

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Pasar Ikan

Pasar ikan secara khusus menjual komoditas perikanan. Pasar ikan biasanya terletak di dekat penghasil komoditas perikanan seperti di tambak, kolam atau pantai. Pasar ikan pada umumnya juga memiliki fungsi sebagai ikon dari daerah tersebut dalam penyediaan ikan segar. Daerah yang mengedepankan wisata kuliner dalam pemasarannya tentu akan sangat membutuhkan keberadaan pasar ikan.

2.1.1 Definisi Pasar Ikan

Pasar ikan adalah pasar yang digunakan untuk memasarkan ikan dan produk ikan. Selain ikan, organisme akuatik dan boga bahari lainnya juga dijual seperti cumi dan udang. Pasar ikan dapat ditunjukkan untuk menjual ikan secara grosir kepada pedagang ikan lain atau secara eceran kepada konsumen. (Alhabsy, 2016).

2.1.2 Fungsi Pasar Ikan

Sektor kelautan Indonesia mempunyai keunggulan yang kompetitif di Indonesia sehingga menurut pemerintah sendiri harus dikembangkan secara optimal dan baik dari segi produksi, distribusi, pengolahan sampai pada proses pemasarannya. Undang-Undang No 31 Tahun 2004 Tentang perikanan mengatakan bahwa perikanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungannya mulai dari pra produksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan. Sehingga untuk memfasilitasi produk perikanan, Direktorat perikanan pengembangan program prasarana yang memenuhi standar sanitasi dan higienis sehingga dapat menjaga kualitas produk yang dipasarkan agar sesuai dengan persyaratan jaminan keamanan pangan (*food safety*).

Berdasarkan Peraturan Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan Dan Perikanan Nomor 3 Tahun 2021 Tentang Petunjuk Teknis Penyaluran Bantuan Pemerintah Pembangunan Pasar Ikan Bersih Tahun 2021, pasar ikan memiliki fungsi :

- Menjadi fasilitas pemasaran produk perikanan yang tidak hanya berfungsi sebagai sarana transaksi, namun juga merupakan *showcase*/etalase bagi produk-produk unggulan, bersih, dan berkualitas.
- Meningkatkan tingkat konsumsi ikan masyarakat sekitar sekaligus dapat menumbuhkan perekonomian masyarakat melalui usaha perikanan.

Sedangkan fungsi pasar ikan higienis (PIH) yang pertama kali dibangun di Indonesia tepatnya di Semarang pada tahun 2006, yakni PIH Mina Rejomulyo. Fungsi Pasar Ikan Higienis diantaranya adalah :

a. Pasar ikan sebagai pusat perdagangan ikan

Sebagai fungsi ekonomis, pasar ikan merupakan tempat jual beli barang dan jasa di bidang perikanan dan kelautan. Jasa disini, diartikan sebagai tenaga. Misalnya tukang angkut barang, tukang cuci ikan dan sebagainya.

b. Pasar ikan sebagai tempat rekreasi

Pasar ikan menyediakan berbagai jenis ikan hias, segar ataupun olahan. Penyajiannya ditata sedemikian rupa sehingga menarik perhatian pengunjung. Dengan demikian ruang yang disajikan dapat dipakai sebagai hiburan atau tontonan. Fasilitas-fasilitas pendukung yang ada seperti restoran dan pameran bisa dijadikan sebagai tempat untuk berekreasi.

c. Pasar ikan sebagai tempat atau lapangan kerja

Dalam pasar ikan terjadi proses kegiatan jual dan beli yang terkait dengan peiayanan jasa. Peiayanan jasa itulah salah satu kesempatan orang untuk bekerja. Berdagang merupakan peiayanan jasa sehingga PIH tidak lagi sebagai sarana jual beli saja, tetapi juga sebagai tempat untuk bekerja.

d. Pasar ikan sebagai tempat studi dan pendidikan

Suatu pasar dapat dipakai untuk studi banding guna mengetahui tingkat kebutuhan suatu daerah, tingkat pendapatan, tingkat peiayanan, pola hubungan antara pasar dengan komponen peiayanan lain. Dari perkembangan fungsi pasar

tersebut dapat diketahui bahwa proses perubahan dalam pasar akan selafu nampak. Dengan demikian pasar dapat dipakai sebagai tempat studi dan pendidikan (magang) tenaga kerja tertentu.

2.1.3 Jenis - jenis Pasar

Berdasarkan transaksinya, jenis pasar dibedakan menjadi pasar tradisional dan pasar modern.

1. Pasar Tradisional

Pasar tradisional ialah pasar yang sifatnya tradisional dimana para pembeli dan penjual dapat saling tawar menawar secara langsung. Berbagai jenis barang yang diperjualbelikan merupakan barang yang berupa barang kebutuhan pokok sehari-hari.

2. Pasar Modern

Pasar modern merupakan suatu pasar yang sifatnya modern dimana terdapat berbagai macam barang diperjualbelikan dengan harga yang sudah pas dan dengan layanan sendiri. Tempat berlangsungnya pasar modern adalah di plaza, mal dan tempat-tempat yang lainnya.

Berdasarkan keleluasan distribusi, jenis pasar dibedakan menjadi :

1. Pasar Daerah

Pasar daerah ialah suatu pasar yang membeli dan menjual produk di dalam 1 daerah produk tersebut dihasilkan. Dapat juga dikatakan bahwa pasar daerah melayani permintaan serta penawaran hanya dalam 1 daerah.

2. Pasar Lokal

Pasar lokal merupakan suatu pasar yang membeli dan menjual produk di dalam 1 kota tempat produk tersebut dihasilkan. Dapat juga dikatakan pasar lokal melayani permintaan serta penawaran hanya dalam 1 kota.

3. Pasar Nasional

Pasar nasional merupakan suatu pasar yang membeli dan menjual produk di dalam 1 negara tempat produk tersebut dihasilkan. Dapat juga dikatakan pasar nasional melayani permintaan serta penjualan dari dalam negeri.

4. Pasar Internasional

Pasar internasional merupakan suatu pasar yang membeli dan menjual produk dari berbagai negara. Dapat juga dikatakan luas jangkauan dari pasar tersebut adalah di seluruh dunia. Contoh : Pasar kopi di Santos, Brazil.

2.1.4 Aturan Dan Standar Pasar Ikan

Berdasarkan Peraturan Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan Dan Perikanan Nomor 22/Per-Djpdspkp/2017 Tentang Petunjuk Teknis Pengelolaan Bantuan Pemerintah Pembangunan/Revitalisasi Pasar Ikan Bersih Tahun 2017, spesifikasi umum pembangunan / revitalisasi pasar ikan bersih meliputi:

1. Lahan yang clean and clear dengan luas minimal sebesar 1000 s/d 5000 m² atau menyesuaikan kondisi lahan setempat yang dibuktikan dengan sertifikat serta surat lahan lainnya yang dapat dipertanggung jawaban secara hukum;
2. Pasar ikan eksisting yang tidak berfungsi karena kondisi yang rusak berat, fasilitas yang tidak memadai, ataupun tidak beroperasi lagi.
3. Lokasi pembangunan/revitalisasi pasar merupakan tempat yang sudah ada aktifitas jual beli (embrio pasar) dan berada di tempat keramaian orang;
4. Lahan adalah milik Pemerintah Daerah Provinsi atau Kabupaten/Kota, yang dibuktikan dengan sertifikat/bukti kepemilikan yang sah lainnya dan tidak dalam keadaan sengketa
5. Lahan merupakan lahan matang/siap bangun yang tidak memerlukan pengurukan dan pematangan lahan;
6. Lahan dengan luasan tertentu yang mencukupi untuk bangunan dan fasilitas pendukung lainnya serta pengembangannya;

7. Tidak berlokasi di daerah yang mudah tergenang air atau banjir;
8. Tersedia infrastruktur pendukung yang memadai seperti akses jalan, sumber air bersih dan jaringan listrik;
9. Lokasi pembangunan/revitalisasi harus di tempat strategis dan mudah dijangkau;
10. Mengacu pada Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten/Kota dan Rencana Detail Tata Ruang Kabupaten/Kota termasuk Peraturan Zonasinya;
11. Dokumen studi kelayakan pembangunan yang dikeluarkan oleh tenaga ahli; dan
12. Memiliki dokumen AMDAL atau UKL-UPL (Upaya Pengelolaan Lingkungan

Bangunan Pasar Ikan Bersih dibangun dengan fasilitas paling sedikit sebagai berikut:

Tabel 2.1 Tabel Syarat Fasilitas Pasar Ikan Bersih

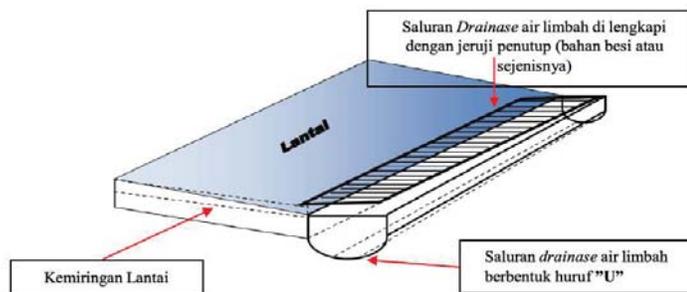
No	Fasilitas	Jenis
1	Prasarana utama	Bangunan utama, ruang pengelola, lantai, toilet, lapak penjualan, meja penjualan, saluran pembuangan air kotor, IPAL, instalasi air bersih, instalasi listrik, penampungan sampah, area pembongkaran
2	Prasarana pendukung	Area Parkir, Musholla, Pos Jaga
3	Sarana pendukung	lake ice machine, meja displai, meja wastafel, timbangan, sarana sanitasi (jet wasser, sapu, pel, dan lain-lain)

Sumber: Perdirjen PDS NO 3 Tahun 2021

Hidup dan Upaya Pemantauan Lingkungan Hidup) (sesuai dengan luasan lahan serta mengacu kepada peraturan yang berlaku. Sedangkan spesifikasi teknis pembangunan/revitalisasi Pasar Ikan Bersih meliputi:

1. Layout Bangunan akan menyesuaikan dengan kondisi/lokasi setempat.
2. Fasilitas yang dibangun sesuai dengan kondisi di lapangan
 - a. Dinding :
 - 1) Konstruksi bangunan dinding tertutup. Permukaan dinding harus rata dan halus, berwarna terang, tidak lembab, dan mudah dibersihkan. Untuk itu, dinding dibuat dari bahan yang kuat, kering, tidak menyerap air, dan dipasang rata tanpa celah/retak.
 - 2) Dinding dapat dilapisi plesteran atau porselen agar tidak mudah ditumbuhi oleh jamur atau kapang. Keadaan dinding harus dipelihara agar tetap utuh, bersih, dan tidak terdapat debu atau kotoran lain yang berpotensi menyebabkan pencemaran pada ikan yang dipasarkan.
 - 3) Kondisi dinding dapat dikonstruksi tertutup ataupun dikonstruksi semi tertutup kombinasi antara beton permanen serta kisi-kisi dan kasa maupun hanya kasa/ram), disesuaikan dengan jumlah anggaran yang tersedia.
 - b. Lantai :
 - 1) Lantai berwarna terang, kedap air, rata tidak berpori, dan mudah dibersihkan.
 - 2) Lantai dengan ketinggian tertentu dari permukaan tanah, agar produk terjaga kebersihannya.
 - 3) Pertemuan antara lantai dan dinding dibuat melengkung tanpa sudut agar mudah dibersihkan.
 - 4) Untuk ruang basah (ikan segar), lantai dibuat dengan kemiringan tertentu ke arah saluran pembuangan (drainase) sehingga lantai tetap kering dan air tidak menggenang.
 - c. Saluran pembuangan/drainase :

- 1) Ruang pemasaran ikan segar/hidup harus dilengkapi dengan saluran pembuangan (drainase) dengan kapasitas yang memadai. Saluran harus terbuat dari bahan yang kedap air, rata tidak berpori, dan halus agar mudah dibersihkan.
- 2) Kontruksi bagian dasar saluran harus berbentuk melengkung/berbentuk “U” agar mudah dibersihkan.
- 3) Seluruh saluran pembuangan ditampung pada control box sebelum diproses di IPAL. Control box dilengkapi dengan saringan yang dibersihkan setiap hari.
- 4) Untuk menjamin kenyamanan dan keselamatan pengunjung serta mencegah masuknya binatang pengerat, maka saluran harus ditutup dengan jeruji logam atau bahan sejenisnya.

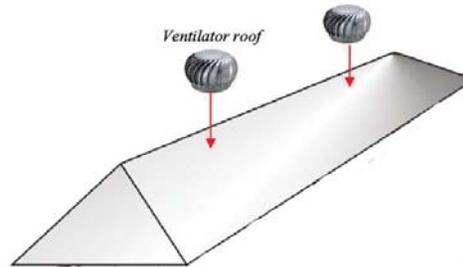


Gambar 2.1 Contoh desain selokan/drainase pembuangan air limbah cair

Sumber : Perdirjen PDS NO 3 Tahun 2021

- 1) Atap harus terbuat dari bahan yang mampu melindungi produk yang diperdagangkandari sinar matahari, hujan dan padatan lain yang akan mengakibatkan terjadinya kontaminasi dan kerusakan fisik ikan serta kemunduran mutu ikan.
- 2) Atap harus memiliki kemiringan yang cukup untuk menghindari terjadinya genangan air pada atap dan mengantisipasi kebocoran.

- 3) Atap dapat dilengkapi dengan ventilator roof yang berfungsi untuk mengeluarkan udara panas dari dalam ruangan.



Gambar 2.2 Contoh bentuk atap yang dilengkapi dengan ventilator roof

Sumber : Perdirjen PDS NO 3 Tahun 2021

d. Penerangan :

- 1) Intensitas pencahayaan ruangan ruang pemasaran harus cukup terang untuk melakukan pekerjaan penanganan ikan secara efektif.
- 2) Pada lokasi tertentu dapat menggunakan atap semi- transparan untuk pencahayaan alami.
- 3) Ruangan pemasaran dapat dilengkapi dengan lampu penerangan yang dilengkapi dengan pelindung untuk menghindari pecahan lampu mengkontaminasi produk.



Gambar 2.3 Contoh Lampu TL Berpelindung

Sumber : Perdirjen PDS NO 3 Tahun 2021

e. Ventilasi Udara :

Bangunan atau ruangan tempat pemasaran harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman dengan kisaran suhu antara 28 oC – 32 oC. Ventilasi harus cukup untuk mencegah udara ruangan tidak terlalu panas, mencegah terjadinya kondensasi uap

air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit, dan membuang aroma tidak sedap, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

f. Fasilitas Penunjang Pasar Ikan Bersih

1) Meja Display :

- 2.1.5 Desain konstruksi meja display dapat disesuaikan dengan produk yang dipasarkan. Meja display untuk memasarkan ikan segar memiliki persyaratan sebagai berikut:
- 2.1.6 Meja display ikan segar dapat terbuat dari bahan yang mudah untuk dibersihkan, berupa meja permanen beton berkeramik maupun meja tidak permanen berbahan stainless steel dengan ketebalan minimal 8,5 mm.
- 2.1.7 Memiliki kemiringan yang cukup sehingga memudahkan air lelehan es maupun lendir dan darah ikan terbuang ke saluran pembuangan.
- 2.1.8 Setiap meja dilengkapi pipa pembuangan air limbah yang terhubung langsung ke saluran pembuangan utama.
- 2.1.9 Memiliki ukuran (dimensi) yang memadai, memenuhi karakteristik konstruksi yang cocok bagi produk maupun orang yang bekerja.)

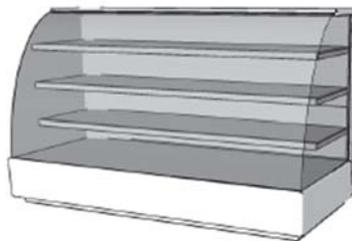


Gambar 2.4 Contoh Meja Displai Ikan Segar

Sumber : Perdirjen PDS NO 3 Tahun 2021

Persyaratan meja/rak displai untuk memasarkan produk ikan kering atau olahan sebagai berikut:

- a) Meja displai ikan kering/olahan terbuat dari bahan yang mudah untuk dibersihkan, berupa meja permanen dilapisi bahan keramik maupun meja tidak permanen berbahan stainless steel dengan ketebalan minimal 8,5 mm.
- b) Meja dilengkapi dengan etalase terbuat dari kaca atau bahan lainnya yang didesain sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi terhadap produk yang dipasarkan.



Gambar 2.5 Contoh Etalase Produk Ikan Olahan

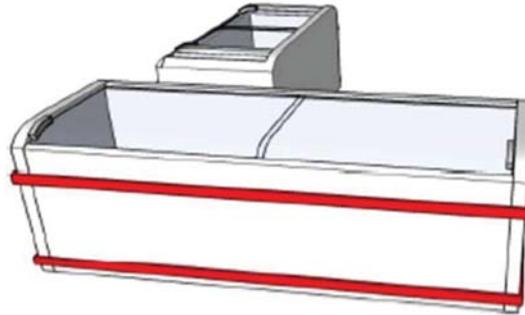
Sumber : Perdirjen PDS NO 3 Tahun 2021

Persyaratan meja displai untuk memasarkan produk ikan beku sebagai berikut:

- a) Meja displai ikan beku terbuat dari bahan yang mudah untuk dibersihkan, berupa meja permanen yang dilapisi bahan isolasi pendingin untuk menahan suhu ikan maupun meja

dengan mesin pendingin seperti freezer.

- b) Meja display ikan beku dapat dilengkapi dengan penutup kaca.



Gambar 2.6 Contoh Display Ikan Beku

Sumber : Perdirjen PDS NO 3 Tahun 2021

2) Meja Penyiangan

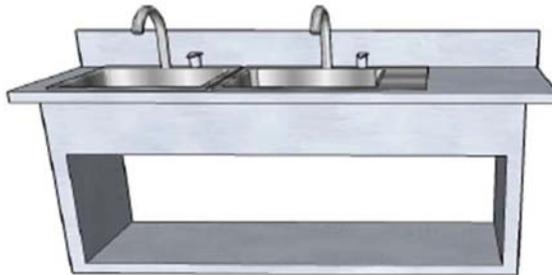
- a) Meja penyiangan digunakan untuk proses penanganan ikan yang didesain sedemikian rupa sehingga tidak mengkontaminasi ikan yang sedang dipajang pada meja display, meja dapat dikonstruksi secara terpisah ataupun menyatu dengan meja display ikan
- b) Meja ini terbuat dari bahan yang mudah untuk dibersihkan, dapat dibuat berbahan beton permanen dilapisi keramik maupun stainless steel.
- c) Pada setiap meja penyiangan dilengkapi dengan saluran/kran air untuk mensuplai air bersih, serta lubang saluran pembuangan limbah cair yang terhubung dengan saluran drainase dan penampung limbah ikan.



Gambar 2.7 Contoh Etalase Produk Ikan Olahan

Sumber : Perdirjen PDS NO 3 Tahun 2021

- 3) Fasilitas cuci tangan atau wastafel
 - a) Fasilitas cuci tangan ditempatkan di beberapa titik lokasi yang mudah dijangkau konsumen serta dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
 - b) Wastafel terbuat dari bahan yang halus, kedap air dan mudah untuk dibersihkan dan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).



Gambar 2.8 Contoh tempat cuci tangan/wastafel

Sumber : Perdirjen PDS NO 3 Tahun 2021

- 4) Fasilitas pengelolaan sampah (tempat sampah dan TPS)
 - a) Setiap lapak penjualan ikan harus dilengkapi dengan tempat sampah tertutup yang terbuat dari bahan yang tidak berkarat,

mudah untuk dibersihkan serta tidak mudah mengkontaminasi produk. Tempat sampah ini digunakan untuk menampung limbah hasil penyiangan (sisik, sirip, insang, dan sisa hasil penyiangan lainnya).

- b) Dilorong los penjualan ikan harus disediakan tempat sampah, yang terpisah untuk menampung jenis sampah organik dan anorganik.
- c) Tersedia Tempat Pembuangan Sementara (TPS), sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan Dan Distribusi.
- d) Sampah harus dikelola setiap hari agar tidak terjadi penumpukan sampah yang mengakibatkan timbulnya sumber kontaminasi dan pencemaran lingkungan.



Gambar 2.9 Contoh tempat sampah dan TPS

Sumber : Perdirjen PDS NO 3 Tahun 2021

- 5) Instalasi dan sumber air bersih
 - a) Setiap Pasar Ikan Bersih harus dilengkapi dengan instalasi air

bersih yang digunakan untuk proses penanganan ikan serta pencucian peralatan/lantai maupun fasilitas pasar lainnya.

- b) Air yang digunakan untuk penanganan ikan adalah air yang memiliki standar kualitas air minum sesuai dengan SNI.
 - c) Dilengkapi dengan tandon air untuk menjamin kesinambungan ketersediaan air untuk penanganan ikan kegiatan pembersihan dan lain-lain.
- 6) Toilet dan kamar mandi
- a) Lokasi toilet harus terpisah dari tempat penjualan serta memiliki pintu yang tidak menghadap langsung ke ruang proses penanganan dan pemasaran ikan.
 - b) Jumlah kamar mandi dan toilet adalah sebagai berikut:

Tabel 2.2 Tabel Kebutuhan Toilet

No	Jumlah pedagang	Jumlah kamar mandi	Toilet
1	1-25	1	1
2	25 - 50	2	2
3	51-100	3	3
	Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan toilet		

Sumber: Penulis, 2022

- 7) Fasilitas pengelolaan Air Limbah
- 1) Setiap Pasar Ikan Bersih minimal dilengkapi dengan bak kontrol air limbah yang digunakan untuk memfilter air limbah sebelum dibuang ke saluran umum.
 - 2) Apabila memungkinkan dari aspek anggaran, sebaiknya Pasar Ikan Bersih dilengkapi dengan Instalasi Pembuangan Air Limbah (IPAL).
- 8) Peralatan Pembantu

Peralatan pembantu untuk Pasar Ikan Bersih yang digunakan dalam penanganan ikan harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak mudah berkarat serta mudah untuk dibersihkan. Secara umum peralatan Pasar Ikan Bersih antara lain yaitu talenan, pisau, timbangan, keranjang ikan, troli, cool box/chest freezer, dan mesin pemecah es (ice crusher)

9) Peralatan Sanitasi

Peralatan sanitasi minimal yang harus dimiliki oleh Pasar Ikan Bersih antara lain yaitu mesin penyemprot air bertekanan dan peralatan kebersihan seperti sapu, penyeka air, sekop, dan sikat keramik/lantai.

2.2 Gambaran Umum Lokasi

Sukadana merupakan ibukota kabupaten di Kabupaten Kayong Utara, Kalimantan Barat. Kota Sukadana secara geografis terletak di antara 1°08'00" LS - 1°20'00" LS dan 109°52'24" BT - 110°23'12" BT. Sedangkan secara administratif, batas wilayah Kabupaten Kayong Utara adalah sebagai berikut:

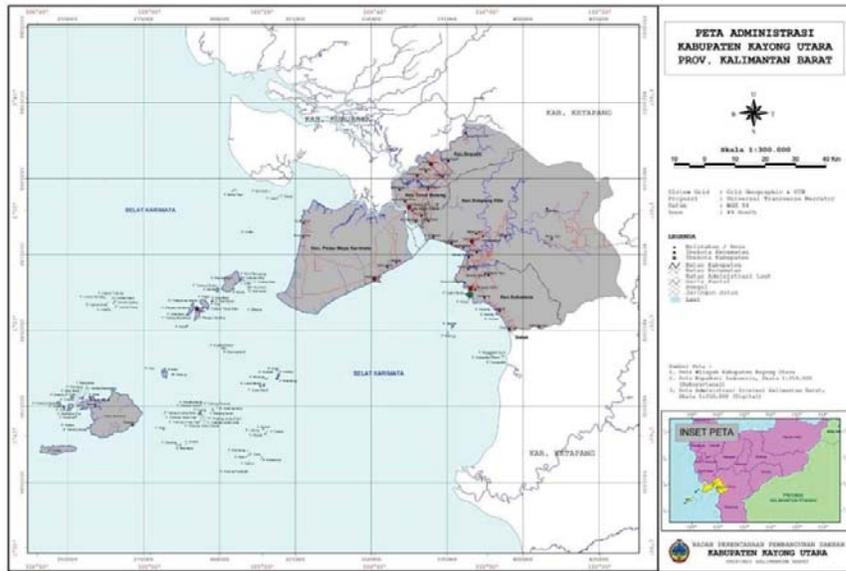
Utara : Kabupaten Kubu Raya, Kabupaten Ketapang, dan Selat Karimata,

Selatan : Selat Karimata dan Kabupaten Ketapang,

Barat : Selat Karimata,

Timur : Kabupaten Ketapang.

Wilayah Kabupaten Kayong Utara terdiri dari 6 Kecamatan. Dimana kecamatan-kecamatan tersebut berbatasan langsung dengan laut. Dengan demikian masing-masing kecamatan mempunyai potensi kelautan yang tentunya dapat dikembangkan guna meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya (Bappeda Kayong Utara, 2021).



Gambar 2.10. Peta Kabupaten Kayong Utara

Sumber : Bappeda Kabupaten Kayong Utara Tahun 2017

2.2.1 Kondisi Geografis

Sebagian besar wilayah Kabupaten Kayong Utara merupakan perairan laut dan memiliki banyak pulau. Pulau yang ada di Kabupaten Kayong Utara berjumlah 103. Pulau-pulau ini tersebar di empat kecamatan yaitu Kecamatan Sukadana, Simpang Hilir, Pulau Maya dan Kepulauan Karimata. Rata-rata curah hujan di Kabupaten Kayong Utara sepanjang tahun 2015 adalah 215,78 mm, lebih tinggi dari tahun sebelumnya. Curah Hujan tertinggi terjadi di bulan Mei, 440,67 mm dan terendah di bulan September 1,33 mm. Rata-rata hari hujan perbulan sepanjang tahun 2015 di Kabupaten Kayong Utara sebesar 9,72 hari, lebih tinggi dari tahun sebelumnya. Hari hujan terbanyak di bulan April sebanyak 15,67 hari dan terendah di bulan September, 2 hari selama sebulan.

2.2.2 Kondisi Hidrologis

Sistem hidrologi wilayah Kabupaten Kayong Utara berupa sungai-

sungai besar yang sebagian membentuk anak sungai pada bagian hulu dan aliran sungai yang menghubungkan kawasan gambut ataupun rawa-rawa. Di Kabupaten Kayong Utara terdapat danau besar yakni Danau Najam. Sedangkan sungai besar adalah Sungai Simpang, Sungai Paduan, Sungai Siduk dan Rantau Panjang yang merupakan bagian dari DAS dengan sebagian besar bermuara langsung ke Laut dan Selat, adapun sub DAS tersebar di bagian pedalaman atau hulu. Pada daerah kepulauan, pada umumnya sungai – sungai bermuara ke laut tanpa adanya anak sungai pada bagian hulu.

2.2.3 Iklim

A. Musim

Wilayah Kabupaten Kayong Utara dan umumnya di Indonesia, hanya dikenal dua musim, yaitu musim kemarau dan penghujan. Musim kemarau biasanya terjadi pada bulan Juni sampai dengan bulan September. Sedangkan musim penghujan biasa terjadi pada bulan Desember sampai 40 dengan bulan Maret. Keadaan ini berganti setiap setengah tahun setelah melewati masa peralihan pada bulan April – Mei dan Oktober – November.

B. Temperatur

Temperatur udara di suatu daerah antara lain dipengaruhi oleh tinggi rendahnya tempat tersebut dan iklim daerah tersebut. Kabupaten Kayong Utara sebagai salah satu wilayah Indonesia yang beriklim tropis, salah satu cirinya adalah mempunyai temperature udara yang relatif tinggi dan panas. Letak Kabupaten Kayong Utara yang relatif dekat dengan garis Khatulistiwa semakin memperkuat temperature yang relatif tinggi sehingga udaranya menjadi lebih panas. Tabel 3.9 Temperatur Suhu (Derajat Celcius) Iklim Curah Hujan (mm) 27-31 Tropis 200.00

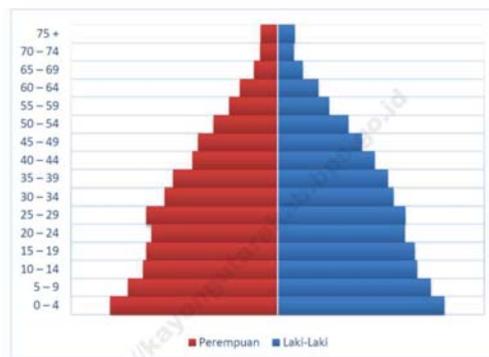
C. Curah Hujan

Curah Hujan di pengaruhi oleh berbagai faktor diantaranya adalah iklim, keadaan geografi dan perputaran / pertemuan arus udara. Pada tahun 2011 di Kabupaten Kayong Utara rata – rata curah hujan berkisar 200.00 mm lebih rendah dari tahun sebelumnya. Curah Hujan tertinggi terjadi di bulan

November 430,00 mm dan terendah di bulan Agustus 18 mm. Curah hujan sebesar itu termasuk tinggi dengan intensitas yang cukup, hal ini dipengaruhi oleh daerah yang memiliki hutan tropis yang lebat dan disertai dengan kelembaban udara yang tinggi. Rata-rata hari hujan perbulan sepanjang tahun 2011 di Kabupaten Kayong Utara sebesar 11,17 hari, lebih rendah dari tahun sebelumnya. Hari hujan terbanyak di bulan Oktober sebanyak 22 hari dan terendah di bulan Agustus, 3 hari selama sebulan. Adanya perubahan iklim global pada beberapa tahun terakhir juga memberi dampak langsung terhadap perubahan iklim di Kabupaten Kayong Utara. Hal ini terlihat dengan adanya pergeseran pola curah hujan dan hari hujan dicermati keterbandingannya antar waktu ke waktu dari tahun ke tahun. Dengan tingkat curah hujan yang 41 cukup tinggi di Kayong Utara, biasanya akan selalu disertai kecepatan angin yang tinggi pula.

2.2.4 Demografi Penduduk

Jumlah penduduk Kabupaten Kayong Utara pada tahun 2015 sebanyak 105.477 jiwa (53.672 jiwa berjenis kelamin laki-laki dan 51.805 jiwa berjenis kelamin perempuan). Jika dibandingkan dengan luas wilayah Kabupaten Kayong Utara yaitu 4.568,26 km², maka kepadatan penduduk yang hanya sekitar 23 jiwa per km² terhitung masih sedikit. Dari enam kecamatan yang ada di Kabupaten Kayong Utara, kecamatan dengan jumlah penduduk terbanyak adalah Kecamatan Simpang Hilir, yaitu sekitar 30,25% dari total penduduk Kabupaten Kayong Utara.

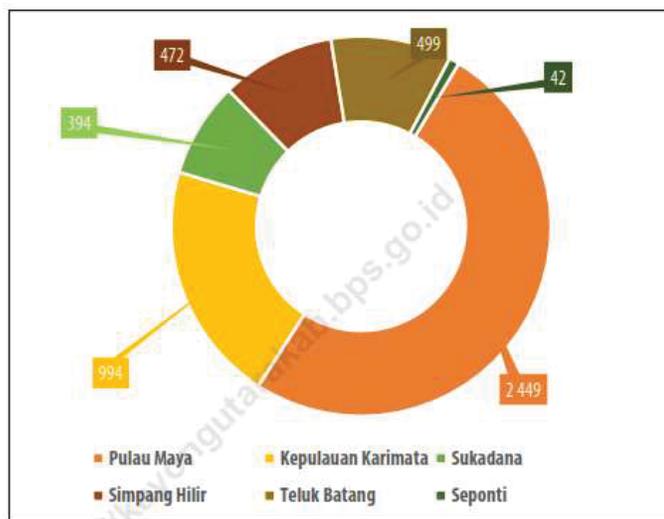


Gambar 2.11 Piramida Penduduk Kabupaten Kayong Utara, 2015

Sumber : BPS Kabupaten Kayong Utara

2.3.5 Sosial dan perekonomian

Berdasarkan data pada Kayong Utara Dalam Angka tahun 2021, Jumlah masyarakat Kabupaten Kayong Utara yang bekerja sebagai nelayan berjumlah 4.850 jiwa. Nelayan di Kabupaten Kayong Utara umumnya adalah nelayan tradisional, yang menggunakan perahu dengan ukuran <10 GT. Nelayan ini biasa melakukan penangkapan ikan dengan lokasi yang tidak terlalu jauh dari perairan pantai



Gambar 2.12 Jumlah Nelayan di Kabupaten Kayong Utara

Sumber : Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kayong Utara

Pertumbuhan ekonomi kabupaten Kayong Utara tahun 2015 sebesar 5,03 persen, angka ini berada diatas angka pertumbuhan ekonomi Provinsi Kalimantan Barat yaitu sebesar 4,81 persen. Nilai PDRB Kabupaten Kayong Utara menurut lapangan usaha berdasarkan harga berlaku tahun 2015 sebesar 2,81 trilyun rupiah, meningkat 11,69 persen dari tahun sebelumnya. Sedangkan PDRB Lapangan Usah berdasarkan harga konstan sebesar 2,06 trilyun rupiah di tahun yang sama.

2.3.6 Perdagangan Ikan di Kecamatan Sukadana, Kabupaten Kayong Utara

Produksi perikanan di Kabupaten Kayong Utara terbilang cukup tinggi, pada tahun 2014 produksi ikan mencapai 25.612,7 ton dengan perincian total tangkapan perikanan laut mencapai 24.585,90 ton, perikanan perairan umum 710,50 ton dan budi daya kolam 316,30 ton (Kayong Utara dalam angka 2015). Potensi perikanan tangkap di Kabupaten Kayong Utara tersebar di lima kecamatan dan terpusat wilayah di perairan Selat Karimata yang masuk wilayah Kecamatan Pulau Maya dan Kepulauan Karimata. Berdasarkan data pada Kayong Utara Dalam Angka tahun 2021, Jumlah masyarakat Kabupaten Kayong Utara yang bekerja sebagai nelayan berjumlah 4.850 jiwa. Nelayan di Kabupaten Kayong Utara umumnya adalah nelayan tradisional, yang menggunakan perahu dengan ukuran <10 GT. Nelayan ini biasa melakukan penangkapan ikan dengan lokasi yang tidak terlalu jauh dari perairan pantai. Di Sukadana belum memiliki fasilitas penanganan hasil tangkapan yang memadai. Kondisi pasar ikan yang kurang nyaman serta lokasi yang tidak strategis membuat para pedagang ikan memilih untuk berjualan di pinggir-pinggir jalan untuk menjualkan hasil tangkapannya dengan mendirikan lapak-lapak sederhana yang mereka buat sendiri. Kondisi seperti ini menimbulkan berbagai masalah dan produksi ikan sebagai salah satu potensi besar bagi masyarakat di Kabupaten Kayong Utara tidak terfasilitasi dengan baik.

2.3 Tema Perancangan

Tema perancangan yang digunakan adalah “Pasar ikan bersih”. Konsep bersih adalah tempat/bangunan didesain dengan bentuk ramping dan terbuka, jauh dari kesan masif agar bisa mengoptimalkan penghawaan untuk menghindari bau amis dalam bangunan. Pengoptimalan penghawaan juga akan dibantu dengan fasilitas penghawaan buatan yang dapat menja ruangan agar selalu kering dan tidak berbau.

2.4 Metode Perancangan

Metode yang digunakan pada perancangan pasar ikan bersih Sukadana, Kabupaten Kayong Utara ini yakni menggunakan metode *Glass box*. Karakteristik umum metoda *glass box* adalah sebagai berikut:

1. Objektif, variabel, dan kriteria ditentukan terlebih dahulu.
2. Analisis dilengkapi, atau setidaknya dilakukan, sebelum solusi-solusi ditemukan.
3. Evaluasi sebagian besar berbentuk lingusitik dan logis (kebalikan dari eksperimental).
4. Strategi-strategi ditentukan terlebih dahulu, pada umumnya sekwensial namun di dalamnya dapat mengandung operasi-operasi paralel, operasi-operasi khusus, dan daur ulang.

Hal-hal yang dapat dilakukan pada *glass box*:

1. *Splittable Design Problems*, permasalahan dapat dipilah-pilah menjadi bagian-bagian. Setiap masalah dapat diselesaikan baik secara seri maupun paralel oleh lebih banyak pemikiran yang dapat diaplikasikan pada solusi setiap sub masalah, dan dalam hal ini jangka waktu desain pun dapat diperpendek secara drastic → analogi *fast track*
2. *Unsplittable Design Problems*, kebalikan dari butir pertama. Seringkali terjadi pada proyek baik kecil maupun besar seperti proyek-proyek gedung, mobil, mesin alat, dan sebagainya. Hal ini terjadi karena fungsi-fungsi tidak dialokasikan secara terpisah akan tetapi menyebar secara kompleks dan tidak terprediksi dalam suatu susunan yang terintegrasi secara ketat. Hal ini menyangkut kinerja, biaya, dan sebagainya, serta tujuan lain yang membutuhkan hubungan antara komponen-komponen desain.
3. *Circularity*, tujuan metodologi perancangan adalah menjadikan proses perancangan tidak terlalu sirkular akan tetapi lebih linier. Sirkularitas berdampak bahwa suatu sub masalah kritis bisa jadi tidak terungkap sampai akhir proses dan dapat menuntut adanya perbaikan pada keputusan utama bahkan dapat membatalkan suatu proyek.
4. *Linearity*, masalah-masalah dikonversikan menjadi satu bagan sistem desain dengan cara mendesain komponen-komponen standar yang dapat ditukar satu

sama lain. Saling bergantung dan ketidakcocokan komponen diminimasi menjadi beberapa aturan yang terprediksi dan stabil yang dapat mengatur komponen standar tersebut.

2.5 Prinsip Arsitektur

Pada perancangan ini, pasar ikan dirancang menggunakan sistem kebersihan dan sistem utilitas yang baik, yang sangat diperlukan agar tercipta pasar ikan yang bersih dan nyaman dalam segi sirkulasi udara. Pada umumnya pasar ikan sangat kotor dan tidak nyaman karena kurangnya sistem utilitas. Selain utilitas, aksesibilitas akan dibuat dengan baik, konentivitas antara konsumen dengan penjual akan diperhatikan agar proses transaksi jual-beli berjalan dengan lancar. Selain itu perancangan pasar ikan membutuhkan fasilitas-fasilitas pendukung seperti restoran, tempat wisata ikan, pusat oleh-oleh, kantor pengelola, parkir masjid, dan lain-lain.

2.3 Preseden

a. Pasar Ikan Modern Muara Baru



Gambar 2.13 Suasana Bangunan Pasar Ikan Modern Muara Baru

Lokasi	Kec. Penjaringan, Kota Jakarta Utara, Provinsi DKI Jakarta
Tahun	2019
Arsitek	
Fungsi	-Penyediaan tempat jual beli yang nyaman, bersih, memenuhi standar sanitasi, dan higienis. -Pengembangan sentra bisnis perikanan, tempat promosi dan edukasi sektor kelautan dan perikanan, serta destinasi wisata sektor kelautan dan perikanan.
Fasilitas Penunjang	-Chiling room -Ice storage -Layanan perbankan -Klinik kesehatan -Wisata kuliner -Laboratorium

	-Masjid -Pengepakan ikan -Gardu pln -Instalasi pengelolaan air limbah.
Konsep	konsep “one stop shopping”, pasar yang menawarkan terobosan pasar ikan modern yang bersih, nyaman, terjamin, tidak becek dan tidak bau, sekaligus menjadi salah satu tempat tujuan wisata di Kota Jakarta.

b. Sydney Fish Market



Gambar 2.15 Suasana Bangunan Sydney Fish market

Lokasi	Sydney, Australia
Tahun	2024
Arsitek	<u>3XN Architects</u>
Fungsi	<ul style="list-style-type: none"> - mempertahankan nilai pasar makanan laut yang otentik - menjadi wisata terkemuka di Australia - Ikonik kota Sydney
Fasilitas Penunjang	<ul style="list-style-type: none"> - Kawasan pejalan kaki tepi laut, - dermaga feri, - ruang terbuka public - restoran - kafe dan bar
Konsep	Menggabungkan program pasar kerja tradisional dengan fitur kontemporer dan dimaksudkan untuk membangun hubungan publik yang kuat ke tepi pantai di Blackwattle Bay. Kontemporer tentang pola dasar pasar; ruang semi-terbuka yang besar dihuni oleh deretan kios penjual. Mempertahankan atmosfer bebas dan berskala manusia ini adalah fokus utama dari desain. Bentuk atap bergelombang mempertahankan esensi tipologi ini dan menciptakan ikon modern untuk tepi laut.

c. Fish Market In Bergen



Gambar 2.16 Suasana Bangunan Bergen Fish Market

Lokasi	Bergen, Norwegia
Tahun	2012
Arsitek	<u>Eder Biesel</u> Arkitekter
Fungsi	<ul style="list-style-type: none"> - rumah ruang penyimpanan, penyimpanan dingin dan freezer, produksi es, lemari pakaian dan toilet serta unit teknis lainnya. - Sumber informasi turis dan "Pusat Makanan Laut Norwegia". - ruang publik dengan pemandangan panorama menuju pusat bersejarah Bergen.
Fasilitas Penunjang	<ul style="list-style-type: none"> - Restoran
Konsep	Aksesibilitas dan kedekatan silih berganti ini menentukan citra “pasar modern” pada luar dabr dalam bangunan. Aktivitas pasar menjadi hal yang diperlihatkan. Pada malam hari, struktur bangunan bercahaya. Pasar ikan di <u>Bergen</u> tetap menjadi pasar dan pusat kehidupan kota secara fleksibel dapat digunakan untuk kegiatan sebagai ruang terbuka serta dengan iklim yang terlindungi.

d. Shinsen Fish Market Facelift



Gambar 2.17 Suasana Bangunan Shinsen Fish Market Facelift

Lokasi	Khet Watthana, Bangkok, Thailand.
Tahun	2019
Arsitek	<u>FLAT 12X</u>
Fungsi	Pusat makanan laut di kota Bangkok
Fasilitas Penunjang	<ul style="list-style-type: none"> - Supermarket - Restoran dan bar
Konsep	-