

Fasilitas Penjualan Ikan Laut di Banyuates, Madura

Regina Yola Andriyani dan Benny Poerbantanoe
 Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
reginayolaand@gmail.com; bennyp@petra.ac.id



Gambar 1. Perspektif bangunan (*bird-eye view*) Fasilitas Penjualan Ikan Laut di Banyuates, Madura

ABSTRAK

Fasilitas Penjualan Ikan Laut di Banyuates, Madura merupakan salah satu fasilitas yang menggabungkan 2 fungsi bangunan yang cukup berbeda, dengan mengedepankan UMKM agar wisatawan lokal maupun mancanegara dapat menikmati hasil laut serta makanan khas Madura. Kurangnya penataan integrasi ruangan yang baik dan kegiatan masyarakat yang berjalan dengan cepat menyebabkan sanitasi bangunan dan pengolahan ruang didalam pasar menjadi masalah utama dalam proses perancangan ini. Ide utama dalam perancangan ini adalah penyaluran limbah dari ikan yang disalurkan melalui selokan khusus limbah untuk menghindari pencampuran zat organik pada air untuk membersihkan ikan dan air hujan. Desain fasilitas ini menyesuaikan kebutuhan pengguna untuk berbelanja ikan laut dalam pemenuhan kebutuhan sehari-hari dan sekaligus menjadi tempat wisata setempat.

Kata Kunci: Karakter Ruang, Kuliner, Pasar Ikan, Utilitas, Wisata

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang



Gambar 1.1 Situasi kondisi pasar yang kumuh (sumber: BALIPOST.com)

Sanitasi menjadi salah satu permasalahan utama dalam sebuah pasar tradisional di Indonesia. Penataan yang cukup tidak tertata dan juga banyaknya tumpukan sampah yang tidak terkelola dengan baik menjadi permasalahan yang tidak bisa dihindarkan di setiap pasar tradisional yang ada di Indonesia. Dilansir di New York State Department of Health, gas amonia dan hydrogen sulfida menjadi zat-zat yang muncul dalam tumpukan sampah dan menyebar ke seluruh lingkungan pasar, dan membuat sebuah substansi berbentuk cairan lengket yang dapat ditemui diseluruh penjuru pasar, yang menyebabkan

wajah pasar menjadi sebuah tempat yang kumuh dan tidak terkendali.



Gambar 1.2. Aktivitas pasar yang padat (sumber: www.republika.co.id)

Kebutuhan masyarakat yang cepat, dengan aktivitas yang bergerak sesuai dengan kebutuhan mereka menyebabkan tidak tertatanya sirkulasi di dalam ruangan, bersumber dari penataan ruang yang kurang sehingga aktivitas gerak setiap kegiatan menjadi terhambat serta tidak maksimal. Akibat yang ditimbulkan juga mempengaruhi kegiatan sehari-hari mereka.

Dari permasalahan yang telah ditemukan maka dibutuhkannya sebuah fasilitas yang dapat menaungi kegiatan mereka sehari-hari dengan memperhatikan kesehatan bangunan atau sanitasi bangunan yang terancang dengan baik.

Pemilihan lokasi di Banyuwates, Madura menjadi salah satu pilihan utama karena Madura sendiri merupakan provinsi yang kaya akan hasil alam, salah satunya garam dimana sekitar 60% luas lahan penggarapan produktif berada di Pulau Madura yang terdiri atas Kabupaten Sampang, Pamekasan dan Sumenep. Keberadaan garam juga mengindikasikan adanya banyak pemasukan hasil laut yang menjadi konsumsi sehari-hari mereka.

Selain pemilihan lokasi karena sumber daya alam yang kaya, pemilihan lokasi di Banyuwates ditujukan dengan maksud adanya permasalahan serupa mengenai pasar tradisional yang dapat ditemukan di sana. Dengan ciri-ciri yang sama menyebabkan pasar tradisional itulah yang melatarbelakangi mengapa saya memilih projek ini untuk dikembangkan lagi ke tingkat yang lebih jauh. Pasar ikan juga akan mengadopsi perilaku masyarakat yang biasanya ditemukan di pasar tradisional pada umumnya.

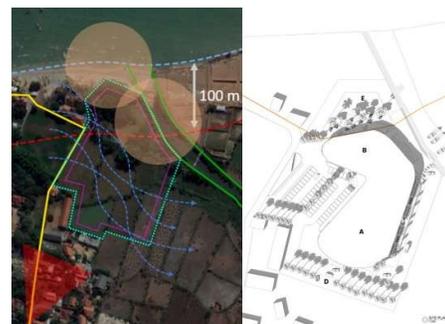
Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diangkat di dalam pembuatan desain ini adalah bagaimana merancang sebuah wadah bagi masyarakat untuk bisa tetap melakukan transaksi dengan baik dengan sanitasi yang mendukung seluruh kegiatan masyarakat di dalam wadah tersebut.

Tujuan Perancangan

Tujuan dari dibentuknya perancangan ini untuk merancang arsitektur (pasar ikan dan tempat kuliner), lengkap dengan bangunan utama dan pendukungnya, beserta sistem struktur dan utilitasnya..

Data Tapak dan Lokasi



Gambar 1.4.1 Data Tapak dan Lokasi

Area ini terletak di bibir pantai Pulau Madura, dimana banyak sekali sumber daya ikan dan juga hasil laut lainnya. Lokasi yang jauh dari keramaian mendukung terciptanya kawasan keramaian yang baru, dan dengan memaksimalkan potensi laut yang ada di sana.

Data Tapak:

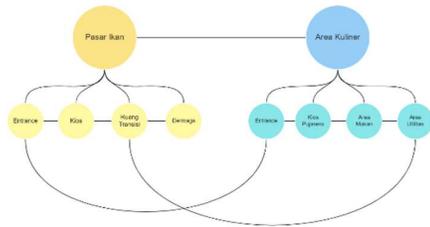
Luas Lahan	: 16.716 m ²
Tata Guna Lahan	: Pariwisata
GSB	: 10 meter
KDB maks	: 60%
KDH maks.	: 30%
KTB	: 1-4 lantai
KLB	: 1

Kawasan ini bersebelahan dengan area rumah warga setempat yang mayoritas bekerja sebagai nelayan dan fasilitas ini diharapkan bisa mempermudah para nelayan untuk memarkirkan perahu mereka di area dermaga di dalam site yang akan disiapkan..

2. DESAIN BANGUNAN

2.2 Analisa Tapak & Respon Desain

2.1 Program dan Luas Ruang



Gambar 2.1. Diagram Program Ruang

Pembagian kawasan perancangan dibagi menjadi dua area utama yang saling berkaitan satu sama yang lain. 2 kawasan ini akan saling menopang 2 aktivitas utama di dalam kawasan yang luas dengan perincian kegiatan sebagai berikut:

- Area kios jualan yang akan dibedakan menjadi dua macam kios, yaitu kios basah dan kios kering. Kios basah akan difokuskan pada 4 penjualan hasil laut yang *fresh* dan tidak dapat bertahan lama. Sedangkan kios kering akan lebih difokuskan pada penjualan barang olahan, yang merupakan hasil pengeringan ikan dan juga kios untuk menjual kerajinan UMKM setempat
- Area kuliner dimana masyarakat setempat maupun wisatawan dapat menikmati hasil laut maupun olahan di area yang sama ketika masyarakat/wisatawan membeli barang/jasa yang disediakan, dan area dimana masyarakat lokal juga dapat memberikan kontribusi dalam memperkenalkan kuliner lokal

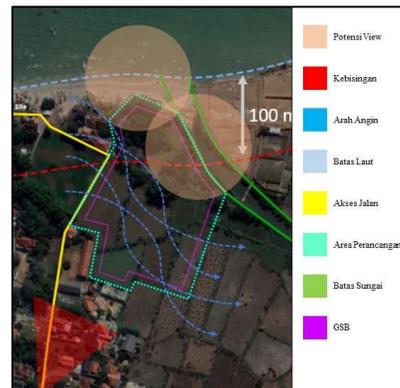
Rekapitulasi Total Ruangan		
No	Jenis Fasilitas	Luas (m2)
1	Pasar Ikan	8,627
2	Area Pengawetan	487
3	Area Kuliner	2,012
4	Area Service	1,948
5	Pusat Oleh-Oleh	760
TOTAL LUASAN		13,834

Tabel 2.1. Rekapitulasi Total Luasan Bangunan



Gambar 2.2. RDTR Pemerintah Kota Sampang

Lokasi tapak berada di bibir Pantai Karang Timur. Didalam RDTR Pemerintah, kawasan ini merupakan kawasan yang diperuntukkan khusus untuk area pariwisata, sehingga kawasan ini mendukung ide perancangan yang akan dibawakan ke dalam ide desain yang dirancang.



Gambar 2.3. Analisis Keadaan Tapak

Setelah analisa keadaan tapak diatas maka ditemukan analisa SWOT berikut ini:

Strengths:

- Lokasi berada di area yang berhubungan langsung dengan laut (sumber ikan)
- Potensi view dari laut maupun sungai
- Bersebelahan dengan Kampung Nelayan
- Angin bertiup dari laut ke site

Weakness:

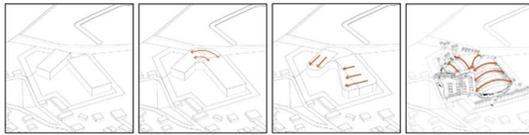
- Sedikit jauh dari jalan raya

Opportunities:

- Sungai yang ada bisa digunakan sebagai akses loading ikan
- Angin yang datang bisa memanfaatkan untuk melakukan proses pengeringan ikan secara alami
- Jauh dari kebisingan jalan raya

Threat:

- Air pasang yang tidak menentu sehingga site harus dibatasi



Gambar 2.4. Respon bentuk terhadap tapak

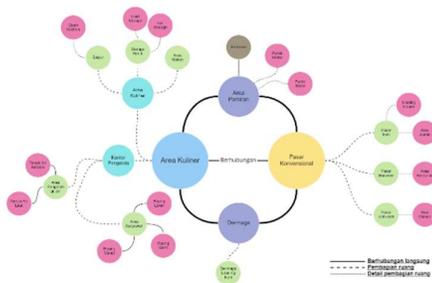
Respon bangunan terhadap tapak adalah dengan meletakkan dua buah gubahan massa untuk menandakan 2 fungsi yang berbeda, dan kemudian dijadikan menjadi satu massa utama untuk menggabungkan kedua fungsi menjadi satu kawasan yang bisa diakses oleh pengunjung dengan mudah.

3. PERENCANAAN BANGUNAN

3.1 Pendekatan Perancangan

Berdasarkan masalah desain yang ditemukan, pendekatan yang diterapkan dalam perancangan desain ini adalah pendekatan utilitas. Pendekatan utilitas ini akan berfokus pada pengolahan limbah ikan untuk menjaga sanitasi bangunan, disertai dengan pengolahan kebutuhan ruang untuk seluruh aktivitas pengunjung dalam kegiatan jual-beli ikan laut ini.

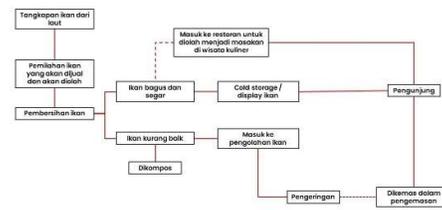
3.2 Analisis Hubungan Ruang



Gambar 3.1. Diagram Hubungan Ruang

Hubungan antar ruang dalam diagram tersebut membagi beberapa detail ruangan yang akan menjadi bagian dari perancangan yang akan dibuat kedepannya. Lingkaran yang besar akan menjadi area utama yang akan mengalami banyak pengembangan kedepannya, yaitu area kuliner dan area pasar.

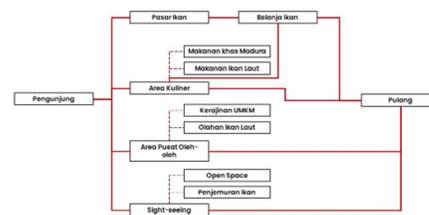
3.2.1 Skema Pengolahan Ikan



Gambar 3.2. Skema Proses Pengolahan Ikan

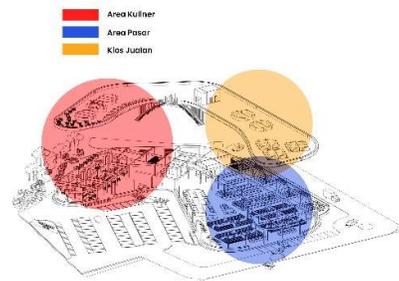
Di dalam kawasan site, ikan yang akan dimasukkan ke dalam pasar maupun dapur, akan melalui proses pemilahan yang akan dilakukan di kawasan loading ikan, sebelum akhirnya ikan yang layak dikonsumsi akan langsung dijual masuk ke area pasar. Sedangkan jika terdapat ikan yang tidak layak konsumsi akan dimasukkan ke dalam proses pengawetan ikan berupa pengeringan ikan yang ada di dalam site.

3.2.2 Skema Sirkulasi Pengunjung



Gambar 3.3 Skema Sirkulasi Pengunjung

Kemudian untuk sirkulasi pengunjung, pengunjung dibebaskan untuk bisa datang ke area yang telah disediakan yaitu area dapur terbuka, area pasar, area pusat oleh-oleh dan area makan dengan seluruh fasilitas yang telah disediakan. Kegiatan bebas ini yang mempengaruhi desain pasar yang dibuat terbuka dan dapat di akses oleh pengunjung site yang akan datang.



Gambar 3.4. Pengelompokan Ruang



Gambar 3.5. Kawasan Area Dapur Terbuka & Area Makan

Berdasarkan pembagian analisa diatas, pengelompokan ruang dibagi menjadi 2 kelompok besar, yaitu area kuliner dimana lantai 1 dimanfaatkan sebagai area memasak dan lantai 2 digunakan sebagai area makan. Pembagian ini didasarkan karena penggunaan material bambu sebagai penopang atap, dan untuk mencegah terjadinya kebakaran akibat api yang dihasilkan oleh dapur memasak maka peletakan dapur diletakkan tepat dibawah area makan.



Gambar 3.6. Kawasan Pasar Ikan & Pusat Oleh-Oleh

Area pasar basah atau pasar ikan diletakkan di area lantai 1 dan area pusat oleh-oleh diletakkan di lantai 2. Pembagian ini didasarkan karena lantai 1 merupakan kawasan yang akan berhubungan erat dengan pasar ikan

fresh/beku sehingga kapasitas air lebih banyak. Sedangkan peletakkan di lantai 2 juga untuk menghindari kontak langsung antara barang olahan dengan air.

4. PERANCANGAN BANGUNAN

4.1 Masalah Perancangan

Permasalahan dibagi menjadi 2 masalah utama yaitu:

- 4 **Masalah Umum:** Sanitasi pasar yang kurang terpelihara, kegiatan masyarakat yang bersifat cepat untuk memenuhi kebutuhan mereka
- 5 **Masalah Khusus:** Tidak adanya integrasi ruangan yang tertata dengan baik yang menyebabkan sanitasi tidak diperhatikan dengan maksimal, perhitungan kebutuhan ruang yang tidak terancang dengan baik menyebabkan kegiatan menjadi terhambat.

4.2 Perancangan Tapak dan Bangunan

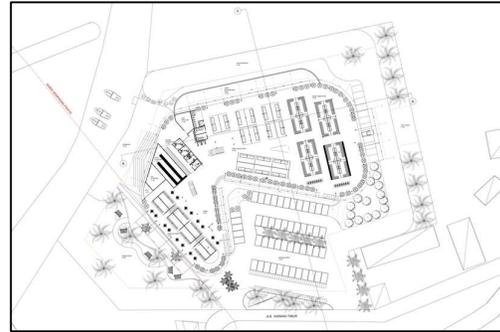


Gambar 4.1. Tampak Utara & Tampak Timur

Perancangan ini memiliki satu massa utama, dimana massa ini memiliki 2 fungsi utama yaitu fungsi pasar dengan fungsi kuliner. Ide untuk menyatukan 2 fungsi ini didasarkan oleh ide potensi wisata area ini dan sekaligus digunakan sebagai area untuk berbelanja kebutuhan sehari-hari.

Bentuk massa mengikuti bentuk site untuk memaksimalkan seluruh potensi site yang ada. Bentuk organik dari bangunan ini juga didasarkan oleh ide bagaimana desain ini bisa menyatu dengan kegiatan masyarakat setempat, ditambah dengan material bangunan dengan kapasitas material organik lebih banyak dibandingkan menggunakan material cetakan.

Material bangunan yang digunakan adalah material hybrid antara bambu dengan beton. Tujuan penggunaan material ini adalah beton sebagai penunjang lantai 2, dan bambu untuk menjadi atap bangunan. Pemilihan material ini juga didasarkan dari kegiatan masyarakat yang masih khas dengan kebiasaan mereka sehari-hari. Material organik juga dipilih karena kawasan site terdapat banyak bambu yang bisa digunakan sebagai material bangunan.



Gambar 4.4. Layout Plan



Gambar 4.2. Area Parkiran

Pengunjung akan langsung disambut oleh parkiran yang telah disediakan di dalam site. Parkiran ini bersebelahan langsung dengan jalan yang merupakan akses utama langsung kedalam site.

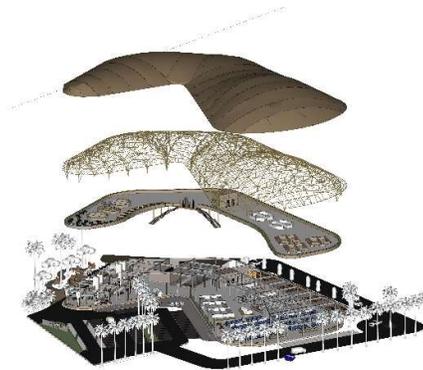


Gambar 4.3. Site Plan

Area utara dirancang untuk langsung berhadapan dengan view pantai dan sungai, dimana hal ini dimaksimalkan untuk area kuliner agar pengunjung dapat menikmati kuliner yang disediakan dan langsung berhadapan dengan pemandangan yang mendukung, sehingga potensi ini dapat memaksimalkan fungsi dari pariwisata itu sendiri.

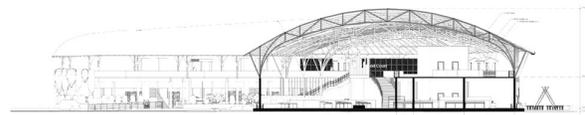
5. PENDALAMAN DESAIN

5.1 Sistem Struktur Bangunan



Gambar 5.1. Aksonometri Struktur Bangunan

Terdapat 2 jenis material yang digunakan dalam pembuatan desain ini. Untuk lantai 1, rangkaian material bangunan yang digunakan adalah material beton. Alasan pemakaian bahan beton karena selain menopang lantai 2, juga untuk menghindari kecelakaan major akibat material bangunan yang lemah terhadap api dan air.

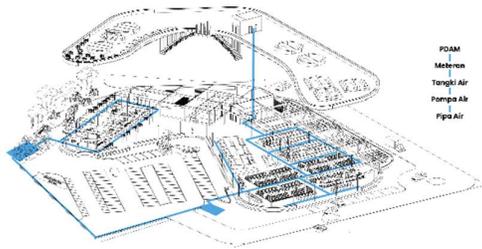


Gambar 5.2. Potongan Bangunan A-A

5.2 Utilitas Bangunan

5.2.3 Utilitas Air Kotor dan Kotoran

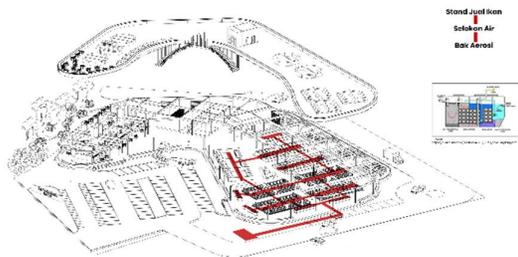
5.2.1 Utilitas Air Bersih



Gambar 5.3. Skema Utilitas Air Bersih

Sumber air berasal dari PDAM dan masuk ke meteran site. Air kemudian dimasukkan ke dua tangki air dengan kapasitas yang sama karena luasan site yang cukup besar dan kekuatan pompa air juga berbeda. Air lebih banyak digunakan di area pasar karena penjual harus melalui proses pembersihan ikan yang dibeli oleh pengunjung, dibandingkan kapasitas penggunaan di area dapur dan toilet.

5.2.2 Utilitas Air Limbah Ikan



Gambar 5.4. Skema Utilitas Air Limbah Ikan

Karena limbah ikan mengandung beberapa zat organik dan perlu diturunkan kandungan oragniknya sehingga tidak mencemari air maka seluruh air limbah hasil pengolahan limbah ikan disalurkan kedalam bak aerasi yang melewati tahap proses oksidasi didalamnya. Untuk menjaga sanitasi pasar maka di setiap stand akan ada grill yang menampung semua tumpahan air.

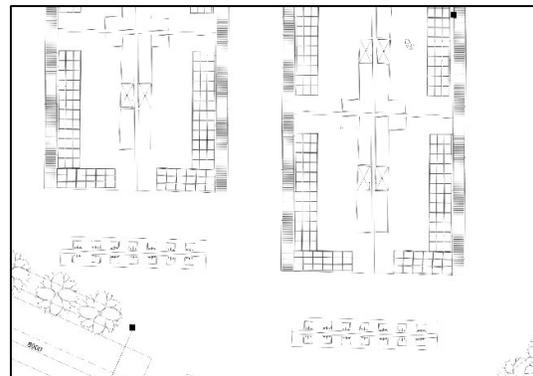


Gambar 5.5. Skema Utilitas Air Kotor & Kotoran

Sumber air kotor (khusus air kotoran manusia) berasal dari toilet dan juga dari dapur terbuka. Untuk toilet kotoran dan air kotoran akan langsung disalurkan kedalam septictank dan kemudian air dibuang di sumur resapan. Berbeda dengan toilet, air dari dapur terbuka harus melalui filtrasi terlebih dahulu yaitu melalui greasetrap yang terletak di setiap bilik dapur kemudian air yang telah terfiltrasi langsung dialirkan ke sumur resapan yang sama.

5.3 Pendalaman Arsitektural

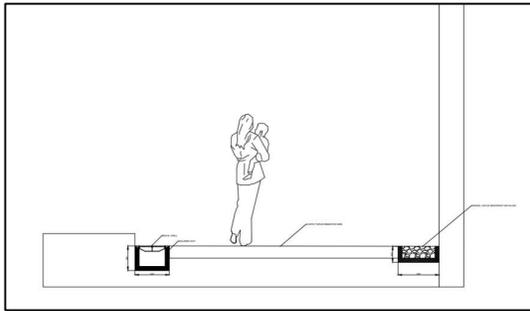
5.3.1 Detail Selokan Air Limbah Ikan



Gambar 5.6. Detail Tampak Selokan Air Limbah Ikan

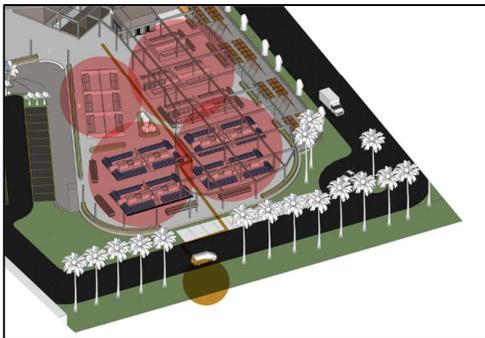
Untuk mewujudkan pasar yang bersih dan bebas dari pasar yang kotor, hal yang pertama kali perlu diperhatikan dalam mewujudkan pasar yang bersih adalah cara mengatasi pasar yang becek. Genangan air didalam pasar memicu perkembangan bakteri dengan cepat terutama di dalam pasar yang mengandung banyak sekali zat organik yang dapat menimbulkan berbagai reaksi kimia. Penempatan water grill di dalam pasar menjadi salah satu solusi mengatasi air menjadi genangan. Terdapat 2 macam *watergrill* yaitu menggunakan *metal grill* dan kerikil (*gravel*)

yang diletakkan di depan bangunan untuk mencegah genangan air akibat hujan.



Gambar 5.7. Detail Potongan Selokan Air Limbah

5.3.2 Detail Sirkulasi Bangunan

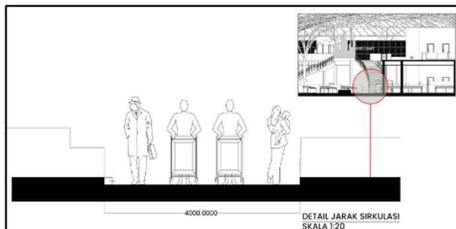


Gambar 5.8. Titik Keramaian Pasar

Limbah padat ikan dikumpulkan sesuai dengan pengumpulan jam yang disesuaikan setelah tingkat keramaian site, siklusnya dimulai dari ruang service kemudian dikumpulkan menjadi satu dan dibawa ke Tempat Pengumpulan Limbah untuk bisa diambil oleh yang akan mengolah limbah ini.

Jam service untuk bangunan ini dibagi menjadi beberapa jam pengambilan limbah:

- Jam 09.00 (setelah peak hour pasar)
- Jam 13.00 (setelah jam makan siang)
- Jam 19.00 (setelah jam makan malam)



Gambar 5.9. Detail Sirkulasi

6. KESIMPULAN

Fasilitas Penjualan Ikan Laut di Banyuwates, Madura merupakan sebuah rancangan desain yang bertujuan untuk menaungi aktivitas masyarakat terutama dalam transaksi jual beli hasil laut Banyuwates, disertai dengan wisata kuliner yang disajikan untuk memperkenalkan wisatawan lokal maupun mancanegara mengenai kuliner khas area tersebut. Selain itu perancangan ini mengedepankan sanitasi yang merupakan masalah utama dalam sebuah pasar dengan menambahkan beberapa detail selokan khusus untuk limbah air ikan untuk menjaga kebersihan pasar dan juga pendalaman kebutuhan ruang agar aktivitas pasar menjadi tidak terhambat. Perancangan ini diharapkan bisa menjadi sebuah ide baru dalam penerapan fungsi bangunan dan juga ide pemecahan masalah bangunan yang di akan datang.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Ab Karim, Muhammad & Chi, Christina. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*. 19. 531-555. 10.1080/19368623.2010.493064.
- Aliyah, I. (2017). Pemahaman konseptual pasar tradisional di perkotaan. *Cakra Wisata*, 18(2).
- Republik Indonesia. 2015. Laporan Akhir Analisis Arah Pengembangan Pasar Rakyat. Jakarta: Pusat Kebijakan Perdagangan dalam Negeri, Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan Perdagangan, Kementerian Perdagangan
- Republik Indonesia. 2021. Peraturan Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan Nomor 3 Tahun 2021 tentang Petunjuk Teknis Pembangunan Pasar Ikan Bersih 2021. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.