

PASAR LELANG IKAN YANG HIGIENIS DI KEDONGANAN, BALI

TUGAS AKHIR SARJANA STRATA SATU

OLEH :

Daniel Pradipta

NPM : 04 01 11829



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
2008**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Proyek : Pasar Lelang Ikan yang Higienis di Kedonganan, Bali
Periode : I Tahun Ajaran 2007/2008
Penyusun : Daniel Pradipta
NPM : 04 01 11829 / TA

Selesai diperiksa dan disetujui pada tanggal.....

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,



(Ir. F.X. Eddy Arinto, M. Arch.)



(Ir. Ign. Purwanto Hadi MSP.)

Mengesahkan,

Ketua Program Studi Arsitektur

Fakultas Teknik Universitas Atma Jaya Yogyakarta



(Ir. F.X. Eddy Arinto, M. Arch.)

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya :

Nama : Daniel Pradipta
NPM : 04 01 11829
Judul Tugas Akhir : Pasar Lelang Ikan Yang Higienis di Kedonganan, Bali
Pembimbing I : Ir. F.X. Eddy Arinto, M. Arch.
Pembimbing II : Ir. Ign. Purwanto Hadi MSP.

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya Tugas Akhir saya merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila kelak di kemudian hari terdapat bukti yang memberatkan bahwa karya tersebut bukan karya saya, maka saya tidak berkeberatan untuk menerima sanksi yang sesuai dengan peraturan yang berlaku di Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

PERHATIAN

1. Taatilah Peraturan Perpustakaan
2. Jagalah Kebersihan dan Rawatlah Pustaka yang Anda Baca dengan baik
3. Dilarang meminjamkan kepada orang lain
4. Kembalikan tepat pada waktunya

Yogyakarta, Juni 2008

Yang menyatakan,



(Daniel Pradipta)

KATA PENGANTAR

Salam Sejahtera,

Puji Syukur kehadiran Tuhan yang maha Esa atas restu, dukungan, semangat dan kesehatan yang selalu terjaga dalam menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Pasar Lelang Ikan yang Higienis di Kedonganan, Bali”. Tugas Akhir ini yang menjadi salah satu syarat guna memperoleh gelar sarjana Strata-1 pada Fakultas Teknik jurusan Arsitektur Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak khususnya papa dan mama tercinta yang memberikan dukungan dan doa sepenuhnya hingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu penulis juga ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ir. F.X. Eddy Arinto, M. Arch. selaku Ketua Program studi Arsitektur Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang juga sebagai dosen pembimbing dan Penguji Tugas Akhir yang sudah banyak memberikan saran dan mau meluangkan banyak waktu untuk berdiskusi. Terima kasih banyak ya pak...
2. Ir. Ign. Purwanto Hadi MSP. selaku dosen pembimbing dan penguji Tugas Akhir yang banyak memberikan dukungan dan .
3. Ir. Sinta Dewi, M.Sc. selaku dosen penguji Tugas Akhir yang telah banyak memberikan kritik dan saran agar lebih kritis dalam merancang.
4. Agustine Leo Vita (♥) yang mau menemani selama kuliah, memberikan dukungan dalam suka, duka dan cinta. Thank u my sweath.....akhirnya kita dapet ST. bareng ya.....
5. Buat semua Temen-temen kost Macan Tutul khususnya Arki, Riski, Mas Budi, Hono , pak Al yang dah bantu sampai maket selesai.
6. Terima kasih buat Pak Frans Demung yang banyak memberikan informasi mengenai ikan.

7. Semua temen-temen studio.... Yang focus ya.....
8. Buat pemerintah Propinsi Bali yang memberikan kemudahan dalam mendapatkan data dan mendukung dalam penyelesaian penulisan skripsi.
9. Buat semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Thank u ya...

Semoga Tuhan YME membalas lebih semua perhatian, kebaikan dan segala sesuatu yang diberikan kepada penulis.

Yogyakarta , September 2008

Daniel Pradipta

ABSTRAKSI

PASAR LELANG IKAN YANG HIGIENIS DI KEDONGANAN, BALI

Pantai daerah Kedonganan menjadi lokasi yang tepat untuk perencanaan Pasar Lelang Ikan dimana di pantai ini menjadi tempat berlabuhnya perahu kecil setempat dan kapal besar yang hasil lautnya diangkut dengan perahu daerah Kedonganan sehingga meningkatkan penghasilan nelayan kecil daerah Kedonganan. Diharapkan dengan adanya Pasar Lelang Ikan ini akan dapat membantu kehidupan nelayan daerah Kedonganan dan sekitarnya dan menjadikan nelayan menjadi lebih giat dalam melaut dan mendapatkan ikan segar untuk mendukung kebutuhan ikan daerah Bali.

Dengan ikan yang dihasilkan oleh nelayan setempat dan sekitarnya ditingkatkan melalui kinerja yang ditingkatkan oleh tersedianya Pasar Lelang Ikan di Kedonganan, Bali dan konsumen yang berasal dari dalam negeri maupun luar negeri sehingga memerlukan pelayanan dan kondisi ikan yang masih dalam keadaan segar dan mutu yang baik. Untuk memenuhi kebutuhan akan ikan yang segar dibutuhkan waktu yang tercepat dalam proses jalur untuk penanganan ikan sampai pada kondisi ikan yang segar dan siap jual. Dengan kebutuhan ini dapat diatasi dengan penanganan dengan proses tercepat dan ruang dan proses yang higienis untuk memperlambat proses membusuknya ikan.

Untuk mendapatkan situasi dan kondisi ruang dan lingkungan higienis dapat diperoleh dari lingkungan yang bersih terutama dari sisi utilitas yang sangat mempengaruhi kondisi higienis ruang tersebut. Pada system utilitas, cahaya, udara dan air menjadi hal yang dapat dijadikan kunci dalam terciptanya ruang yang higienis dan menciptakan ruang yang dapat memperpanjang usia kesegaran ikan yang akan diperjual belikan di Pasar Lelang Ikan yang Higienis di Kedonganan, Bali sehingga memperbesar keuntungan yang didapat dan meningkatkan pendapatan daerah Kedonganan dan sekitarnya.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAKSI	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.1.1. Latar Belakang Pengadaan Proyek.....	1
1.1.2. Latar Belakang Pengadaan Permasalahan.....	2
1.2. Rumusan Permasalahan.....	5
1.3. Tujuan dan Sasaran.....	5
1.3.1. Tujuan.....	5
1.3.2. Sasaran.....	5
1.4. Lingkup Bahasan dan Studi.....	5
1.4.1. Materi Studi.....	5
1.4.2. Pendekatan Studi.....	5
1.5. Metoda Studi.....	5
1.5.1. Pola Prosedural.....	5
1.5.2. Tata Langkah.....	6
1.6. Sistematika Pembahasan.....	7
 BAB II TINJAUAN UMUM PASAR LELANG IKAN DI BALI.....	 8
2.1. Pengertian Pasar Ikan.....	8
2.2. Fungsi Pasar Ikan.....	8
2.3. Pengertian Pasar Lelang Ikan.....	8

2.4. Fungsi Pasar Lelang Ikan.....	8
2.5. Klasifikasi Pasar Lelang Ikan.....	8
2.6. Sistem Penjualan Pasar Lelang Ikan.....	8
2.7. Persyaratan Pasar Lelang Ikan.....	12
2.8. Sistem Utilitas Pasar Lelang Ikan.....	15
2.9. Karakteristik Kebutuhan Fasilitas Pasar Lelang Ikan.....	15
2.10. Pereseden tentang Pasar Lelang Ikan.....	17
2.11. Keadaan geografis dan iklim Bali.....	21
2.12. Pertumbuhan Penduduk Bali.....	24
2.13. Kebutuhan dan Perkembangan ikan di Bali.....	25
2.14. Daerah penghasil Ikan Laut yang ada di Bali.....	26
2.15. Preseden tentang Pasar Lelang Ikan di Bali.....	28
BAB III RUANG YANG HIGIENIS.....	36
3.1. Pengertian Higienis.....	36
3.2. Prinsip-prinsip Dasar Higienis.....	36
3.3. Ruang yang Higienis.....	45
3.4. Pengertian Pasar Lelang Ikan yang Higienis.....	46
3.5. Fungsi Pasar Lelang Ikan yang Higienis.....	46
3.6. Sirkulasi Pasar Lelang Ikan yang Higienis.....	46
3.7. Sistem Utilitas Pasar Lelang Ikan yang Higienis.....	47
3.8. Kondisi Ikan yang dinyatakan Segar dan Higienis.....	48
3.9. Tinjauan terhadap sirkulasi tercepat proses pengadaan ikan (Masa tenggang ikan segar)	54
BAB IV ANALISA PASAR LELANG YANG HIGIENIS DI KEDONGANAN, BALI.....	56
4.1. Sistem Kegiatan Pasar Lelang Ikan yang Higienis.....	56
4.2. Pelaku Kegiatan Pasar Lelang Ikan yang Higienis.....	57
4.3. Kebutuhan Ruang Pasar Lelang Ikan yang Higienis.....	60
4.3.1. Macam Ruang.....	60
4.3.2. Hubungan Ruang.....	62
4.3.3. Besaran Ruang.....	67

4.4. Analisa Lokasi dan Site.....	69
4.5. Analisa Tata Ruang Pasar Lelang Ikan yang Higienis.....	83
4.5.1. Analisa Zoning.....	83
4.5.2. Analisa Bentuk Massa.....	93
4.5.3. Analisa Bentuk Ruang.....	104
4.5.4. Analisa Sirkulasi.....	116
4.5.5. Analisa Bukaannya.....	134
4.5.6. Analisa Skala Ruang.....	144
4.5.7. Analisa Vegetasi.....	149
4.6. Analisa Matahari.....	153
4.7. Analisa Tampilan Bangunan.....	155
4.8. Analisa Material.....	157
4.8.1. Analisa Warna.....	157
4.8.2. Analisa Tekstur.....	162
4.9. Analisa Struktur.....	168
4.10. Analisa Utilitas.....	174

BAB V KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PASAR

LELANG IKAN HIGIENIS.....	192
5.1. Konsep Pasar Lelang Ikan yang Higienis di Kedonganan, Bali.....	192
5.2. Konsep Lokasi.....	192
5.3. Konsep Site.....	192
5.4. Konsep Tata Massa.....	192
5.5. Konsep Bentuk Massa.....	193
5.6. Konsep Bentuk Ruang.....	193
5.7. Konsep Sirkulasi.....	194
5.8. Konsep Bukaannya.....	195
5.9. Konsep Skala Ruang.....	196
5.10. Konsep Vegetasi.....	196
5.11. Konsep Arah Bangunan.....	196
5.12. Konsep Tampilan Bangunan.....	197

5.13. Konsep Warna.....	197
5.14. Konsep Tekstur.....	197
5.15. Konsep Struktur.....	198
5.16. Konsep Utilitas.....	198

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR GAMBAR

Gambar 01	Proses Jual-beli ikan segar di Pasar Lelang Ikan Depok.....	17
Gambar 02	Sampah isi perut ikan di selokan yang berserakan.....	18
Gambar 03	Suasana sebelum pelelangan	19
Gambar 04	TPI beserta hall lelang.....	19
Gambar 05	Suasana setelah pelelangan	19
Gambar 06	Bangunan Pasar Ikan Higienis Semarang	20
Gambar 07	Ruang dalam Pasar Ikan Tsukiji Tokyo, Jepang	20
Gambar 08	Peta Pulau Bali	21
Gambar 09	Peta Pulau Bali daerah Kuta selatan.....	21
Gambar 10	Lokasi budi daya ikan kerapu di Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng, Bali	26
Gambar 11	Nelayan dengan perahu	27
Gambar 12	Lokasi Nelayan dengan Kapal besar	27
Gambar 13	Perahu dengan nelayan.....	28
Gambar 14	Perahu di pantai.....	28
Gambar 15	Perpaduan antara nuansa Tradisional dan nuansa Modern	28
Gambar 16	Jejeran Restoran tepi pantai jimbaran	29
Gambar 17	Pasar dengan Hotel bintang enam	29
Gambar 18	Perahu besar berlabuh	29
Gambar 19	Pengangkutan ikan dari bibir pantai.....	30
Gambar 20	Pedagang sekaligus sebagai nelayan yang berjualan	30
Gambar 21	Nelayan mengangkut perahu	30
Gambar 22	Pengangkutan ikan	31
Gambar 23	Pengangkutan ikan ke koperasi	31
Gambar 24	Tempat penimbangan hasil tangkapan ikan di Koperasi.....	31
Gambar 25	Transportasi ke pasar.....	31
Gambar 26	Garam dan Es	32
Gambar 27	Penjualan ikan di pasar Kedonganan	32

Gambar 28	Pembuangan air kotor	32
Gambar 29	Penjualan ikan tepi pantai	33
Gambar 30	Bangkai ikan.....	33
Gambar 31	Tempat produksi es	33
Gambar 32	Pintu gerbang	33
Gambar 33	Jasa pemanggangan ikan	34
Gambar 34	<i>NASA's Glenn Research Center cleanroom</i>	37
Gambar 35	Tampilan ruang yang bersih dari luar	37
Gambar 36	Pintu masuk ruang yang bersih tanpa shower air	38
Gambar 37	Ruang yang bersih dari mikroelektronik pada plafond	38
Gambar 38	pintu otomatis <i>glazed</i>	38
Gambar 39	Peta udara	69
Gambar 40	Peta udara	70
Gambar 41	Bangunan Bali	156
Gambar 42	Saptic tank	186
Gambar 43	Saptic tank	186
Gambar 44	Sistem penyegaran udara	188
Gambar 45	Sistem pendinginan udara	188
Gambar 46	generator listrik	190

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Pertumbuhan penduduk daerah Badung.....	24
Tabel 2	Partikel yang dihasilkan manusia.....	36
Tabel 3	Besar Partikel yang dihasilkan manusia.....	36
Tabel 4	Penentuan kesegaran ikan	52
Tabel 5	Besaran ruang.....	69
Tabel 6	Alternatif peletakkan massa	79
Tabel 7	Zoning ruang	83
Tabel 8	Analisa tata massa	85
Tabel 9	Alternatif tata massa dengan cahaya	86
Tabel 10	Pemilihan tata massa dengan cahaya	87
Tabel 11	Alternatif tata massa dengan udara	88
Tabel 12	Pemilihan tata massa dengan udara.....	89
Tabel 13	Alternatif tata massa dengan air	91
Tabel 14	Pemilihan tata massa dengan air	91
Tabel 15	Analisa bentuk massa	94
Tabel 16	Alternatif bentuk massa dengan cahaya	97
Tabel 17	Pemilihan bentuk massa dengan cahaya	97
Tabel 18	Alternatif bentuk massa dengan udara	100
Tabel 19	Pemilihan bentuk massa dengan udara.....	101
Tabel 20	Alternatif bentuk massa dengan air	102
Tabel 21	Pemilihan bentuk massa dengan air	103
Tabel 22	Analisa bentuk ruang.....	105
Tabel 23	Alternatif bentuk ruang dengan cahaya.....	107
Tabel 24	Pemilihan bentuk ruang dengan cahaya	108
Tabel 25	Alternatif bentuk ruang dengan udara.....	110
Tabel 26	Pemilihan bentuk ruang dengan udara	111
Tabel 27	Alternatif bentuk ruang dengan air.....	113
Tabel 28	Pemilihan bentuk ruang dengan air	114

Tabel 29 Analisa sirkulasi	117
Tabel 30 Alternatif sirkulasi dengan cahaya	118
Tabel 31 Pemilihan sirkulasi dengan cahaya	119
Tabel 32 Alternatif sirkulasi dengan udara	120
Tabel 33 Pemilihan sirkulasi dengan udara.....	121
Tabel 34 Alternatif sirkulasi dengan air.....	123
Tabel 35 Analisa bukaan	135
Tabel 36 Alternatif bukaan dengan cahaya	136
Tabel 37 Pemilihan bukaan dengan cahaya	137
Tabel 38 Alternatif bukaan dengan udara	139
Tabel 39 Pemilihan bukaan dengan udara.....	141
Tabel 40 Analisa skala ruang	144
Tabel 41 Alternatif skala ruang dengan cahaya	146
Tabel 42 Pemilihan skala ruang dengan cahaya.....	147
Tabel 43 Alternatif skala ruang dengan udara.....	147
Tabel 44 Pemilihan skala ruang dengan udara.....	148
Tabel 45 Analisa vegetasi.....	150
Tabel 46 Alternatif vegetasi dengan cahaya.....	150
Tabel 47 Alternatif vegetasi dengan udara.....	152
Tabel 48 Analisa warna.....	157
Tabel 49 Alternatif warna dengan cahaya.....	158
Tabel 50 Pemilihan warna dengan cahaya	159
Tabel 51 Alternatif warna dengan air.....	160
Tabel 52 Pemilihan warna dengan air	163
Tabel 53 Analisa tekstur	163
Tabel 54 Alternatif tekstur dengan cahaya.....	163
Tabel 55 Pemilihan tekstur dengan cahaya	164
Tabel 56 Alternatif tekstur dengan air.....	165
Tabel 57 Pemilihan tekstur dengan air	166
Tabel 58 Analisa struktur	169
Tabel 59 Alternatif struktur dengan cahaya	170

Tabel 60 Pemilihan struktur dengan cahaya.....	170
Tabel 61 Alternatif struktur dengan udara	171
Tabel 62 Pemilihan struktur dengan udara.....	172
Tabel 63 Alternatif struktur dengan air	172
Tabel 64 Pemilihan struktur dengan air.....	173
Tabel 65 Alternatif desain profil	175
Tabel 66 Alternatif saluran air limbah.....	176
Tabel 67 Pemilihan saluran air limbah.....	177
Tabel 68 Alternatif saluran air.....	181
Tabel 69 Pemilihan saluran air	183
Tabel 70 Alternatif saptic tank	187
Tabel 71 Alternatif AC.....	189