

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pasar Ikan

2.1.1. Tinjauan Umum Pasar Ikan

Pasar ikan adalah sebuah area di mana kegiatan jual beli makanan berlangsung di satu lokasi tertentu. Pengunjungnya sering kali merupakan wisatawan dari luar kota yang datang untuk keperluan sementara. Pasar ikan berperan sebagai pusat utama distribusi hasil laut dan perikanan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan sumber daya makanan laut. Selain itu, pasar ini menjadi sarana interaksi ekonomi antara nelayan, pedagang, dan pembeli dalam kegiatan jual beli hasil perikanan. Untuk menjaga kualitas produk dan keberlanjutannya, pasar ikan dilengkapi dengan fasilitas kebersihan, sanitasi, dan sistem pengelolaan limbah yang efektif. Dari segi ekonomi, pasar ikan membantu meningkatkan taraf hidup nelayan lokal, mendukung pertumbuhan sektor perikanan, dan mendorong perkembangan industri kuliner berbasis hasil laut. Secara sosial, pasar ini memberikan kontribusi dengan menyediakan peluang pekerjaan dan mempererat hubungan komunitas di wilayah pesisir.

2.1.2. Persyaratan Pasar Ikan

Berdasarkan RSNI 3 9288-1:2024, Pasar ikan atau tempat pemasaran ikan harus memiliki kualifikasi seperti berikut:

- Terlindung dan mempunyai dinding yang mudah untuk dibersihkan
- Mempunyai lantai yang kedap air yang mudah dibersihkan dan disanitasi
- Dilengkapi dengan saluran pembuangan air dan mempunyai sistem pembuangan limbah cair dan terjaga higienitasnya
- Dilengkapi dengan tempat cuci tangan dan toilet dalam jumlah yang mencukupi
- Mempunyai penerangan yang memudahkan dalam penanganan hasil perikanan
- Dilengkapi dengan tanda peringatan dilarang merokok, meludah dan diletakkan di tempat yang mudah dilihat dengan jelas

- Mempunyai fasilitas pasokan air higiene untuk sanitasi dan atau air laut bersih yang cukup
- Mempunyai wadah penampungan produk yang bersih, tahan karat, kedap air dan mudah dibersihkan
- Mempunyai tempat dan instalasi penampungan limbah
- Memenuhi persyaratan higiene dan penerapan sistem rantai dingin.

2.2. Pelabuhan Perikanan

2.2.1. Tinjauan Umum Pelabuhan Perikanan

Menurut RSNI3 9288-1:2024, Pelabuhan perikanan adalah suatu lokasi yang terdiri dari wilayah daratan dan perairan dengan batas-batas yang jelas, digunakan sebagai pusat aktivitas pemerintahan serta sistem bisnis perikanan. Tempat ini berfungsi untuk mendukung kapal perikanan dalam bersandar, berlabuh, melakukan bongkar muat ikan, dan logistik. Dilengkapi dengan fasilitas keselamatan pelayaran serta sarana penunjang perikanan, lokasi ini juga berperan sebagai titik perpindahan moda transportasi hasil perikanan, baik dalam skala lokal maupun antarwilayah. Pelabuhan perikanan ini meliputi dermaga, kolam pelabuhan, kantor administrasi, serta tempat pelelangan ikan.

2.2.2. Fasilitas Pelabuhan Perikanan

Fasilitas pada Pelabuhan perikanan terbagi menjadi dua, yakni fasilitas fungsional dan penunjang. Sesuai yang diatur dalam RSNI3 9288-1:2024, fasilitas fungsional meliputi:

- Kantor administrasi Pelabuhan
- Tempat pelelangan ikan (TPI)
- Tempat pemasaran lkan
- Air higiene untuk sanitasi
- Fasilitas logistik dan perbekalan awak kapal dan kapal perikanan
- Listrik
- Parkir antar moda transportasi hasil perikanan

- Kantor pelayanan terpadu fungsi pemerintahan dan unit kesehatan Pelabuhan

Sedangkan fasilitas penunjang meliputi:

- Toilet umum
- Pos pengamanan
- Kios
- Fasilitas perbankan
- Fasilitas perkantoran dan lahan industri

2.2.3. Klasifikasi Pelabuhan Perikanan

Pelabuhan perikanan diklasifikasikan berdasarkan kelengkapan persyaratan fasilitas pokok, fasilitas fungsional dan fasilitas penunjang menjadi 5 (lima) kelas:

1. Pelabuhan Perikanan Kelas Samudera Plus (PPS Plus)
2. Pelabuhan Perikanan Kelas Samudera (PPS)
3. Pelabuhan Perikanan Kelas Nusantara (PPN)
4. Pelabuhan Perikanan Kelas Pantai (PPP)
5. Pelabuhan Perikanan Kelas Pangkalan (PPI)

2.2.4. Persyaratan Pelabuhan Perikanan

Dermaga pelabuhan perikanan harus memiliki persyaratan sebagai berikut:

- Memiliki fasilitas tambat yang digunakan oleh kapal ikan
- Memiliki fasilitas pendaratan untuk bongkar muat hasil tangkapan ikan dan perbekalan dari kapal ikan
- Memiliki fasilitas instalasi untuk pengisian bahan bakar dan pemuatan perbekalan yang diperlukan kapal untuk melaut sekurang-kurangnya air higiene untuk sanitasi dan es
- Memiliki *fender* untuk menahan benturan kapal sewaktu merapat
- Memiliki *bollard* untuk menambat kapal
- Memiliki hidran
- Diberikan tanda lampu batas dermaga

Kolam pelabuhan perikanan harus mempunyai persyaratan sebagai berikut:

- Kolam pelabuhan mempunyai batas-batas tertentu secara buatan atau alami yang berada di daerah perairan pelabuhan yang tenang dengan kedalaman minimal 1 (satu) meter dari surut terendah
- Kolam pelabuhan dapat digunakan untuk kapal bertambat, labuh untuk menunggu sebelum melaut kembali, kapal bongkar hasil tangkapan ikan, dan kapal untuk memutar arah pada waktu akan merapat ke dermaga.

Jalan pelabuhan perikanan harus mempunyai persyaratan sebagai berikut:

- Memberikan kemudahan untuk perpindahan intramoda dan/atau antarmoda transportasi pengangkutan ikan dan barang keluar masuk pelabuhan perikanan
- Memiliki jalan yang menghubungkan antar fasilitas dalam kawasan pelabuhan perikanan
- Ukuran lebar jalan minimum 6,5 meter atau dapat dilewati 2 (dua) truk saat berpapasan.

Alur pelayaran pelabuhan perikanan harus mempunyai persyaratan sebagai berikut:

- Berada di daerah perairan wilayah kerja operasional pelabuhan perikanan (WKOPP) yang cukup tenang terhadap pengaruh gelombang dan arus
- Ditandai dengan alat bantu pelayaran yang berupa pelampung dan lampu navigasi
- Memiliki alur keluar masuk dan dilengkapi pelampung pengarah (rambu pelayaran) yang berguna untuk mengarahkan kapal masuk ke kolam pelabuhan
- Terdapat kolam putar yang berfungsi untuk mengubah arah kapal yang akan merapat ke dermaga
- Kedalaman air di alur keluar masuk dapat dilalui kapal pada air surut terendah

- Alur keluar masuk pelabuhan diberi rambu navigasi berupa lampu yang berwarna merah dan biru; merah dan hijau; dan putih serta berupa sosok benda.

Kantor administrasi pelabuhan perikanan harus memiliki persyaratan sebagai berikut:

- Memiliki ruangan untuk administrasi pemerintahan dan ruangan pelayanan masyarakat nelayan untuk kegiatan operasional kapal perikanan
- Tersedia papan informasi pelayanan kapal perikanan.

2.3. Pusat Kuliner

2.3.1. Tinjauan Umum Pusat Kuliner

Pusat kuliner adalah sebuah area di mana kegiatan jual beli makanan berlangsung di satu lokasi tertentu. Pengunjungnya sering kali merupakan wisatawan dari luar kota yang datang untuk keperluan sementara. Pusat kuliner berfungsi sebagai tempat berkumpulnya para pedagang yang menawarkan dagangan mereka, terutama dalam satu area. Di dalam kawasan tersebut, terdapat berbagai jenis atau bentuk pusat kuliner yang berbeda.

Selain berfokus pada makanan, pusat kuliner juga bisa menggabungkan unsur wisata edukasi dan belanja, menjadikannya destinasi yang menawarkan pengalaman lebih dari sekadar kuliner. Beberapa bentuk pusat kuliner mencakup berbagai kombinasi dari unsur wisata ini. Jenis-jenis elemen dalam pusat kuliner dapat mencakup berbagai bentuk seperti berikut:

a. Food Market

Secara umum, *food market* adalah lokasi di mana orang bisa menikmati hidangan dan minuman sambil bercengkerama dengan teman, pasangan, atau keluarga (Mufidah, 2012). Dengan berbagai fasilitas yang tersedia, pusat perbelanjaan kini menyajikan berbagai tempat makan seperti restoran dan *food market* yang memenuhi kebutuhan konsumen, terutama keluarga, terkait dengan makan.

b. Warung Pedagang Kaki Lima

Pedagang Kaki Lima atau sering disingkat PKL adalah individu atau kelompok yang menjalankan usaha dagang dengan memanfaatkan fasilitas umum seperti trotoar atau pinggir jalan. Menurut McGee et al. (1977), PKL memiliki definisi yang serupa dengan '*hawkers*', yaitu orang-orang yang menjual barang dan jasa di tempat umum, terutama di tepi jalan dan trotoar, baik secara tetap maupun tidak tetap, dan berstatus resmi maupun tidak resmi, dengan kegiatan yang bisa berlangsung pagi, siang, sore, atau malam. Hidayat (1978:1) menyebutkan bahwa PKL memiliki ciri-ciri seperti kegiatan usaha yang tidak terorganisir dengan baik, pola usaha yang sering berubah, pekerjaan yang dilakukan sendiri dengan bantuan keluarga yang tidak dibayar, serta modal yang diperoleh dari tabungan pribadi atau lembaga keuangan informal.

c. Restoran

Menurut WA (1994), restoran adalah sebuah tempat atau gedung yang diatur secara komersial dan menyediakan layanan yang baik kepada semua pengunjung, baik untuk makan maupun minum.

d. Ruang Terbuka Publik

Ruang terbuka publik adalah area yang dirancang untuk menampung banyak orang (publik) dan mendukung berbagai aktivitas publik sesuai dengan fungsi ruang tersebut. Hakim (2012) menjelaskan bahwa ruang terbuka publik pada dasarnya berfungsi sebagai wadah untuk aktivitas masyarakat, baik secara individu maupun kelompok. Ruang terbuka publik dapat berbentuk area terbuka seperti jalan, taman, lapangan, dan trotoar, atau berupa bangunan seperti plaza, pusat perbelanjaan, museum, halte, dan sebagainya. Ruang terbuka di luar bangunan terbentuk karena adanya batasan fisik yang dapat berupa unsur alam atau unsur buatan/material kota (*urban mass*). Tujuannya adalah menciptakan ruang yang mendukung aktivitas publik di luar bangunan serta memungkinkan aliran pergerakan publik menuju tempat atau tujuan tertentu. Pada skala urban, ruang publik bisa berupa jalur sirkulasi yang memfasilitasi pergerakan orang atau taman kota yang bersifat sangat publik. Secara umum, orang-orang menggunakan ruang

terbuka publik ini untuk berinteraksi, meskipun pertemuan antara mereka sering bersifat kebetulan.

Menurut Nurhasan (1999) untuk mendesain sebuah ruang terbuka publik terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu aspek keamanan, kenyamanan, serta keindahan visual bagi para pengguna serta pemeliharannya. Dalam perancangan ruang terbuka publik terdapat beberapa komponen perancangan yakni:

- 1) *Enclosure*
- 2) Sirkulasi/Pedestrian
- 3) Fasilitas Parkir
- 4) Konservasi dan Pelestarian

2.4. Kuliner Perikanan Lokal

2.4.1. Tinjauan Umum Kuliner Lokal

Kata kuliner berasal dari bahasa Inggris “*culinary*” yang diartikan sebagai yang berhubungan dengan dapur atau masakan (Choi, J., & Shadily, H., 2000). Masakan tersebut bisa berupa hidangan utama, makanan ringan, dan minuman. Berdasarkan cara penyajiannya, makanan dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu disajikan di tempat dan dibawa pulang. Sementara itu, berdasarkan daya tahannya, makanan dibagi menjadi yang bertahan kurang dari sehari dan lebih dari sehari. Dari segi penyajian, makanan juga dikategorikan menjadi penyajian formal dan non-formal, termasuk disajikan sambil menikmati pertunjukan seni atau keindahan alam.

Keberadaan kuliner lokal membangun kesadaran masyarakat membeli makanan lokal dengan pertimbangan “*freshness, support for the local economy, support for small farms, and environmental sustainability*” (Martinez et al., 2010). Makanan diproduksi secara lokal kemudian dipasarkan pada “*alternative food market*” atau memiliki ciri khas suatu tempat tertentu, atau membawa nilai/makna budaya lokal tertentu (Sonnino dalam Coelho et al., 2018). Adapun menurut Fizriyani (2017), kriteria kuliner lokal sebagai makanan khas suatu bangsa/daerah adalah:

- a. Memiliki kejelasan asal-usul makanan
- b. Menggunakan bahan setempat
- c. Bahan-bahan yang diolah menjadi kuliner harus dikuasai masyarakat lokal
- d. Menggunakan peralatan yang menjadi kenangan tersendiri bagi penduduk lokal
- e. Cita rasa makanan wajib disukai dan digemari masyarakat bahkan dirindukan ketika sedang berada di tempat lain.

2.4.2. Potensi Kuliner Perikanan Lokal

Semarang adalah kota yang kaya akan sejarah dan kebudayaan dan menjadi warisan berharga dari para leluhur. Kota ini dikenal memiliki potensi besar dalam kebudayaan dan pariwisata di Jawa Tengah, terutama melalui produk-produk budaya lokalnya. Dalam bidang kuliner, Semarang menawarkan beragam makanan yang mencerminkan karakteristik budaya masyarakatnya. Kekhasan kuliner Semarang terlihat pada rasa pedas, penggunaan bumbu yang sederhana, dan cara penyajian makanan yang selalu hangat, yang dipengaruhi oleh kondisi iklim pesisir dan cuaca panas di kota tersebut (Rochmawati, 2013).

Sebagai ibu kota Jawa Tengah yang terletak di pesisir utara Pulau Jawa, Semarang memiliki kekayaan sumber daya perikanan yang melimpah, termasuk perikanan air tawar, laut, dan budidaya. Karena posisinya yang strategis, ada kebutuhan untuk perhatian khusus dari pemerintah daerah dalam mengelola dan memanfaatkan potensi perikanan ini secara maksimal. Salah satu caranya adalah dengan melestarikan keberadaan kuliner perikanan lokal yang telah ada.

2.4.3. Kriteria Perancangan Pusat Kuliner

Menurut Wantemans et al., Pusat Kuliner merupakan ruang edukasi kuliner yang diharapkan dapat memfasilitasi kegiatan pengembangan kuliner lokal yang di dalamnya terdapat kelas edukasi non-formal seperti kursus, seminar, lokakarya dan penelitian. Selain sebagai ruang edukasi, Pusat Kuliner dapat menjadi daya tarik wisata kuliner lokal dengan kegiatan pameran kuliner. Untuk mendukung fungsi pariwisata dibutuhkan unsur-unsur bangunan yang dapat menarik pengunjung

untuk datang dan berkegiatan di dalamnya, salah satunya adalah bentuk yang menarik. Oleh karena itu dibutuhkan bentuk yang menarik yang dapat merepresentasikan fungsi bangunan (Fatimath dalam Wantemans et al., 2016). Selain bentuk yang menarik, bentuk bangunan juga diharapkan mampu untuk mengkomunikasikan keberadaan Pusat Kuliner di daerah setempat.

Secara prinsip, pusat wisata kuliner dibagi menjadi 4 area aktivitas:

- a. *Private Area*
- b. *Public Area*
- c. *Semi Public*
- d. *Service Area*

2.5. Arsitektur Ekologi

2.5.1. Pengertian Arsitektur Ekologi

Secara etimologi, kata "ekologi" berasal dari bahasa Yunani, yaitu '*oikos*' yang berarti rumah tangga atau cara bertempat tinggal, dan '*logos*' yang berarti ilmu atau ilmiah (Ernst Haeckel dalam Sukardi et al., 2023). Dengan demikian, ekologi dapat didefinisikan sebagai ilmu yang mempelajari interaksi timbal balik antara manusia, hewan, dan lingkungan (Frick dalam Sukardi et al., 2023).

2.5.2. Prinsip dan Kriteria Arsitektur Ekologi

Prinsip-prinsip menurut Heinz Frick (1998) terkait pembangunan ekologi meliputi:

- a. Keharmonisan dengan lingkungan alam di sekitar area perencanaan
- b. Pengurangan penggunaan sumber daya alam yang terbarukan maupun non-terbarukan
- c. Pemeliharaan elemen lingkungan seperti udara, air, dan tanah
- d. Perlindungan dan pemeliharaan alam untuk mencegah kerusakan
- e. Penurunan ketergantungan pada energi listrik dan sumber daya seperti air, limbah, serta sampah
- f. Kemampuan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari tanpa ketergantungan yang berlebihan

- g. Penggunaan sumber daya lokal untuk memenuhi kebutuhan bahan bangunan dan fasilitas lain seperti energi dan air, yang tersedia di dekat area perencanaan.
- h. Kemampuan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari tanpa kebergantungan yang berlebihan.

Selain itu, kriteria bangunan sehat dan ekologis menurut Heinz Frick (1998) adalah:

- a. Menciptakan kawasan hijau di sekitar area bangunan.
- b. Memanfaatkan ventilasi alami untuk sirkulasi udara dalam bangunan
- c. Memilih bahan bangunan yang bersumber dari buatan lokal
- d. Memilih tapak bangunan yang tepat
- e. Memastikan bahwa bangunan tidak menyebabkan masalah bagi lingkungan sekitar.
- f. Membuat bangunan yang dapat diakses oleh semua usia
- g. Menggunakan sumber energi yang dapat diperbaharui
- h. Memilih lapisan pada dinding dan atap yang memungkinkan uap air keluar.

2.6. Studi Preseden

2.6.1. Pasar Ikan Modern Muara Baru, Jakarta Utara



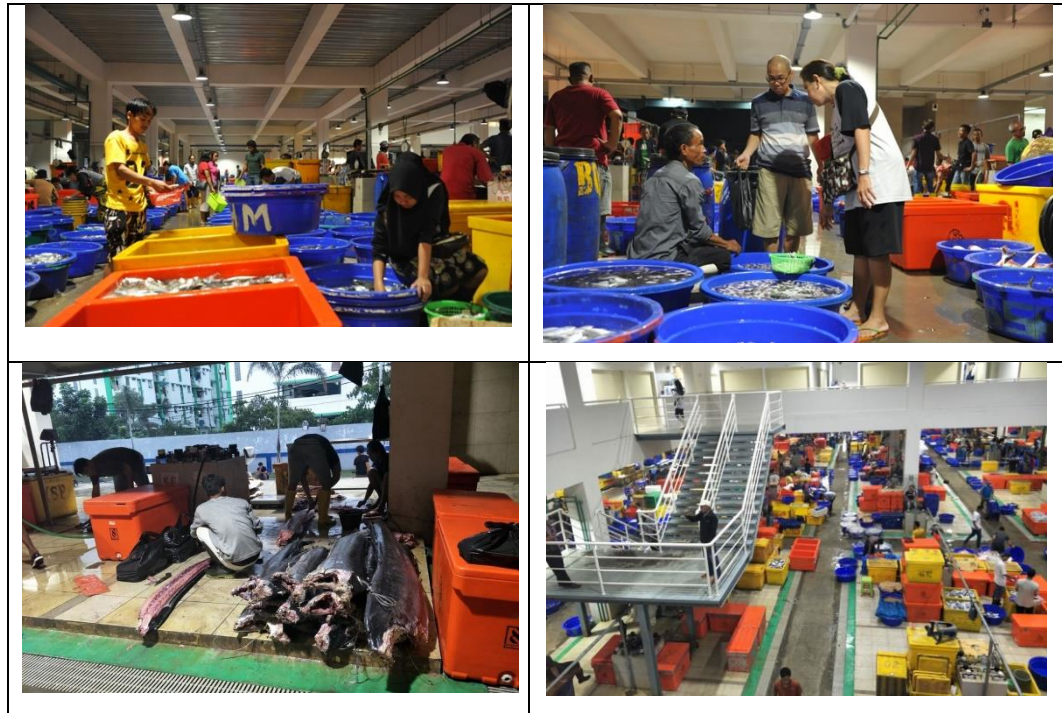
Gambar 2.1 Pasar Ikan Muara Baru

(sumber: images.google.com)

Pasar Ikan Modern Muara Baru merupakan pasar ikan yang berlokasi di Jl. Muara Baru Ujung Gedung Pompa No.7, RT.:21 RW:11/RW.17, Penjaringan, Kec. Penjaringan, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14440. Pasar ikan ini didirikan atas keresahan terhadap minimnya keberadaan pasar ikan yang menunjang higienitas dan fasilitas yang memadai. Pasar ini sebelumnya dipandang kurang unggul dibandingkan fasilitas serupa di Muara Angke karena ukurannya yang lebih kecil dan kondisinya yang kurang bersih. Selain itu, variasi ikan yang tersedia juga tidak sebanyak di Muara Angke. Namun, setelah melalui proses revitalisasi, volume transaksi di pasar ini meningkat pesat hingga mencapai Rp 7 miliar

Pasar ini dilengkapi dengan 896 lapak untuk ikan basah di lantai dasar, serta 155 lapak untuk ikan kering dan delapan kios food court di lantai dua. Selain itu, fasilitas lain yang tersedia meliputi cold storage, area food court, ruang pengepakan, Instalasi Pengolahan Limbah (IPAL), klinik, ATM, ruang pertemuan, dan masjid.

Tabel 2.1 Fasilitas Pasar Ikan Muara Baru



2.6.2. Sydney Fish Market, Australia



*Gambar 2.2 Sydney Fish Market
(sumber: images.google.com)*

Sydney Fish Market adalah pasar ikan yang terletak di Sydney, New South Wales, Australia. Pasar ini berada di Corner Pyrmont Bridge Rd & Bank St, Pyrmont NSW 2009, Australia. Pasar ini merupakan pasar ikan terbesar ketiga di dunia. Pasar ini menawarkan berbagai fasilitas, termasuk pelabuhan perikanan yang aktif, pasar grosir dan ritel makanan laut segar, deli makanan, bar sushi, toko roti,

dan toko souvenir. Selain itu, tersedia pasar buah dan sayur, deli daging, gerai minuman, sekolah memasak khusus makanan laut, area tempat duduk di dalam ruangan, serta promenade terbuka untuk para pengunjung. Lelang grosir makanan laut juga diadakan setiap hari untuk melayani pengecer di Sydney.

Tabel 2.2 Fasilitas Sydney Fish Market

 Halaman yang berdekatan dengan area tambat perahu	 Area <i>Display</i> Hasil Laut
	