

## **TANTANGAN MENDESAIN TEMPAT PELELANGAN IKAN HIGIENIS DI INDONESIA**

### **Studi Kasus: Bangunan Tempat Pelelangan Ikan PPP Higienis Sadeng Gunungkidul Yogyakarta**

Febriansah Wijaya<sup>1</sup>, Nensi Golda Yuli<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Sarjana Arsitektur, Jurusan Arsitektur, Universitas Islam Indonesia,  
Yogyakarta, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Magister Arsitektur, Jurusan Arsitektur, Universitas Islam Indonesia,  
Yogyakarta, Indonesia

<sup>1</sup>Surel: 16512066@students.uui.ac.id

**ABSTRAK:** Tempat pelelangan Ikan PPP sadeng memiliki peranan penting terhadap kebutuhan ikan, Konsep higienis menjadi tujuan perancangan TPI Sadeng ini. Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi kondisi tempat pelelangan ikan pantai sadeng Gunungkidul Yogyakarta pasca renovasi dengan pendekatan higienis. TPI Higienis menghasilkan dan meningkatkan kebutuhan dan memperluas pasar. Pengumpulan data penelitian yang digunakan untuk mengevaluasi penelitian ini yakni metode kuantitatif deskriptif, analisis deskriptif sebagai pembandingan persentasi dari data kuantitatif. Peneliti menemukan bahwa tempat pelelangan ikan sebagai ruang peralihan harus memiliki kualitas untuk mencapai tingkat higienis. Analisis dilakukan dengan menggunakan guideline FAO sebagai syarat bangunan, amatan juga dilakukan dengan temuan penelitian yang didapat dan mengkategorikan temuan tersebut dalam perilaku, fisik/layout, dan pengelolaan yang dapat mengurangi tingkat keberhasilan pencapaian higienis. Dengan penelitian ini diharapkan dapat mampu menjadi inventori implementasi kriteria bangunan higienis.

**Kata kunci:** TPI higienis, Renovasi, Guideline FAO, Pantai Sadeng

### **PENDAHULUAN**

Berdasarkan Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 3 Tahun 2017 tentang Rencana Aksi Percepatan Pembangunan Industri Perikanan Nasional. "Rencana Aksi Industri Perikanan Nasional ini merupakan program Kementerian/Lembaga dalam Percepatan Pembangunan Industri Perikanan Nasional untuk periode Tahun 2016-2019," bunyi pasal 1 ayat (2) Perpres ini.

TPI sadeng juga merupakan salah satu penghasil ekspor terbesar dari wilayah selatan Yogyakarta. TPI PPP Sadeng adalah salah satu pelabuhan perikanan yang menjadi target dari Kementerian Kelautan dan Perikanan untuk menjadikannya pasar ikan bersih. Dan juga sebagai pengembangan terhadap mutu dan kualitas hasil ekspornya, pada tahun 2018 TPI PPP Sadeng melalui KKP melakukan pengembangan dan penanganan terhadap eksisting bangunan tempat pelelangan ikan dan pembuatan storage cold, yang kemudian pada tahun 2018 akhir TPI ini selesai di renovasi dan mengubah namanya yakni Tempat Pelelangan Ikan Higienis Pelabuhan Perikanan Pantai Sadeng.

Sebagai indikator pencapaian dalam evaluasi terhadap TPI Higienis PPP Sadeng ini, penggunaan standar dari Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa-Bangsa (FAO).

FAO memberikan informasi tentang potensi bahaya dan risiko yang terkait dengan konsumsi makanan laut, kondisi kebersihan utama dan persyaratan untuk makanan laut dan fasilitas terkait, kapal penangkap ikan, pabrik pengolahan, dan pasar ikan, dan operasi inspeksi standar. Dalam hasil evaluasi ini, penggunaan standar FAO digunakan sebagai guideline higienis pada fisik bangunan tempat pelelangan ikan higienis sadeng.

### **RUMUSAN MASALAH**

Rumusan masalah yang dimunculkan dalam penelitian ini terbagi menjadi dua permasalahan yakni permasalahan umum dan khusus. Permasalahan umum yakni bagaimana kondisi umum terkait tempat pelelangan ikan yang nyaman serta memenuhi persyaratan higienis. Dalam permasalahan khusus yakni bagaimana kualitas bangunan TPI higienis PPP Sadeng terhadap guideline higienis FAO Fisheries and Aquaculture dan bagaimana Tingkat Ke higienisan Tempat Pelelangan Ikan Higienis PPP Sadeng dengan Standar Data Lingkungan

### **STUDI PUSTAKA**

#### **A. Tempat Pelelangan Ikan**

Berdasarkan Keputusan Bersama 3 Menteri yaitu Menteri Dalam Negeri, Menteri Pertanian dan Menteri Koperasi dan Pembinaan Pengusaha Kecil Nomor : 139 Tahun 1997; 902/Kpts/PL.420/9/97; 03/SKB/M/IX/1997 tertanggal 12 September 1997 tentang penyelenggaraan tempat pelelangan ikan, bahwa yang disebut dengan Tempat Pelelangan Ikan adalah tempat para penjual dan pembeli melakukan transaksi jual beli ikan melalui pelelangan dimana proses penjualan ikan dilakukan di hadapan umum dengan cara penawaran bertingkat.

#### **B. Higienis**

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia kata higienis memiliki arti higienis/hi-gi-e-nis/ /higiénis/ a berkenaan dengan atau sesuai dengan ilmu kesehatan; bersih; bebas penyakit.

Higienis menurut Badan Kesehatan Dunia Atau Helath Organization (WHO) merupakan kondisi atau upaya dalam menjaga kesehatan dan pencegahan terhadap penyebaran wabah penyakit. Menurut Departemen Kesehatan RI tahun 2004, arti higienis adalah upaya kesehatan dengan cara memeriksa dan melindungi kebersihan subjeknya.

Dalam UU Nomor 2 Tahun 1996, disebutkan juga higienis merupakan kesehatan masyarakat yang meliputi semua usaha merawat, melindungi, dan mempertinggi derajat kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat serta meningkatkan kesehatan dalam masyarakat. Menurut Prescott, Higienis mencakup dua aspek yakni, higienis secara individu (personal hygiene) serta Higienis dalam lingkungan (environment).

#### **C. FAO Fisheries and Aquaculture**

Departemen Perikanan dan Akuakultur ini mendukung semua upaya untuk mempromosikan Pertumbuhan Biru. Segala kebijakan mengenai perikanan dan akuakultur dengan fokus pada rekonsiliasi pembangunan sosial ekonomi dengan kinerja terhadap lingkungan, Departemen ini memimpin upaya untuk mempromosikan dan mendukung implementasi Kode Etik

Perikanan Bertanggung Jawab dan instrumen terkait, di samping memberikan saran ilmiah, perencanaan strategis, dan materi pelatihan.

### **METODE**

Metode analisis data pada penelitian ini berupa data kuantitatif deskriptif. Analisis deskriptif dengan perbandingan persentasi dan tingkat kesesuaian antara data amatan dengan standar yang didapatkan dari data kuantitatif. Pada tahap analisa data dilakukan berupa analisa tentang kualitas tempat pelelangan ikan dengan guideline (FAO Fisheries and Aquaculture ). Dalam penggunaan guideline FAO terdapat aspek yang menjadi perhatian yakni, Daftar periksa untuk kebersihan kapal penangkap ikan, Daftar periksa umum sistem kebersihan dan kondisi akuakultur, Daftar periksa inspektur untuk pabrik pemrosesan, Daftar periksa pasar grosir, Daftar periksa inspeksi pasar penjualan ritel. Namun pada analisa data yang lakukan, penggunaan guideline tentang Daftar periksa pasar grosir menjadi pilihan dengan sub indikator yakni, 1. Area pendaratan, 2. Ruang pendinginan, 3. Desain tempat.

Pada analisa tingkat higienisan dengan menggunakan parameter, analisis dilakukan dengan menganalisis langsung pada bangunan TPI Higienis Sadeng dengan daftar periksa yakni mengenai kondisi didalam maupun disekitar bangunan dengan titik-titik yang sudah ditentukan. Parameter yang dianalisis yakni mengenai data lingkungan mulai dari suhu, cahaya, angin dan kelembaban. Untuk mengetahui bagaimana kualitas mengenai sanitari dan kondisi kualitas air laut dipantai sadeng, penggunaan data dari Data Status Lingkungan Hidup Daerah Kabupaten Gunungkidul tahun 2014.


### **HASIL PEMBAHASAN**



#### **A. Kriteria FAO**

Analisis data berdasarkan kriteria FAO memuat hasil yang memiliki pencapaian maksimum yakni 100%. Tingkat keberhasilan yang di capai berdasarkan tiga indikator, 1. Area penerimaan/pendaratan, 2. Ruang pendinginan, 3. Desain tempat. Dari hasil ini akan didapatkan bahwa faktor indikator mana yang memiliki pencapaian terendah dan indikator apa yang dapat untuk dimaksimalkan didalam pencapaian tingkat higienis.

Data yang didapat adalah tinjauan langsung peneliti terhadap kondisi tempat pelelangan ikan higienis sadeng saat ini. Untuk ruang pendinginan, akses untuk dapat memasuki bangunan juga tidak dapat dilakukan dengan pertimbangan operasional.

Tabel 1 Sampel Kriteria FAO

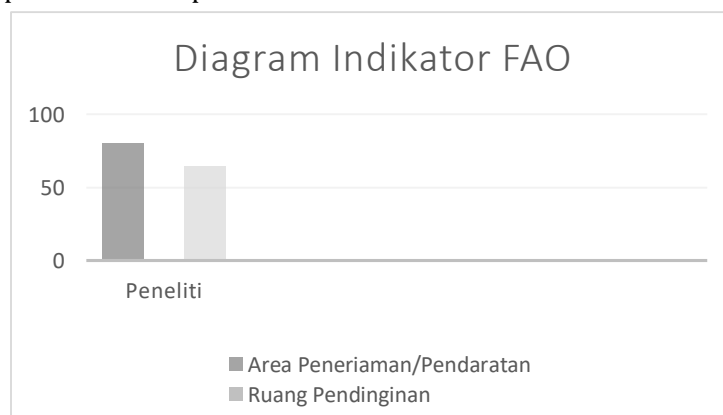
<b>LEMBAR INSPEKSI PASAR GROSIR</b>				
Nilai Luar Biasa = 5 Sangat bagus = 4 Baik = 3 Cukup = 2 Buruk = 1 Sangat buruk = 0				
	<b>Area Penerimaan / Area Pendaratan</b>	<b>Skor</b>	<b>Gambar</b>	<b>Keterangan</b>
1.	Area pendaratan secara struktural baik dan terawat dengan baik	4		

2.	Area penerimaan cukup dikeringkan	4		
3.	Saluran air secara efektif terperangkap untuk mencegah akses oleh hama	5		

Tabel 2 Keterangan Skala Likert Kriteria FAO

Skor	Kategori	Keterangan
0	Sangat Buruk	Keberadaan fasilitas tidak ditemukan dilokasi
1	Buruk	Keberadaan fasilitas dapat ditemui namun tidak beroperasi
2	Cukup	Fasilitas ada dan beroperasi
3	Baik	Fasilitas terpenuhi
4	Sangat Bagus	Fasilitas sudah mampu mendekati dengan standar yang ditetapkan
5	Luar Biasa	Fasilitas memenuhi standar yang ditetapkan

Peninjauan langsung terhadap objek amatan yang telah tercantum dalam kriteria, yang kemudian dicocokkan dengan skala likert, dari setiap temuan termasuk dalam kategori berapa, dari penilaian inilah yang kemudian dihasilkan diagram indikator FAO, yang mana dalam hal ini tingkat pencapaian dari setiap indikator.



Gambar 1 Diagram Hasil Guideline FAO

Dalam penggunaan kriteria FAO kaitannya dengan tingkat keberhasilan bangunan tempat pelelangan ikan higienis pasca renovasi memiliki pencapaian yang baik pada indikator tertentu yakni pada indikator area penerimaan/pendaratan dan desain tempat, dari analisis yang terlampir pada lampiran, kedua indikator ini berada pada pencapaian 65-80%, sedangkan dalam pencapaian terhadap ruang pendinginan tidak dapat ditemukan nilai pencapaiannya.

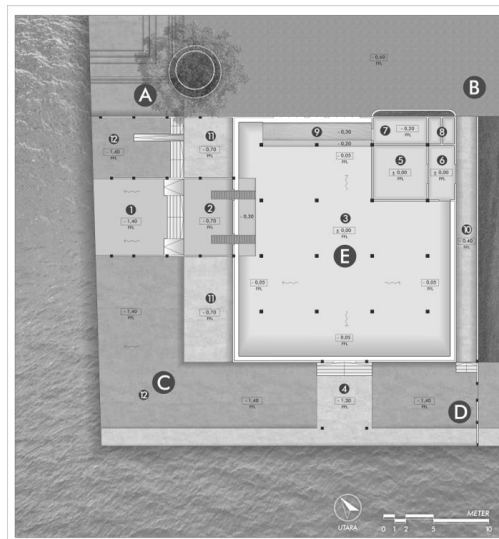
- **Area Penerimaan/Pendaratan**

Pada Indikator area penerimaan/pendaratan, analisis yang didapatkan yakni pada pencapaian 80%, dalam pencapaian ini, nilai-nilai yang menjadi pertimbangan dalam penurunan pencapaian indikator terdapat pada poin 4 dan 12 (Terlampir), dari kedua indikator tersebut berada dalam kategori tidak tersedianya fasilitas dalam area pendaratan.

- **Desain Tempat**

Indikator desain tempat memiliki pencapaian yang mana dari hasil analisisnya mempunyai pencapaian keberhasilan cukup rendah yakni 65%. Terdapat banyak indikator yang pada kondisi eksisting tempat pelelangan ikan higienis sadeng ini keberadaannya fasilitasnya tidak tersedia. nilai-nilai yang menjadi pertimbangan dalam penurunan pencapaian indikator terdapat pada poin 12, 13, 14 dan 16 (Terlampir).

**B. Data Lingkungan**



Gambar 2 Titik ukur  
 Sumber : Gambar Pribadi

Tabel 3 Data Lingkungan

Titik	Suhu Ambang Atas (°C)	Standar (31 °C) SNI	Cahaya ALami (Lux)	Standar (200-500) SNI	Kelembaban (Rh)	Standar (70% Rh) SNI	Angin (19 - 26 km/jam) Skala Beaufort 4
A	30,2	Sesuai	1273	Tidak Sesuai	66,7 %	Sesuai	10 - 15 knot

B	31,8	Tidak Sesuai	1193	Tidak Sesuai	60,3 %	Sesuai	18.52 - 27.78 km/jam ( LED Board BMKG, Pantai Sadeng )
C	31,9	Tidak Sesuai	1254	Tidak Sesuai	72,8 %	Tidak Sesuai	
D	31,6	Tidak Sesuai	1529	Tidak Sesuai	71,4 %	Tidak Sesuai	
E	29,5	Sesuai	1245	Tidak Sesuai	62,9 %	Sesuai	

### C. Pembahasan

Didalam temuan penelitian yang peneliti lakukan dilapangan, kaitannya dengan alur kegiatan, denah dan fisik bangunan, terdapat penyelesaian dan penanganan yang sudah sesuai keberadaannya berkaitan dengan guideline FAO dan mendapatkan permasalahan yang tercipta yang kaitannya menurunkan kualitas tingkat higienitas yang ingin dicapai. Pada pengembangannya terdapat kategori yang bisa dikelompokkan untuk mengetahui permasalahan yang ada sehingga dapat menjadi pertimbangan untuk menaikkan tingkat higienis pada tempat pelelangan ikan higienis sadeng ini. Pengelompokkan kategori ini dilakukan pada proses amatan pada saat akan berlangsungnya kegiatan bongkar muat ikan dari kapal nelayan, proses pemindahan, kegiatan transaksi, pengangkutan hingga penjualan secara eceran yang dilakukan oleh pelaku kegiatan di tempat pelelangan ikan higienis.

Terdapat 3 pengelompokkan kategori dalam proses analisis temuan penelitian; 1. Perilaku, 2. Fisik dan Layout, 3. Pengelolaan.

Tabel 4 Pengelompokkan Kategori Temuan Penelitian

Pengelompokkan Kategori		
Perilaku	Fisik dan Layout	Pengelolaan
Masuk keluar melalui conveyor ikan	Pergerakan dan arah hadap parkir kendaraan angkut (gas buang mengarah ke ruang pelelangan)	Tidak adanya sterilisasi permukaan lantai setelah adanya bongkar muat ikan
Tidak adanya zonasi antara pengunjung dan nelayan pada saat bongkar muat ikan dari kapal	Pintu masuk dan keluar pengunjung berada pada satu zonasi dengan sirkulasi pengangkutan ikan kendaraan	Adanya jarak atau interval waktu yang harus ditempuh untuk pemilik ikan menyimpan hasil transaksi yang telah dilakukan
Masuk ke area pelelangan melangkahi kolom steril yang didesain	Cahaya matahari dapat masuk kedalam ruang ruang pelelangan ikan	Kurang adanya penanganan pasif berupa pedestrian ataupun vegetasi yang mampu

		mengurangi bedu dan cahaya matahari langsung
Adanya petugas yang melakukan aktifitas merokok didalam ruang pelelangan	Penggunaan jenis finishing lantai pada area bongkar muat ikan yang meninggalkan bekas	
	Penggunaan material kayu yang cukup dominan ( Pintu utama dan jendela ventilasi	
	Finishing langi-langit masih dapat tergolong tidak tahan terhadap air	

### **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Berdasarkan hasil analisis data, Pencapaian Terhadap Kriteria FAO menjadi yang paling baik untuk mengetahui tingkat keberhasilan fisik tempat pelelangan ikan higienis dan dapat sebagai rujukan untuk kriteria didalam perencanaan fisik bangunan higienis. Penggunaan standar lingkungan terhadap indikator pencapaian higienis kepada aktifitas pengguna dan hasil tangkapan memiliki hasil yang baik yakni pada kualitas air dan air lautnya. Namun dalam pencapaian data lingkungan yang didapatkan berdasarkan pengukuran, pencapaian masih kurang optimal untuk menjadikan tempat pelelangan ikan higienis PPP Sadeng ini memiliki tingkat higienis yang sesuai standar. Dengan penelitian ini ditemukan beberapa pertimbangan seperti perilaku, layout/fisik dan juga pengelolaan yang perlu untuk dievaluasi oleh pelaksana pembangunan tempat pelelangan ikan higienis nantinya di tempat-tempat yang akan dikembangkan sebagai tempat pelelangan ikan dengan standar higienis. Dalam Penelitian ini dapat diambil kesimpulan bahwasannya tingkat kehygienisan yang dicapai oleh Tempat Pelelangan Ikan Sadeng ini belum terpenuhi secara maksimal terlebih penanganan fisik arsitektural yang secara langsung membentuk pola perlakuan perilaku pengguna.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada pihak Dinas Perikanan Gunung Kidul dan Pengelola PPP Sadeng, Gunung Kidul, DI Yogyakarta yang telah membantu terlaksananya kegiatan penelitian ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- DIY. P. K. Gunungkidul (2014). Data Status Lingkungan Hidup Daerah Kabupaten Gunungkidul tahun 2014.
- FAO.2013. Hygiene Requirements, Controls and Inspector in The Fish Market Chain FAO Fisheries and Aquaculture Circular No. 1079

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomer: 519/MENKES/SK/VI/2008  
Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, Jakarta: Menteri Kesehatan Republik  
Indonesia.

Surat Keputusan Bersama 3 Menteri: Menteri Dalam Negeri, Menteri Pertanian dan Menteri  
Koperasi dan Pembinaan pengusaha Kecil No. 139 Tahun 1997; 902/Kpts/Pl.420/9/97;  
03/SKB/M/IX/1997 tertanggal 12 September 1997 tentang penyelenggaraan tempat  
pelelangan ikan.

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER.08/MEN/2012  
tentang Kepelabuhan Perikanan.

Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan.

<http://pipp.djpt.kkp.go.id/>

Prihatmaji, Y.P. dan Rustiana, A.D. (2007). Perancangan Pasar Ikan Higienis (PIH) di Rembang.  
Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.