BAB III
ANALISIS DAN KONSEP PERANCANGAN

Analisis Teori Rujukan

1.1.1 Analisis Pasar Higienis beserta fasilitasnya

1.1.1.1 Aktivitas pengguna

A. Analisis kebutuhan ruang pada pasar

- **Ruang dagang pada pasar**

Menurut SNI tahun 2015 tentang pasar rakyat ruang dagang terdiri atas toko/kios, los dan jongko/konter harus memenuhi standar sebagai berikut :

- Toko atau kios dibuat tidak menutupi arah angin.
- Los harus dibuat modular.
- Jongko atau konter berada pada area yang sudah ditentukan yang tidak mengganggu akses keluar masuk pasar dan tidak menutupi pandangan toko, kios atau los.

- **Aksesibilitas**

- Seluruh fasilitas harus bias diakses dan dimanfaatkan oleh semua orang termasuk penyandang cacat dan lansia.
- Akses kendaraan bongkar muat barang, harus berada di lokasi yang tidak menimbulkan kemacetan.
- Pintu masuk dan sirkulasi harus disediakan untuk menjamin ketercapaian semua fasilitas di dalam pasar, baik ruang dagang maupun fasilitas umum, termasuk untuk menanggulangi bahaya kebakaran.

- **Zonasi**
  - Dikelompokan secara terpisah untuk bahan pangan basah, Bahan pangan kering, siap saji, non pangan dan tempat pemotongan ungags hidup.
  - Memiliki jalur yang mudah diakses untuk seluruh konsumen dan tidak menimbulkan penumpukan orang pada satu lokasi tertentu.
  - Tersedia papan nama yang menunjukan keterangan lokasi zonasi

B. Analisis karakteristik Pasar Higienis

- Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi MakananJajanan.
- **Pasal 13**

  (1) Untuk meningkatkan mutu dan hygiene sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai sentra pedagang makanan jajanan.

  (2) Sentra pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi.

  (3) Sentra pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi :

  a. air bersih;

  b. tempat penampungan sampah;

c. saluran pembuangan air limbah;

d. jamban dan peturasan;

e. fasilitas pengendalian lalat dan tikus;

(4) Penentuan lokasi sentra pedagang makanan jajanan ditetapkan oleh pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

- **Pasal 14**

(1) Sentra pedagang makanan jajanan dapat diselengggarakan oleh

pemerintah atau masyarakat.

(2) Sentra pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mempunyai pengelola sentra sebagai penanggung jawab.

(3) Pengelola sentra pedagang makanan jajanan berkewajiban :

a. mendaftarkan kelompok pedagang yang melakukan kegiatan di sentra tersebut pada Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.

b. memelihara fasilitas sanitasi dan kebersihan umum.

c. melaporkan adanya keracunan atau akibat keracunan secepatnya

dan atau selambat-lambatnya dalam 24 (duapuluh empat) jam setelah menerima atau mengetahui kejadian tersebut kepada Puskesmas/Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.

1.1.1.2 Karakteristik pasar tradisional

Pasar tradisional adalah tempat bertemunya pembeli dan penjual disebuah tempat dengan pelaksanaan transaksi yang bersifat tawar menawar dalam mencapai kesepakatan harga, pasar tradisional biasanya bersifat terbuka dan dikelola oleh pemerintah, barang yang dijual di pasar tradisional harganya relative terjangkau, barang yang dijual di pasar

tradisional mencakup kebutuhan rumah tangga yang dibagi menjadi 2 macam yaitu basah dan kering.

A. Pasar basah

Pasar basah adalah bagian dari pasar tradisional, di dalam pasar basah terdapat barang-barang yang dijual seperti daging, ikan, buah, sayur dan bumbu-bumbu basah dan lapak-lapak makanan rumahan. Pasar basah biasanya mendapat tempat tersendiri dalam penempatannya di pasar tradisional, biasanya pasar basah berda pada sisi luar pasar atau lantai bawah pasar untuk mempermudah masuk dan keluarnya stock barang, dan juga untuk menghindari bau yang ditimbulkan dari barang yang dijual.

B. Pasar Kering

Pasar kering pada dasarnya sama saja seperti pasar basah, namun yang membedakan adalah jenis barang yang di jual, pasar kering biasanya menjual barang yang kering dan tidak membutuhkan perlakuan khusus, contohnya seperti alat alat rumah tangga, bumbu-bumbu kering, baju, dan cemilan-cemilan rumahan.

1.1.1.3 Fasilitas

A. Los

Los adalah ruang dagang yang bersifat tetap dn terbuka, dapat dilengkapi dengan meja, los dalam pasar tradisional harus dibuat modular.

2.	Ukuran luas ruang dagang	Minimal 2 m^2	Minimal 2 m^2	Minimal 2 m^2	Minimal 1 m^2

Gambar 3.1 standar ruang dagang dalam SNI (SNI, Pasar Rakyat 2015)

B. Toilet

Toilet harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- Tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi tanda atau symbol.
- Toilet terjaga kebersihannya dan letaknya terpisah dari tempat penjualan.
- Pada toilet tersedia jamban leher angsa dilengkapi dengan tempat penampungan air.
- Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang memadai
- Penampungan air yang disediakan harus bersih dan bebas dari jentik.
- Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir.
- Limbah toilet dibuang ke septic tank.
- Tersedia tempat sampah kedap air.

No.	Kriteria	Tipe I	Tipe II	Tipe III	Tipe IV
10.	Lokasi toilet dan Kamar mandi (terpisah antara pria dan wanita)	Minimal berada pada 4 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 3 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 2 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 1 lokasi

Gambar 3.2 Standar penempatan toilet menurut SNI (sumber : SNI, Pasar Rakyat 2015)

C. Bongkar muat

Area bongkar muat sebaiknya terpisah dari tempat parkir pengunjung, khusus setelah digunakan untuk kegiatan bongkar muat hewan hidup, area yang digunakan harus dibersihkan dengan metode tertentu.

D. Kantor pengelola

Kantor pengelola merupakan ruangan tetap yang dapat berada di area pasar atau di luar pasar. Lokasi kantor pengelola harus

mudah dicapai oleh pengunjung maupun pedagang dan tersedia *standart operating system* (SOP) yang mendeskripsikan tugas, cara kerja dan alur kerja setiap jabatan.

E. Tempat penyimpanan bahan pangan basah

No.	Kriteria	Tipe I	Tipe II	Tipe III	Tipe IV
12.	Tempat penyimpanan bahan pangan basah bersuhu rendah / lemari pendingin	ada	ada	--	--

Gambar 3.3 standar tempat penyimpanan bahan pangan basah (Sumber: SNI)

F. Tempat cuci tangan

No.	Kriteria	Tipe I	Tipe II	Tipe III	Tipe IV
13.	Tempat cuci tangan	Minimal berada pada 4 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 3 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 2 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 1 lokasi

Gambar 3.4 standar tempat cuci tangan pada pasar (sumber : SNI)

G. Pos kesehatan

Tersedia fasilitas pelayangan kesehatan untuk pengguna pasar dalam menanggulangi keadaan darurat, minimal pertolongan pertama pada kecelakaan.

H. Pos keamanan

Tersedia pos keamanan yang memadai pada area pasar.

I. Ruang Disinfektan

Tersedia ruang untuk membersihkan sarana pengangkutan dan peralatan yang digunakan untuk unggas.

J. Tempat pembuangan sampah sementara beserta alatnya

Persyaratan pengolahan sampah harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

1. Sistem pembuangan sampah direncanakan dan dipasang dengan mempertimbangkan fasilitas penampungan dan jenisnya.
2. Tersedia fasilitas perwadahan yang memadai, sehingga tidak mengganggu kesehatan dan kenyamanan.
3. Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat serta dipisahkan antara jenis sampah organik dan non organik.
4. Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yang cukup.
5. Tempat sampah harus terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan.
6. Tersedia alat angkut sampah yang kuat dan mudah dipindahkan
7. Tersedia temat pembuangan sampah sementara yang kedap air, kuat dan mudah dibersihkan juga mudah dijangkau petugas pengangkut sampah.
8. Lokasi TPS terpisah dari bangunan pasar dan memiliki akses tersendiri yang terpisah dari akses pengunjung dan area bongkar muat barang.
9. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam.
10. Terdapat kegiatan pengolahan sampah berdasarkan prinsip 3R *reduce, reuse dan recycle.*

K. Lahan parkir

Area parkir harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- Tersedia area parkir yang proporsional dengan area pasar
- Tersedia pemisah yang jelas antara area parkir dengan wilayah ruang dagang.

- Memiliki tanda masuk dan keluar kendaraan yang jelas dan dibedakan antara jalur masuk dan keluar.
- Area parkir dipisahkan berdasarkan jenis alat angkut, motor, mobil, sepeda.
- Memiliki area yang rata, tidak menyebabkan genangan air dan mudah dibersihkan.

1.1.2 Analisis Hotel Backpacker beserta fasilitasnya

1.1.2.1 Aktivitas pengguna

A. Analisis kebutuhan ruang

Ditinjau dari jenis hotel berdasarkan tamu yang datang dan dimana lokasi hotel itu berada, maka hotel backpacker ini masuk ke dalam jenis pleasure hotel dan downtown hotel. Pleasure hotel merupakan jenis hotel dimana hotel tersebut memang ditujukan untuk para traveller baik individual maupun group. Sedangkan downtown hotel adalah jenis hotel yang ditinjau dari lokasi dimana hotel itu berada, biasanya Hotel yang berlokasi di dekat perdagangan dan perbelanjaan. Sasaran konsumen dari hotel ini adalah pengunjung yang ingin berwisata belanja ataupun menjalin relasi dagang. Kadang hotel ini dibangun bergabung dengan suatu fasilitas perbelanjaan agar dapat saling memberikan keuntungan. Downtown hotel sendiri dapat di kategorikan sebagai hotel bintang 2 ditinjau dari fasilitas yang ada.

Hotel bintang 2

Hotel Bintang 2 adalah hotel dengan fasilitas yang terawat dan rapi yang biasanya terletak di lokasi yang mudah diakses namun bebas dari polusi udara. Adapun ciri-cirinya yaitu:

a. Kamar minimum 20.
b. Kamar suite 1.
c. Memiliki telepon dan televisi.
d. Luas kamar standar minimal 22 m^2.
e. Luas kamar suite minimal 44 m^2.
f. Memiliki keamanan yang lebih.
g. Terdapat tempat olah raga.
h. Memiliki *restaurant* dan *bar*.

B. Analisis karakteristik Hotel Backpacker

Hotel backpacker dikategorikan menjadi hotel bintang 2 ditinjau dari fasilitas yang ada dan yang diperlukan di hotel tersebut, karakteristik hotel backpacker yaitu

- Bersifat low cost untuk para backpacker
- Dilakukan dengan jangka waktu yang relative lama
- Penginapan dengan harga terjangkau

1.1.2.2 Fasilitas

1. Bedroom

- Minimum mempunyai 20 kamar dengan luasan 22 m2/kamar.
- Setidaknya terdapat satu kamar suite dengan luasan kamar 44 m2/kamar
- Tinggi minimum 2,6 m tiap lantai
- Tidak bising
- Pintu kamar dilengkapi pengaman
- Dalam tiap kamar ada kamar mandi minimum terdapat satu stop kontak

- Dinding kamar mandi kedap air
- Terdapat jendela dengan tirai tidak tembus sinar luar
- Tata udara dengan pengatur udara
- Pintu kamar dilengkapi pengaman

2. Dining room

- Standart luas 1,5 m2/tempat duduk
- Tinggi ruangan lebih dari 2,6 m
- Terdapat akses langsung dengan dapur
- Tata uadar dengan/tanpa pengatur udara

3. Bar

- Standart luas 1,1 m2/tempat duduk
- Terdapat satu buah yang terpisah dengan restoran
- Dilengkapi perlengkapan mencuci dengan air panas/dingin

4. Lobby

- Harus ada lobby
- Tata udara dengan AC/ventilasi
- Kapasitas penerangan minimum 150 lux

5. Sarana olah raga dan rekreasi

Minimum satu buah dengan alternatif pilihan: tenis, golf, fitnes, blliard, jogging, taman bermain anak, olah raga air (misal kolam renang).

6. Utilitas penunjang

- Terdapat transportasi vertikal yang bersifat mekanis
- Ketersediaan air minum 300 liter/orang/hari

- Tata udara dengan /tanpa pengatur udara
- Terdapat ruang mekanik
- Komunikasi dengan telepon saluran dalam (house phone), telepon lokal, interlokal
- Terdapat fasilitas sentral radio, carcall
- Terdapat alat deteksi kebakaran awal pada tiap ruang, fire extinguisher, fire hydrant, pintu kamar tahan api
- Minimum terdapat satu ruang jaga
- Terdaapt tempat penampungan sampah tertutup

Terdapat tsaluran pembangn air kotor

1.1.3 Analisis arsitektur tradisional jawa di Pasar Prawirotaman

A. Fasad

Fasad disini berhubungan dengan material yang akan digunakan pada fasad bangunan, fasad yang mncerminkan arsitektur tradisional jawa dengan menggunakan material alami seperti kayu atau bambu. Bahan Rumah adat Jawa di masa lalu semua bagiannya terbuat dari kayu, baik tiang-tiang utama, balok penyangga atap, lantai, maupun dinding bagian dalam rumah joglo. Untuk tiang-tiang penyangga biasanya terbuat dari kayu jati, sedangkan bagian lainnya terbuat dari kayu sonokeling. Sedangkan penutup atap yang lazim digunakan adalah genteng tanah liat.

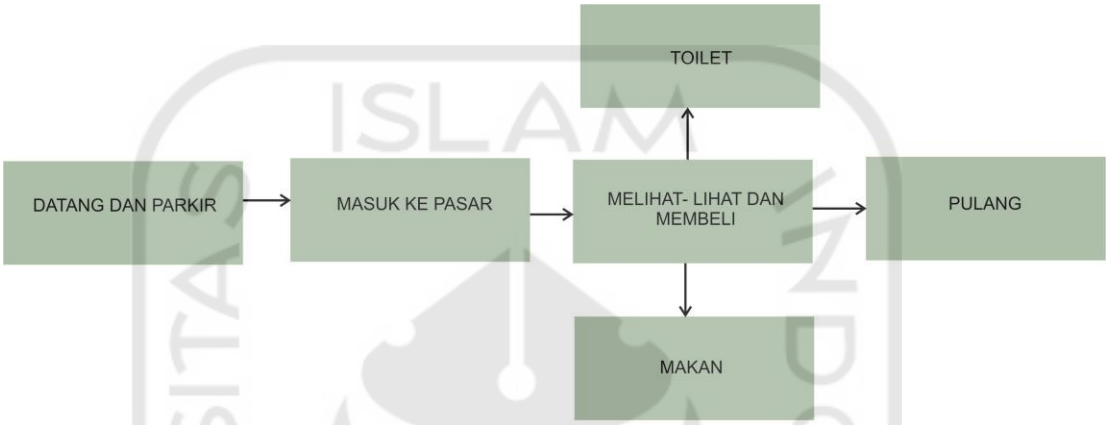
B. Atap

Menurut Dakung (1982), Ismunandar (1986), Hamzuri (tanpa tahun), bersumber dari Mintobudoyo, bahwa ada 5 bentuk dasar rumah Jawa yaitu Panggang Pe, Kampung, Limasan, Joglo dan Tajug.

Analisis programming

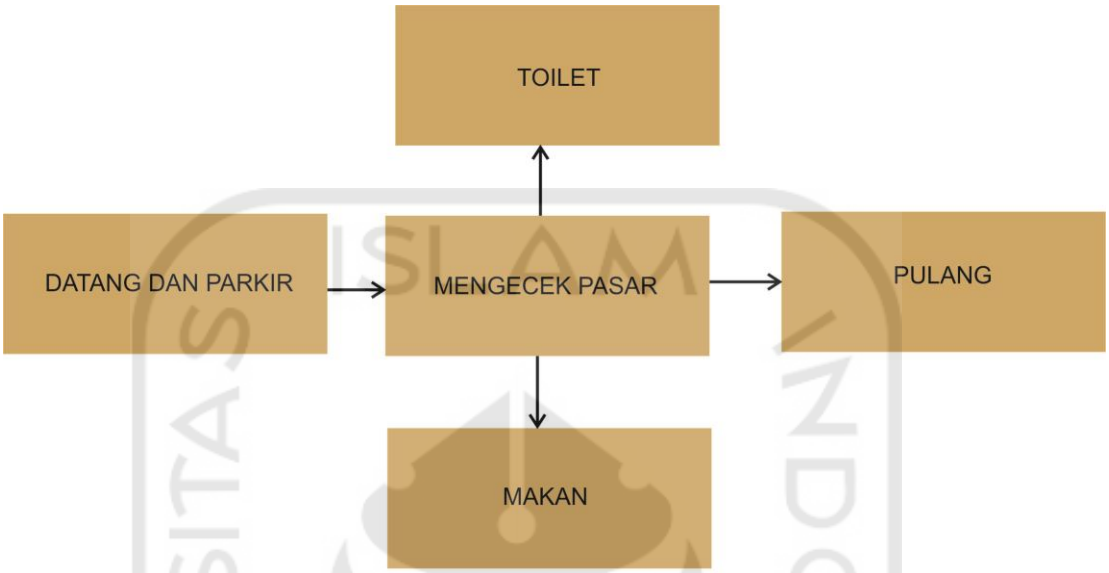
1.1.4 Pengguna dan aktifitas

a. Skema pengunjung pasar

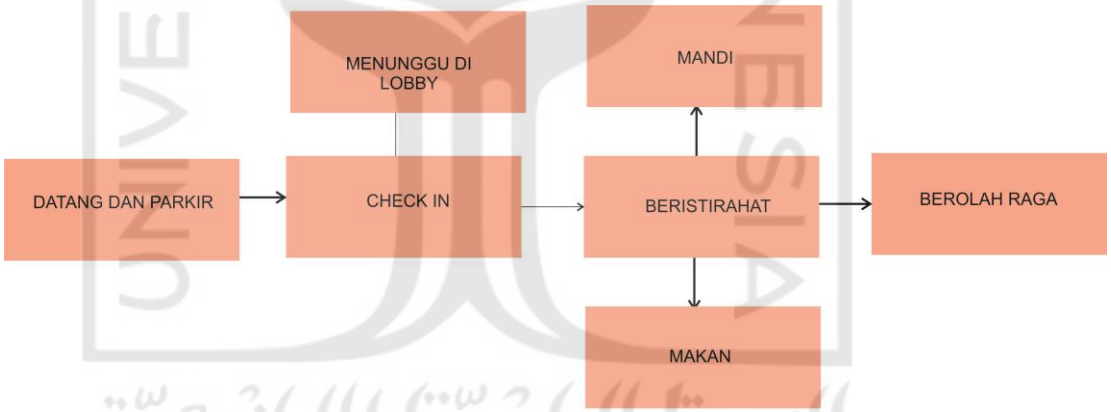


b. Skema penjual di pasar

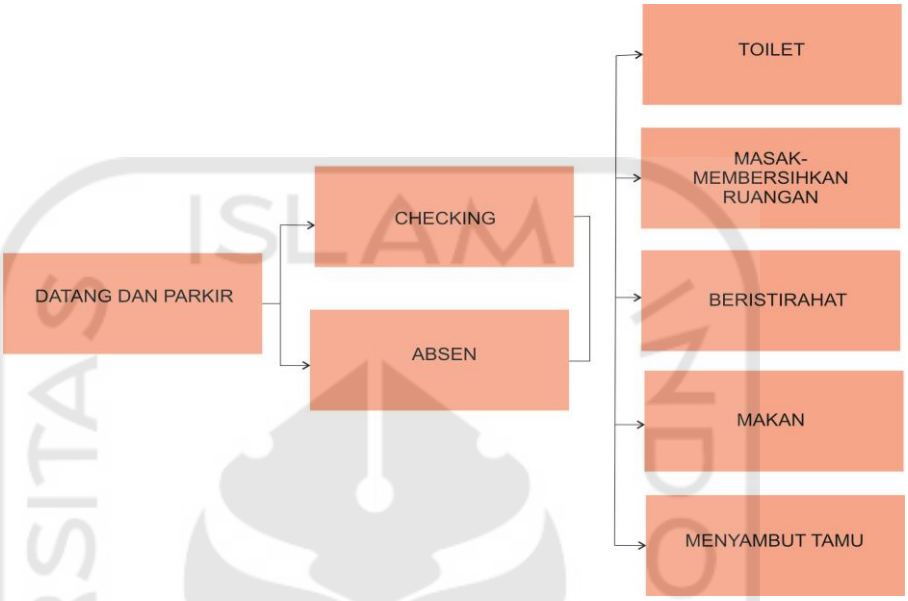
c. Skema pengelola pasar



d. Skema pengunjung hotel



e. Skema petugas hotel



1.1.5 Kebutuhan ruang dan organisasi ruang

- **Kebutuhan ruang pasar**

No	Pengguna	Aktifitas	Kebutuhan Ruang	Keterangan Ruang
1.	Pengunjung Pasar	• Datang/pergi • Parkir • Belanja • Makan dan minum • Toilet • Ibadah • Pulang	• Tempat parkir • Los • Kantin • Mushola • Toilet	• Publik • Publik • Publik • Privat • Privat
2.	Penjual di Pasar	• Datang/pergi • Parkir • Memotong unggas • Mendisplay barang dagangan • Bongkar muat	• Tempat parkir • Ruang disinfektan • Los • Ruang bongkar muat	• Publik • Semiprivat • Publik • Semiprivat • Publik • Privat • Privat

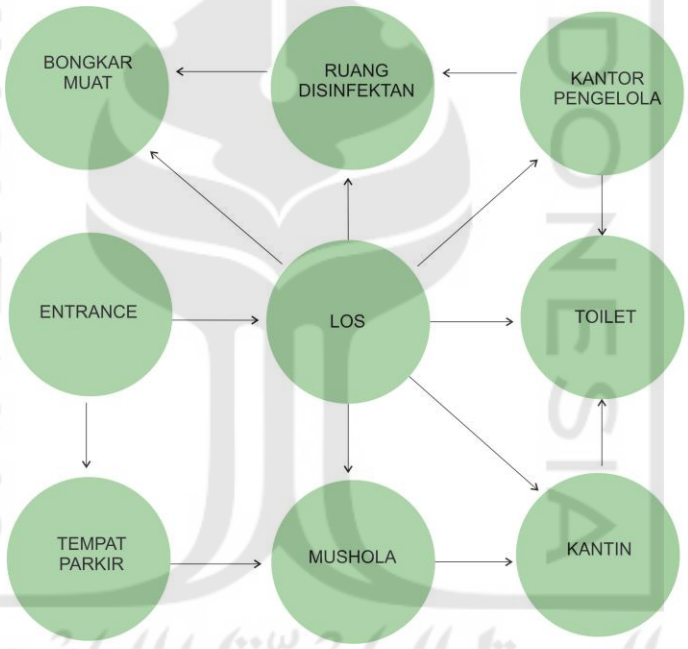
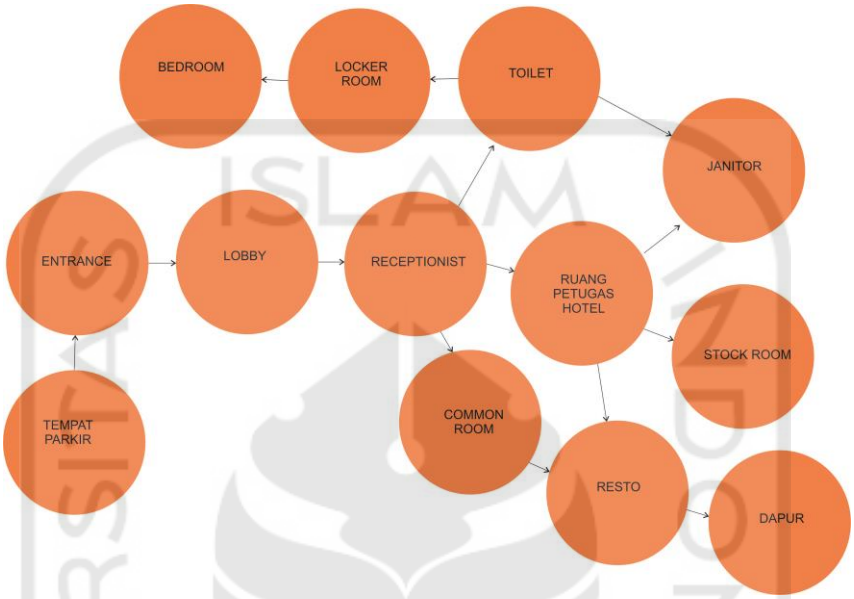
		• Makan dan minum • Toilet • Ibadah • Pulang	• Kantin • Toilet • Mushola	
3.	Pengelola	• Datang/pergi • Parkir • Checking • Makan dan minum • Ibadah • Toilet • Pulang	• Tempat parkir • Ruang pengelola • Kantin • Toilet • Mushola	• Publik • Privat • Publik • Privat • Privat

- **Kebutuhan ruang hotel**

No.	Pengguna	Aktivitas	Kebutuhan Ruang	Keterangan Ruang
1.	Pengunjung Hotel	• Datang/pergi • Parkir • Check in • Menunggu di lobby • Beristirahat • Bersih-bersih • Makan dan minum • Bersantai • Berolahraga • Check out	• Tempat parkir • Receptionist • Lobby • Bedroom • Locker room • Toilet • Restoran • Common room	• Publik • Publik • Publik • Privat • Privat • Privat • Publik • Publik
2.	Petugas Hotel	• Datang/pergi • Parkir • Checking • Absen • Membersihkan ruangan • Beristirahat • Menyambut tamu	• Tempat parkir • Receptionist • Ruang petugas • Ruang janitor • Dapur	• Publik • Publik • Semiprivat • Semiprivat • Semiprivat • Publik

		• Makan dan minum • Memasak • Toilet	• Lobby • Toilet • Stock room	• Privat • privat

- **Organisasi ruang pasar**



- **Organisasi ruang hotel**