praktik penanganan yang kurang higienis menjadi penyebab utama kemunduran mutu ikan. Masalah yang sering terjadi meliputi pencucian ikan di wadah besar menggunakan air laut yang tidak steril. Air bekas cucian dibuang sembarangan di lantai pasar, menyebabkan genangan, bau tidak sedap, dan lingkungan yang tidak bersih. Ikan yang telah dicuci disimpan dalam wadah yang sering kali tidak memenuhi standar kebersihan. Wadah yang kotor atau usang dapat secara langsung menurunkan kualitas ikan. Ketidak seimbangan antara jumlah es dan volume ikan yang disimpan atau didistribusikan juga mempercepat penurunan mutu ikan. Menurut Metusalach et al. (2012), perbandingan antara ikan dan es yang ideal selama proses distribusi adalah 1:1, dengan suhu yang dipertahankan pada 0 derajat Celcius. nelayan maupun pedagang kerap mengabaikan penerapan sistem rantai dingin yang dapat mempertahankan kesegaran ikan. Pada tahap pemasaran, penanganan ikan masih jauh dari standar higienis. Pedagang sering meletakkan ikan di lantai pasar tanpa alas atau di atas meja kayu yang tidak steril, sehingga menjadi tempat berkembangnya bakteri. Praktik-praktik ini merusak kualitas ikan dan berpotensi membahayakan kesehatan konsumen. Proses penurunan kualitas ikan dapat dilihat dari dua aspek

utama, yaitu kesegaran serta kebusukan (Wibowo dan Yunizal,1998). Kesegaran ikan dinilai dari kondisi dagingnya, Kualitas daging ikan dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain warna, konsistensi, tekstur, aroma, dan rasa. Selain itu, kandungan air, daya ikat air, dan tingkat pH daging berpengaruh nyata terhadap kualitasnya (Anil et al., 2002; Fikri et al., 2017). Daging merupakan sumber nutrisi yang kaya, terutama protein, yang memiliki profil asam amino seimbang. Tingginya kandungan gizi pada daging menyebabkan daging rentan mengalami kerusakan akibat pesatnya pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme. (Bolla, 2023, 222).

Menurut Sjarif, Suwadiyono, dan Gautama (2010), kerusakan produk perikanan di Indonesia masih tinggi karena nelayan dan pedagang ikan kurangnya pengetahuan tentang cara menangani ikan dari menangkap hingga penjualan, meskipun nelayan tradisional mengeksport sebagian besar produk ikan segar. keterbatasan ini dilatar belakangi pendidikan nelayan dan pegang ikan yang kurang dan minimnya sosialisasi atau pembinaan pada nelayan dan pedagang ikan dalam menangani ikan sebelum dijual. hal ini berakibat kepada kesadaran para nelayan dan pedagang ikan dalam memperhatikan higienitas dan mutu ikan.

Kota Semarang merupakan ibu kota Provinsi Jawa Tengah dan berlokasi di sepanjang garis pantai Laut Jawa. memiliki perkampungan yang didominasi nelayan yaitu Perkampungan Nelayan Tambak Lorok yang terletak di sepanjang pesisir Kota Semarang, sebagian besar kampung ini dihuni oleh masyarakat yang melakukan aktivitas penangkapan ikan. Nelayan Bergantung pada hasil laut sebagai sumber daya alam untuk memperoleh hasil tangkapan yang kemudian dijual. Nelayan di Tambak Lorok akan membawa hasil tangkapannya ke Tempat Pelelangan Ikan atau langsung ke bakul untuk dijual. sayangnya,Tempat Pelelangan Ikan (TPI) yang berada Tambak Lorok tidak berfungsi sebagaimana mestinya karena hasil tangkapan nelayan yang cenderung sedikit. Akibatnya, TPI tersebut lebih sering dimanfaatkan oleh nelayan setempat sebagai area untuk beristirahat (Heriza, n.d., 45) akibatnya para nelayan membawa hasil tangkapannya ke pasar dan menjualnya ke pedagang yang ada di pasar.

Kota Semarang sebenarnya memiliki Pasar Ikan Higienis yang berlokasi di Rejomulyo, tepat di sebelah Pasar Kobong. Namun, saat ini pasar tersebut telah

ditinggalkan oleh para pedagang karena masalah pengelolaan serta ketidakcocokan lokasi. Selain itu, posisinya yang berada di pinggiran kota menjadi alasan lain yang membuat pengunjung enggan datang untuk membeli ikan.

Melihat fenomena tersebut, diperlukan upaya perancangan dan perencanaan pasar ikan yang mampu mengatasi berbagai kendala yang ada. Pasar ikan yang dirancang akan mengusung konsep higienis, sehingga dapat membantu menjaga kualitas dan kesegaran ikan yang dijual. Selain itu, pasar ini juga direncanakan untuk memiliki fasilitas yang menarik, guna meningkatkan daya tarik pengunjung. Melalui perancangan ini, besar harapan pasar mampu memberikan solusi atas permasalahan yang terjadi sekaligus memastikan mutu ikan tetap terjaga dengan baik.

1.2. Tujuan dan Sasaran

1.2.1. Tujuan

Perancangan Pasar Ikan Higienis memiliki tujuan untuk menciptakan wadah perdagangan ikan yang memiliki citra higienis dan tidak kumuh serta mengembangkan fasilitas penunjang yang dapat menarik pengunjung berupa objek wisata kuliner perikanan laut.

1.2.2. Sasaran

Tersusunnya Laporan Pedoman Perencanaan dan Perancangan Arsitektur yang menjadi acuan serta pedoman dalam perancangan Pasar Ikan Higienis di Tambak Lorok

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang perancangan ini, fokus utama Laporan Perancangan Arsitektur ini adalah merancang bangunan pasar ikan yang mengutamakan aspek higienitas untuk menjaga mutu ikan yang diperdagangkan. Perancangan ini juga bertujuan untuk menyediakan fasilitas yang dapat memenuhi kebutuhan para pelaku pasar, termasuk pedagang dan pembeli, serta memberikan manfaat bagi masyarakat di sekitar tapak. Pasar ini diharapkan tidak hanya menjadi tempat transaksi yang higienis dan nyaman, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kualitas hidup dan perekonomian masyarakat setempat.

1.4. Manfaat

1.4.1. Manfaat Subjektif

Memenuhi kriteria serta persyaratan penyelesaian Tugas Akhir Jurusan Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro serta menjadikan pedoman dalam penyusunan rencana dan desain arsitektur yang merupakan tahap awal menuju tahap desain.

1.4.2. Manfaat Objektif

Proposal LP3A diharapkan bisa memberikan manfaat untuk mahasiswa di Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro serta mahasiswa lainnya. harapan lain Proposal LP3A ini dapat menjadi referensi serta memberikan rekomendasi dalam menciptakan perancangan yang lebih baik dan berkualitas.

1.5. Ruang Lingkup

1.5.1. Ruang Lingkup Substansial

Laporan Perancangan Arsitektur mencakup kajian dan perancangan pasar ikan higienis yang berlokasi di Tambak Lorok, dengan fokus pada penyelesaian permasalahan penanganan ikan di pasar. Lingkup perancangan meliputi analisis kebutuhan fasilitas untuk mendukung aktivitas perdagangan ikan, seperti area pencucian dan penyimpanan yang higienis, penerapan sistem cold chain, dan tata kelola limbah. Selain itu, laporan ini juga akan mempertimbangkan aspek kenyamanan pengguna, baik pedagang maupun pembeli, serta integrasi pasar dengan lingkungan sekitar sebagai pusat kegiatan ekonomi, sosial, dan budaya masyarakat.

1.5.2. Ruang Lingkup Spasial

Lokasi Perencanaan & Perancangan Pasar Ikan di Tambak Lorok berlokasi di Tambak Lorok, Kecamatan Semarang Utara, Kota Semarang.

1.6. Metode Pembahasan

Pembahasan menggunakan pendekatan metode kualitatif, yang mencakup pengumpulan data primer dan sekunder melalui tinjauan literatur, observasi, serta wawancara. Data yang terkumpul dianalisis dengan berbagai pendekatan untuk menjadi dasar dalam pengembangan program perencanaan dan perancangan. Proses penghimpunan data dilaksanakan melalui metode berikut:

1. **Metode Deskriptif**

Pengumpulan data dilakukan dengan memperhatikan konteks yang meliputi tema, kondisi lingkungan, dan aksesibilitas lokasi yang dipilih. Informasi dikumpulkan melalui studi literatur, pengamatan langsung di lapangan, dan konsultasi dengan instansi terkait.

2. **Observasi**

Studi lapangan dilakukan dengan mengunjungi objek preseden untuk mengamati kondisi yang terjadi sebenarnya.

3. **Wawancara**

Interaksi langsung dengan pihak terkait bertujuan untuk menggali informasi yang mendukung proses perancangan.

1.7. Sistem Pembahasan

Sistematika atau struktur pembahasan disusun sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini akan berisikan tentang latar belakang, tujuan, manfaat, metode pembahasan, sistematika, serta alur berpikir.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini akan berisikan tentang latar belakang, tujuan, manfaat, metode pembahasan, sistematika pembahasan, serta alur berpikir

BAB III TINJAUAN LOKASI

Bab ini akan berisikan tinjauan terhadap Kota Semarang, kondisi topografi, tinjauan umum Tambak Lorok. Tinjauan Sosial budaya masyarakat Tambak Lorok. serta tinjauan tapak.

BAB IV PENDEKATAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Bab ini berisi pendekatan aspek yang mempengaruhi perancangan Pasar Ikan Higenis di Tambak Lorok seperti pendekatan aspek fungsional, aspek kontekstual, aspek kinerja, dan aspek teknis.

BAB V

Bab ini berisikan program perencanaan dan Perancangan, dan konsep teknis serta arsitektural perancangan.

1.8. Kerangka berpikir

