

## DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR PERSEMBAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
ABSTRAKSI .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.1.1. Perkembangan Kepariwisata di Kota Madya Pekalongan .....	1
1.1.2. Prospek Perkembangan Kepariwisata di Kota Madya Pekalongan .....	3
1.1.3. Pemilihan Site Lokasi Pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	5
1.1.4. Pengembangan Pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan di Kawasan Pantai Pasir Kencana .....	9
1.2. Permasalahan.....	11
1.2.1. Permasalahan Umum .....	11
1.2.2. Permasalahan Khusus .....	11
1.3. Tujuan dan Sasaran .....	12
1.3.1. Tujuan .....	12
1.3.2. Sasaran .....	12
1.4. Lingkup Pembahasan .....	12
1.5. Metode Pembahasan .....	13
1.6. Sistematika Penulisan .....	13
1.7. Keaslian Penulisan .....	13

<b>BAB II</b>	<b>KARAKTERISTIK KAWASAN PANTAI PASIR KENCANA SEBAGAI PENGEMBANGAN PUSAT BELANJA HASIL OLAHAN IKAN .....</b>	<b>15</b>
2.1.	Tinjauan Kawasan Pantai Pasir Kencana .....	15
2.1.1.	Letak Geografis .....	15
2.1.2.	Kondisi Eksisting Kawasan Pantai Pasir Kencana .....	15
2.1.3.	Kondisi Fasilitas Prasarana TPI KUD Makaryo Mino ..	16
2.1.4.	Sumber Potensi Perikanan Laut di Kawasan Pantai Pasir Kencana .....	18
2.1.5.	Karakteristik Kawasan Pantai Pasir Kencana .....	19
2.2.	Tinjauan Umum Pusat Pelelangan Ikan (TPI) .....	19
2.2.1.	Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Sebagai Kegiatan Perdagangan Perikanan Laut .....	19
2.2.2.	Pelaku dan Kegiatan Serta Kebutuhan Fasilitas .....	25
2.3.	Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	27
2.3.1.	Pengertian Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	27
2.3.2.	Fungsi Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	27
2.3.3.	Karakteristik Kegiatan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan dan Wisatawan .....	28
2.3.4.	Tuntutan Sarana Kegiatan Pelaku .....	28
2.3.5.	Unsur-unsur dalam Wisata .....	29
2.4.	Kenyamanan Termal pada Tata Ruang dan Massa Bangunan ...	29
2.5.	Pemanfaatan Elemen Alam pada Elemen Ruang .....	33
2.5.1.	Pemanfaatan Elemen Alam pada Ruang Dalam .....	33
2.5.2.	Pemanfaatan Elemen Alam Ruang Luar .....	34
2.6.	Permasalahan-permasalahan yang Ditimbulkan .....	36
<b>BAB III</b>	<b>ANALISIS PENGEMBANGAN PEMBANGUNAN PUSAT BELANJA HASIL OLAHAN IKAN .....</b>	<b>38</b>
3.1.	Lokasi Pengembangan Pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	38
3.2.	Site yang diusulkan Sebagai Pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	38
3.3.	Pencapaian ke Site Pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	39
3.4.	Sirkulasi Pencapaian ke Site Pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	40

3.5. Street Furniture dan Water Street Furniture .....	41
3.6. Kajian Pelaku dan Kegiatan .....	42
3.6.1. Identifikasi Pelaku Kegiatan .....	42
3.6.2. Pola Kegiatan Pelaku .....	44
3.7. Analisis Kebutuhan Ruang .....	46
3.8. Analisis Besaran Ruang .....	46
3.9. Analisis Organisasi Ruang .....	49
3.10. Analisis Kebutuhan Zoning .....	50
3.10.1. Hubungan Ruang .....	52
3.10.1.1. Hubungan Ruang terhadap Kegiatan Utama .....	52
3.10.1.2. Hubungan Ruang terhadap Kegiatan Pendukung .....	52
3.10.1.3. Hubungan Ruang terhadap Kegiatan Pengelola .....	53
3.10.1.4. Hubungan Kegiatan Utama, Kegiatan Pendukung dan Kegiatan Pengelola .....	53
3.10.2. Pengelompokan Ruang .....	54
3.11. Analisis Kebutuhan Tata Massa .....	54
3.12. Prinsip Kenyamanan Termal pada Tata Ruang dan Massa Bangunan .....	56
3.12.1. Sinar Matahari dan Orientasi Bangunan .....	56
3.12.2. Angin dan Pengudaraan .....	57
3.12.3. Curah Hujan dan Kelembaban Udara .....	58
3.13. Pemanfaatan Elemen Alam .....	59
3.13.1. Pemanfaatan Elemen Alam pada Ruang Dalam .....	59
3.13.2. Pemanfaatan Elemen Alam pada Ruang Luar .....	61
3.14. Analisis Kebutuhan Bentuk dan Penampilan Bangunan .....	62
3.14.1. Bentuk Bangunan Tradisional Jawa .....	62
3.14.2. Bentuk dan Penampilan Bangunan Tradisional Jawa di Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	64
3.14.2.1. Bentuk Bangunan Kampung .....	64
3.14.2.2. Bentuk Bangunan Joglo .....	65
3.15. Struktur dan Konstruksi .....	66
3.15.1. Pendekatan Sistem Struktur dan Bahan .....	66
3.15.2. Konsep Struktur dan Konstruksi .....	66
3.16. Pemecahan Persoalan .....	67

	Halaman
BAB IV KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN .....	69
4.1. Lokasi Pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan.....	69
4.2. Site Sebagai Pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan....	69
4.3. Pencapaian ke Lokasi Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	70
4.4. Sirkulasi .....	70
4.5. Street Furniture .....	71
4.6. Konsep Ruang .....	72
4.6.1. Orientasi Bangunan.....	72
4.6.2. Bukaan .....	73
4.7. Kebutuhan Ruang dan Besaran Ruang di Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	77
4.8. Organisasi Ruang .....	78
4.9. Tata Massa Bangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	79
4.10. Bentuk dan Penampilan Bangunan .....	80
4.10.1. Skala .....	80
4.10.2. Tekstur dan Warna .....	80
4.10.3. Bahan .....	81
4.10.4. Ornamen .....	82
4.10.5. Fasade .....	83
4.10.6. Detail .....	83
4.11. Sistem Struktur Bangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan ....	84
4.12. Elemen Bangunan .....	86
4.12.1. Bahan Bangunan .....	86
4.12.2. Elemen Alam pada Bangunan .....	87
DAFTAR PUSTAKA .....	xiii
LAMPIRAN .....	xiv

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Gambar 1.1. Site lokasi ditentukan untuk pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	5
2. Gambar 1.2. Analisa site .....	8
3. Gambar 1.3. Pengusulan site lokasi pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	8
4. Gambar 2.1.3.a. Kondisi Dermaga Pendaratan Kapal KUD Makaryo Mino .....	17
5. Gambar 2.1.3.b. Kondisi Tempat Pelelangan Ikan KUD Makaryo Mino ..	17
6. Gambar 2.4.1. Orientasi sinar matahari terhadap bangunan daerah 6° 15' ..	31
7. Gambar 2.6.1. Sudut pandang vertikal .....	35
8. Gambar 2.6.2. Sudut pandang horisontal .....	35
9. Gambar 3.1. Site pembangunan Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	39
10. Gambar 3.2. Pencapaian dari luar ke site Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	39
11. Gambar 3.3. Alur sirkulasi kendaraan .....	40
12. Gambar 3.4. Street furniture dan water street furniture .....	41
13. Gambar 3.5. Organisasi ruang terhadap kegiatan pengunjung di Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan dan Pusat Pelelangan Ikan .....	50
14. Gambar 3.6. Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	51
15. Gambar 3.7. Tata massa bangunan .....	55
16. Gambar 3.8. View di Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	55
17. Gambar 3.9. Tekstur tanah di Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	56
18. Gambar 3.10. Single banked room .....	57
19. Gambar 3.11. Efek meninggikan langit-langit .....	58
20. Gambar 3.12. Penggunaan batu alam .....	61
21. Gambar 3.13. Bentuk bangunan panggangape .....	62
22. Gambar 3.14. Bentuk bangunan kampung .....	63
23. Gambar 3.15. Bentuk bangunan limasan .....	63

	Halaman
24. Gambar 3.16. Bentuk bangunan joglo .....	64
25. Gambar 3.17. Bentuk bangunan dan penampilan rumah makan .....	65
26. Gambar 3.18. Bentuk dan penampilan bangunan joglo .....	65
27. Gambar 4.1. Konsep site .....	69
28. Gambar 4.2. Konsep pencapaian .....	70
29. Gambar 4.3. Konsep sirkulasi kendaraan dan sirkulasi manusia .....	71
30. Gambar 4.4. Konsep street furniture dan water street furniture .....	72
31. Gambar 4.5. Orientasi sinar matahari terhadap arah bangunan .....	73
32. Gambar 4.6. Bukaan pada rumah makan unit-unit rumah makan .....	74
33. Gambar 4.7. Bukaan pada pondok-pondok makan yang menyebar .....	75
34. Gambar 4.8. Aliran angin pada rumah makan .....	75
35. Gambar 4.9. Aliran angin pada pondok-pondok makan .....	76
36. Gambar 4.10. Dimensi bukaan pada rumah makan .....	76
37. Gambar 4.11. Konsep organisasi ruang .....	78
38. Gambar 4.12. Penataan massa bangunan .....	79
39. Gambar 4.13. Ornamen di Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	83
40. Gambar 4.14. Detail bangunan .....	84
41. Gambar 4.15. Sistem struktur bangunan .....	85
42. Gambar 4.16. Susunan dinding berlapis .....	86
43. Gambar 4.17. Kayu sengon untuk pondok-pondok makan, rumah makan, tempat pemancingan, gardu pandang .....	87

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Tabel I.1. Data statistik : penurunan penjualan tiket tanda masuk ke lokasi wisata Pantai Pasir Kencana tahun 2000 .....	2
2. Tabel I.2. Kekayaan aset yang dimiliki KUD Makaryo Mino pada setiap tahun .....	3
3. Tabel II.1. Produk ikan basah rata-rata pertahun .....	16
4. Tabel III.1. Kebutuhan ruang .....	46
5. Tabel III.2. Besaran ruang .....	49
6. Tabel III.3. Pengelompokan ruang .....	54
7. Tabel IV.1. Kebutuhan ruang, dan besaran ruang di Pusat Belanja Hasil Olahan Ikan .....	77
8. Tabel IV.2. Kesan Tekstur .....	80
9. Tabel IV.3. Kesan Warna .....	81
10. Tabel IV.4. Kesan Bahan .....	82

## DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Harga produksi perikanan laut tahun 1997 s/d 2000 ..... xiv

