

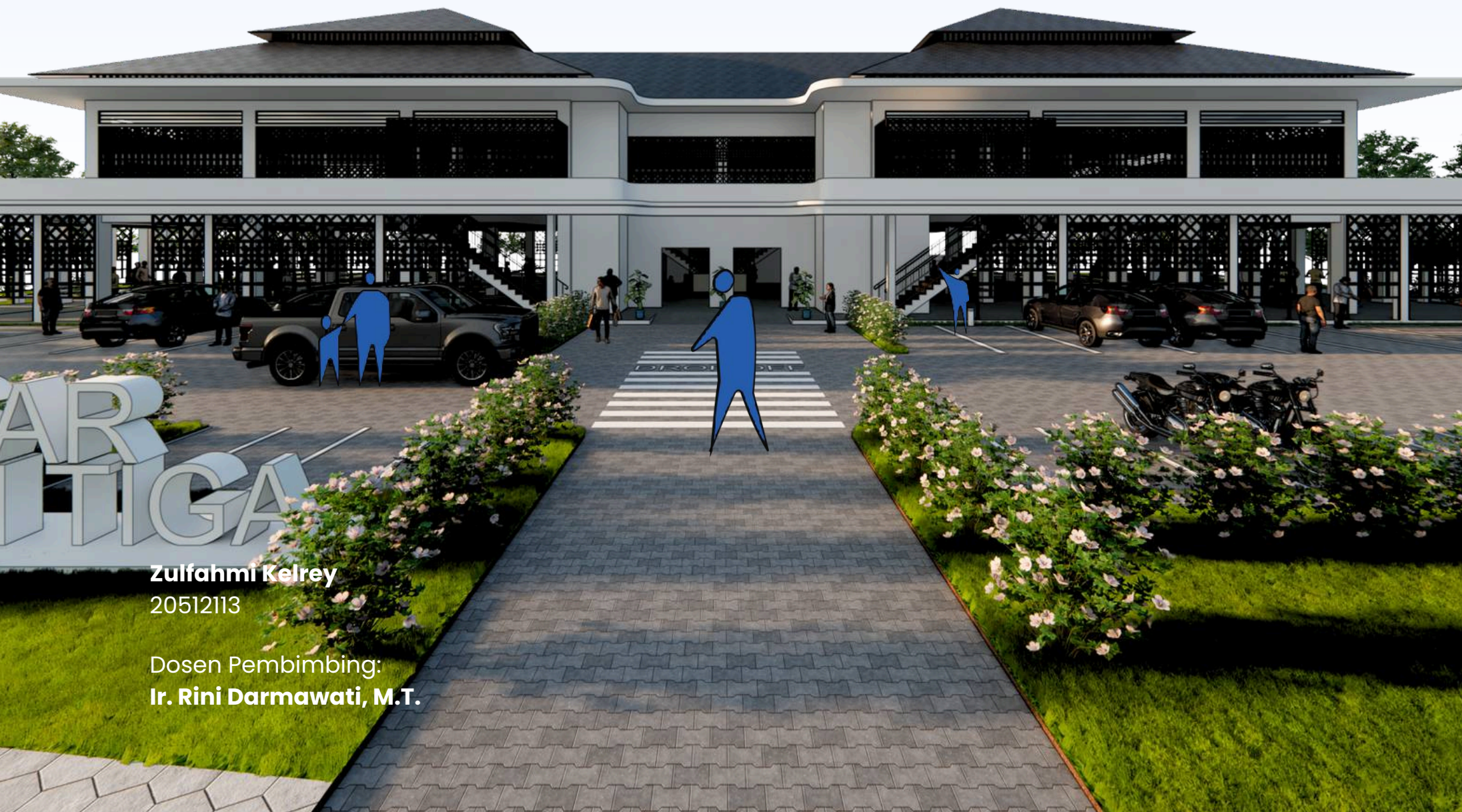
Studio Akhir Desain Arsitektur



Perancangan

PASAR TRADISIONAL RUMAH TIGA

dengan Pendekatan Regionalisme Kritis di Ambon



PASAR TRADISIONAL RUMAH TIGA

Zulfahmi Kelrey
20512113

Dosen Pembimbing:
Ir. Rini Darmawati, M.T.



UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA



ARCHITECTURE
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA



BOARD OF ARCHITECTS MALAYSIA
LEMBAGA ARKITEK MALAYSIA

RIBA
Architecture.com



PROGRAM STUDI SARJANA ARSITEKTUR



Perancangan Pasar Tradisional Rumah Tiga dengan Pendekatan Regionalisme Kritis di Ambon

Design of Rumah Tiga Traditional Market using Critical Regionalism Approach in Ambon

Zulfahmi Kelrey
20512113

Dosen Pembimbing:
Ir. Rini Darmawati, M.T.



한국건축학교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD



BOARD OF ARCHITECTS MALAYSIA
LEMBAGA ARKITEK MALAYSIA

RIBA
Architecture.com





LEMBAR PENGESAHAN

Studio Akhir Desain Arsitektur yang Berjudul :

Final Architecture Design Studio Entitled :

Perancangan Pasar Tradisional Rumah Tiga dengan Pendekatan Regionalisme Kritis di Ambon

*Design of Rumah Tiga Traditional Market using Critical Regionalism
Approach in Ambon*

Nama Lengkap Mahasiswa : **Zulfahmi Kelrey**

Student's Full Name

Nomor Mahasiswa : **20512113**

Student's Identification

Telah Diuji dan Disetujui pada : **Yogyakarta, 14 Agustus 2024**

Has been evaluated and agreed on *Yogyakarta, August 14 2024*

Pembimbing
Supervisor

Penguji 1
Jury 1

Penguji 2
Jury 2

Ir. Rini Darmawati, M.T.

Stefy Prasasti Anggraini, S.T., M.Arch.

**Prof. Ar. Noor Cholis Iqham, S.T.,
M.Arch., Ph.D., IAI**

Diketahui Oleh / Acknowledge by

Ketua Program Studi SI Arsitektur

Head Of Undergraduate Program in Architecture



Ir. Hanif Budlman, M.T., Ph.D.



CATATAN DOSEN PEMBIMBING

Penilaian Buku Laporan Tugas Akhir :

Bachelor Final Project Report Book Assesment :

Perancangan Pasar Tradisional Rumah Tiga dengan Pendekatan Regionalisme Kritis di Ambon

*Design of Rumah Tiga Traditional Market using Critical Regionalism
Approach in Ambon*

Nama Lengkap Mahasiswa _____ : **Zulfahmi Kelrey**

Student's Full Name

Nomor Mahasiswa _____ : **20512113**

Student's Identification

Kualitas buku laporan SADA

Kurang / Sedang / Baik / Baik Sekali (*)

Sehingga,

Direkomendasikan / Tidak Direkomendasikan (*)

Untuk menjadi acuan produk tugas akhir

(*) Dilingkari salah satu

Yogyakarta, 22 Agustus 2024

Pembimbing

Supervisor

Ir. Rini Darmawati, M.T.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabararakatuh

Dengan memanjatkan puja dan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kelimpahan berkah, rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul "Perancangan Pasar Tradisional Rumah Tiga Dengan Pendekatan Regionalisme Kritis di Ambon" dengan tepat waktu.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, tidak luput kendala yang dihadapi penulis, sehingga perlu kemauan, kerja keras, motivasi, serta doa untuk menyelesaikan permasalahan yang ada. Disamping itu, penyusunan tugas akhir ini tentu tidak terlepas dari bimbingan, dorongan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak, baik secara materiil maupun spiritual. Oleh sebab itu, izinkan penulis untuk mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT dengan segala rahmat dan hidayahnya sehingga penulisan tugas akhir ini dapat berjalan dengan lancar.
2. Orang Tua yang telah memberikan banyak kasih sayang, perhatian, serta keleluasan yang sebesar-besarnya dalam mengembangkan kemampuan sesuai dengan kemauan yang penulis kehendaki.
3. Bapak Ir. Hanif Budiman, M.T., Ph.D. selaku Ketua Program Studi Arsitektur Universitas Islam Indonesia.
4. Ibu Ir. Rini Darmawati, M.T. selaku dosen pembimbing yang luar biasa dalam memberikan bimbingan, arahan, masukan, ilmu pengetahuan, dan pengalaman baru yang membuka wawasan dalam memantik ide & gagasan penulis guna menyelesaikan Studio Akhir Desain Arsitektur.
5. Ibu Stefy Prasasti Anggraini, S.T., M.Arch. dan Bapak Prof. Ar. Noor Choliz Idham, S.T., M.Arch., Ph.D., IAI selaku dosen penguji yang selalu bersedia memberikan masukan, saran, serta arahan pada penulis, sehingga penulis dapat memahami kekurangan, merefleksikan, dan memperbaikinya.
6. Segenap Dosen Prodi Arsitektur yang telah banyak memberikan banyak pengetahuan yang sangat membuka wawasan selama ini.
7. Abang dan kakak tersayang yang telah memberikan semangat pada penulis agar selalu dapat menikmati setiap proses yang dijalani, sehingga penulis dapat menjalani proses perkuliahan dengan lebih baik.
8. Teman-teman terdekat lam dan Zulfa yang kurang lebih banyak membagikan senang, canda, tawa, keluh, kesah dan segala cerita menarik selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini.
9. Teman-teman Arsitektur Ull 2020 dan adik serta kakak tingkat yang telah memberikan dukungan, semangat, dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
10. Seluruh pihak yang tidak sengaja terlewatkan, dan tidak bisa disebutkan satu-persatu, penulis ucapkan terima kasih banyak.

Yogyakarta, 21 Agustus 2024
Penulis,

Zulfahmi Kelrey

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Zulfahmi Kelrey
NIM : 20512113
Program Studi : Arsitektur
Fakultas : Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Universitas : Universitas Islam Indonesia
Judul Perancangan :

Perancangan Pasar Tradisional Rumah Tiga Dengan Pendekatan Regionalisme Kritis di Ambon

*Design of Rumah Tiga Traditional Market Using Critical Regionalism
Approach in Ambon*

Saya menyatakan bahwa seluruh bagian karya ini adalah karya sendiri kecuali karya yang disebut referensinya dan tidak ada bantuan dari pihak lain baik seluruhnya ataupun sebagian dalam proses pembuatannya. Saya juga menyatakan tidak ada konflik hak kepemilikan intelektual atas karya ini dan menyerahkan kepada Jurusan Arsitektur Universitas Islam Indonesia untuk digunakan bagi kepentingan pendidikan dan publikasi.

Yogyakarta, 21 Agustus 2024

Penulis,



Handwritten signature of Zulfahmi Kelrey.

Zulfahmi Kelrey

ABSTRAK

Ambon memiliki potensi laut yang besar dari sektor perikanan, namun dengan kekayaan maritim yang dimiliki tidak didukung dengan kondisi pasar yang memadai, mulai dari kumuh, becek, dan bau. Jarak pasar Mardika yang ada sekarang terbilang cukup jauh dari sisi kota lain di Ambon. Untuk mencapai pasar Mardika ini dapat melalui jembatan Merah Putih dengan panjang kurang lebih 1 km atau memutar jalan di sekitar teluk yang jaraknya lebih jauh. Dengan pertimbangan tersebut dibuatlah bangunan pasar yang baru terletak di Kelurahan Rumah Tiga, Kecamatan Teluk Ambon agar mudah dicapai di sisi bagian utara teluk. Pasar Tradisional yang baru dengan pendekatan arsitektur regionalisme kritis yang berfokus pada 3 aspek yakni *Architectonic Composition*, *Tactile Experience*, dan *Nature Experience*. Ketiga aspek tersebut diintegrasikan dengan nilai-nilai tradisional, dan identitas lokal dalam hal ini karakter budaya jual beli di pasar tradisional yang ada di Ambon dan arsitektur Maluku. Karakter yang khas saat membeli ikan selain menggunakan keranjang juga menggunakan ember apabila ikan yang dibeli dalam jumlah banyak. Pasar ini dapat menjadi wadah bagi pedagang dan pembeli melakukan aktivitas jual beli, dengan nilai lokalitas yang ditimbulkan menjadi daya tarik masyarakat untuk merasakan nilai lokalitas dengan pengalaman visual, termal, taktil, dan aroma pada saat berbelanja. Komoditi utama yang dijual yakni ikan dan hasil laut lainnya disamping kebutuhan pangan lain. Metode yang digunakan yakni observasi langsung ke Pasar Mardika di Ambon, Pasar Kolombo dan Pasar Gentan yang berada di Jogja. Selain itu observasi secara digital untuk mencari variabel terkait Arsitektur Regionalisme Kritis dari jurnal. Kajian literatur untuk mendukung analisis dari jurnal, buku, dan SNI terkait Pasar Tradisional. Hasil rancangan pasar yang baru terdiri dari 2 lantai, lantai 1 terdapat zona basah dan zona kering yang dipisahkan dengan zona transisi. Lantai 2 terdiri dari area pangan, baik berupa kios yang menjual olahan makanan dari ikan, area makan, dan area produksi ikan asap sebagai salah satu makanan lokal masyarakat Ambon. Penyelesaian persoalan visual ada beberapa titik, pertama pada lantai 1 dari dalam bisa melihat ke view ke luar. Selain itu dari titik luar di depan bangunan dapat melihat fasad bangunan yang menunjukkan bangunan tradisional yang diadopsi dari rumah Baileo sebagai rumah tradisional Maluku. Dari area makan di lantai 2 dapat melihat ke arah laut teluk melalui dinding kayu tidak masif dengan motif matahari (ornamen khas Ambon). Penyelesaian termal ditunjukkan pada penggunaan dinding kayu memiliki pola dari motif matahari yang memiliki bukaan tanpa pembatas masif dan penggunaan atap dengan konstruksi yang mempunyai celah di bagian atap agar angin dapat keluar. Penyelesaian Taktil ditunjukkan dengan penggunaan material alami seperti kayu pada bagian dinding dan *ceilling* sebagai *wayfinding* dalam menciptakan kesan ruang yang hangat. Penyelesaian aroma ditunjukkan dengan perletakkan zona basah khususnya ikan dan daging yang merespon arah angin. Penggunaan vegetasi pada lansekap yang memiliki aroma khas yakni pohon suren untuk mengurangi bau dari zona pasar basah.

Kata kunci : Ambon, pasar tradisional, karakter jual beli, regionalisme

ABSTRACT

Ambon has significant potential in the fisheries sector due to its rich maritime resources. However, the wealth of the maritime sector is not supported by adequate market conditions, with existing markets being dirty, muddy, and foul-smelling. The current Mardika Market is also quite far from other parts of the city, requiring either crossing the 1 km long Merah Putih Bridge or taking a longer route around the bay. Considering these issues, a new market building is proposed in Kelurahan Rumah Tiga, Teluk Ambon District, which is more accessible from the northern side of the bay. The new traditional market will follow a critical regionalism architectural approach, focusing on three aspects: Architectonic Composition, Tactile Experience, and Nature Experience. These aspects are integrated with traditional values and local identity, reflecting the cultural characteristics of buying and selling in traditional markets in Ambon and the architecture of Maluku. A distinctive feature of buying fish in Ambon is the use of baskets or buckets when purchasing large quantities. This market aims to provide a space for sellers and buyers to engage in trading activities, creating a local attraction by offering a visual, thermal, tactile, and olfactory experience during shopping. The main commodities sold will be fish and other marine products, alongside other food necessities. The research method includes direct observations at Mardika Market in Ambon, as well as Kolombo and Gentan Markets in Jogja. Additionally, digital observations were conducted to identify variables related to Critical Regionalism Architecture from journals. The literature review supports the analysis, drawing from journals, books, and SNI standards related to traditional markets. The design of the new market consists of two floors. The first floor features wet and dry zones separated by a transition zone. The second floor includes food areas with kiosks selling fish-based dishes, a dining area, and a production area for smoked fish, a local delicacy in Ambon. The visual aspect is addressed at several points. On the first floor, there is a view to the outside from within the building. From outside, in front of the building, the façade reveals a traditional design inspired by the Baileo house, a traditional Maluku structure. From the dining area on the second floor, there is a view of the bay through non-massive wooden walls adorned with sun motifs, a typical Ambonese ornament. Thermal considerations include the use of wooden walls with sun motifs, featuring non-massive openings, and a roof structure with gaps to allow wind circulation. The tactile experience is enhanced through the use of natural materials such as wood for walls and ceilings, creating a warm spatial impression. The olfactory experience is improved by positioning the wet zone, especially fish and meat areas, in response to wind direction. Vegetation in the landscape, such as Suren trees with a distinctive aroma, helps reduce odors from the wet market zone.

Keywords : Ambon, traditional market, buying and selling characteristics, regionalism

DAFTAR ISI

COVER	
JUDUL	
ABSTRAK	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	ix
1. PENDAHULUAN	1
○ Latar Belakang	2
▪ Pasar Tradisional yang Kumuh	2
▪ Pasar di Ambon	2
▪ Akses ke Pasar yang ada di Ambon	3
▪ Perancangan pasar dengan Pendekatan Arsitektur Regionalisme	3
○ Rumusan Masalah	4
▪ Rumusan Masalah Umum	4
▪ Rumusan Masalah Khusus	4
○ Tujuan Perancangan	4
○ Sasaran Perancangan	4
○ Batasan Permasalahan	4
○ Metode Perancangan	5
▪ Peta Persoalan	6
○ Keaslian Penulisan	7
2. PENELUSUSAN PERSOALAN PERANCANGAN	8
○ Kajian Lokasi Perancangan	9
▪ Potensi dan Kondisi Eksisting	10
▪ Analisis Tapak (akses, iklim, view & vista, vegetasi)	11
○ Kajian Tipologi Pasar Tradisional	17
▪ Pengertian Pasar	17
▪ Sirkulasi Pasar	19
▪ Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar	20
▪ SNI Pasar Rakyat	24
▪ Karakter Budaya Jual Beli di Ambon	26
○ Kajian Arsitektur Regionalisme	28
▪ Arsitektur Regionalisme Kritis	28
▪ Komposisi Architectonic	29
▪ Tactile Experience	29
▪ Aroma Dalam Arsitektur	30
○ Kajian Arsitektur Lokal	32
▪ Tipologi Arsitektur Maluku	32
▪ Keberadaan Rumah Baileo Dalam Kehidupan Masyarakat Maluku	35
▪ Ornamen Khas Maluku	36
○ Kajian Preseden	37
▪ Pasar Johar Semarang	37
▪ Pasar Badung, Denpasar	38
▪ Fish Market in Bergen Norway	39
○ Persoalan Perancangan	40
3. PEMECAHAN PERSOALAN DESAIN	43
○ Respon Konteks Site	44
○ Analisis Pola Kegiatan (sirkulasi, program ruang, alur aktivitas)	45
○ Penataan Ruang (Zoning, Plotting)	52
○ Perilaku Ruang Dalam Dagang	60
○ Eksplorasi Bentuk Gubahan & Konsep Perancangan	71
4. HASIL SKEMATIK RANCANGAN	90
○ Property Size	91
○ Situasi	92
○ Site Plan	93
○ Denah & Parsial	94
○ Tampak	100
○ Potongan & Potongan Parsial	102
○ Sistem Struktur	106
○ Detail Arsitektur	107
○ Penyelesaian Interior	114
○ Suasana Eksterior & Interior	116
○ Skema Penghawaan & Pencahayaan	127
○ Skema & Sistem Integrasi Infrastruktur	129
○ Uji Rancangan	134
5. EVALUASI PERANCANGAN	138
6. DAFTAR PUSTAKA & LAMPIRAN	143
○ Referensi	144
○ Lampiran	146

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Kondisi Pasar Ikan Arumbai Ambon	2
Gambar 1.2	Kondisi Pasar yang Kumuh	2
Gambar 1.3	Peta Pulau Ambon	3
Gambar 1.4	Peta Persoalan	6
Gambar 2.1	Lokasi Perancangan	9
Gambar 2.2	Tapak yang akan digunakan	10
Gambar 2.3	Analisis Aksesibilitas	11
Gambar 2.4	Jalan Utama yang berada di depan site	11
Gambar 2.5	Kondisi Angin pada Tapak	12
Gambar 2.6	Kondisi Matahari	13
Gambar 2.7	Analisis Neighborhood	14
Gambar 2.8	Analisis View & Vista	15
Gambar 2.9	Kondisi Site	15
Gambar 2.10	Kondisi Site	15
Gambar 2.11	Analisis Vegetasi	16
Gambar 2.12	Pola Tata Ruang	19
Gambar 2.13	Pola Tata Ruang	19
Gambar 2.14	Pola Tata Ruang	19
Gambar 2.15	Proporsi Jumlah Toilet	22
Gambar 2.16	Aspek-aspek Pasar Rakyat dalam SNI	24
Gambar 2.17	Aspek-aspek Pasar Rakyat dalam SNI	25
Gambar 2.18	Aspek-aspek Pasar Rakyat dalam SNI	25
Gambar 2.19	Jasa Angkut	26
Gambar 2.20	Los Dagang	26
Gambar 2.21	Kuli Gendong	26
Gambar 2.22	Pedagang Daging di Pasar Kolombo	26
Gambar 2.23	Perilaku Penjual dan Pembeli	27
Gambar 2.24	Pohon dengan Aroma Alami	31
Gambar 2.25	Rumah Baileo	32
Gambar 2.26	Baileo Nolloth	33
Gambar 2.27	Baileo Ihamahu	33
Gambar 2.28	Baileo Haria	34
Gambar 2.29	Baileo Ullath	34
Gambar 2.30	Ornamen Matahari (kiri) & Ragam Ornamen Arsitektur (kanan)	36
Gambar 2.31	Pasar Johar	37
Gambar 2.32	Pasar Johar	37
Gambar 2.33	Pasar Johar	37
Gambar 2.34	Pasar Badung	38
Gambar 2.35	Kondisi Pasar Badung	38

Gambar 2.36	Pasar Badung	38
Gambar 2.37	Fish Market in Bergen	39
Gambar 2.38	Fish Market in Bergen	39
Gambar 2.39	Fish Market in Bergen	39
Gambar 2.40	Kesimpulan Persoalan Perancangan	40
Gambar 2.41	Variabel dan Indikator	41
Gambar 2.42	Variabel dan Indikator	42
Gambar 3.1	Analisis Respon Regulasi	44
Gambar 3.2	Aktivitas Pengguna	45
Gambar 3.3	Program Ruang	46
Gambar 3.4	Analisis Sirkulasi	49
Gambar 3.5	Analisis Sirkulasi	49
Gambar 3.6	Analisis Sirkulasi	49
Gambar 3.7	Analisis Zoning	50
Gambar 3.8	Analisis Zoning	50
Gambar 3.9	Analisis Zoning	50
Gambar 3.10	Analisis Kegiatan Pedagang	51
Gambar 3.11	Analisis Kegiatan Pengelola	51
Gambar 3.12	Analisis Kegiatan Pengunjung	51
Gambar 3.13	Konsep Layout dan Sirkulasi	52
Gambar 3.14	Konsep Layout dan Sirkulasi	53
Gambar 3.15	Analisis Tata Massa	54
Gambar 3.16	Analisis Tata Massa	55
Gambar 3.17	Layout Kios dan Los	56
Gambar 3.18	Analisis Tata Ruang	57
Gambar 3.19	Analisis Tata Ruang	58
Gambar 3.20	Analisis Sirkulasi Ruang Dagang	59
Gambar 3.21	Skema Konsep Akses Pedagang	60
Gambar 3.22	Respon Karakter Budaya Jual Beli Area Transisi	60
Gambar 3.23	Respon Karakter Budaya Jual Beli Area Pangan Kering	60
Gambar 3.24	Respon Karakter Budaya Jual Beli Area Pangan Basah	61
Gambar 3.25	Respon Karakter Budaya Jual Beli Area Non Pangan	61
Gambar 3.26	Respon Karakter Budaya Jual Beli Area Pangan	61
Gambar 3.27	Skema Konsep Pembagian Ruang pada Rancangan	62
Gambar 3.28	Sirkulasi Ruang Dagang	63
Gambar 3.29	Material Lantai	63
Gambar 3.30	Konsep Sirkulasi dan Akses Pedagang	64
Gambar 3.31	Konsep Sirkulasi dan Akses Pembeli	65
Gambar 3.32	Konsep Sirkulasi dan Akses Pembeli	66

Gambar 3.33	Konsep Sirkulasi dan Akses Pembeli	67
Gambar 3.34	Konsep Sirkulasi dan Akses Pembeli	68
Gambar 3.35	Konsep Los Dagang Pangan Kering	69
Gambar 3.36	Konsep Los Dagang Pangan Basah	69
Gambar 3.37	Konsep Los Dagang Pangan	69
Gambar 3.38	Konsep Kios Dagang Pangan Kering	70
Gambar 3.39	Konsep Kios Dagang Non Pangan	70
Gambar 3.40	Konsep Kios Dagang Pangan	70
Gambar 3.41	Eksplorasi Bentuk dan Gubahan	71
Gambar 3.42	Eksplorasi Bentuk dan Gubahan	71
Gambar 3.43	Eksplorasi Arsitektur Lokal	72
Gambar 3.44	Transformasi Bentuk Gubahan	73
Gambar 3.45	Konsep Selubung	74
Gambar 3.46	Sistem Selubung	74
Gambar 3.47	Eksplorasi Konsep Tema Perancangan	75
Gambar 3.48	Eksplorasi Konsep Tema Perancangan	76
Gambar 3.49	Eksplorasi Konsep Tema Perancangan	76
Gambar 3.50	Eksplorasi Konsep Tema Perancangan	77
Gambar 3.51	Wayfinding Ceiling	77
Gambar 3.52	Penataan Ruang Kios dan Los	77
Gambar 3.53	Penataan Area Dine In	77
Gambar 3.54	Konsep Pengalaman Visual Pengunjung	78
Gambar 3.55	Konsep Pengalaman Visual Pengunjung	79
Gambar 3.56	Konsep Pengalaman Visual Pengunjung	80
Gambar 3.57	Konsep Pengalaman Visual Pengunjung	81
Gambar 3.58	Mesin Pengasapan Ikan Modern	81
Gambar 3.59	Eksplorasi Pengalaman Taktil	82
Gambar 3.60	Eksplorasi Pengalaman Taktil	82
Gambar 3.61	Dinding Kayu dengan Bukaannya	82
Gambar 3.62	Pohon Suren	83
Gambar 3.63	Eksplorasi Konsep Tema Perancangan	83
Gambar 3.64	Eksplorasi Konsep Tema Perancangan	83
Gambar 3.65	Konsep Tata Tapak	84
Gambar 3.66	Konsep Tata Ruang	85
Gambar 3.67	Konsep Tata Ruang	86
Gambar 3.68	Sistem Struktur	87
Gambar 3.69	Skema Utilitas	88
Gambar 3.70	Skema Keselamatan dan Barrier Free	89
Gambar 4.1	Situasi	92

Gambar 4.2	Site Plan	93
Gambar 4.3	Denah Lantai 1	94
Gambar 4.4	Denah Lantai 2	95
Gambar 4.5	Denah Parsial Lantai 1	96
Gambar 4.6	Denah Parsial Lantai 1	97
Gambar 4.7	Denah Parsial Lantai 2	98
Gambar 4.8	Denah Parsial Lantai 2	99
Gambar 4.9	Tampak Utara dan Selatan	100
Gambar 4.10	Tampak Barat dan Timur	101
Gambar 4.11	Potongan A-A dan B-B	102
Gambar 4.12	Potongan Parsial Zona Basah	103
Gambar 4.13	Potongan Parsial Atap	104
Gambar 4.14	Potongan Parsial Ruang Pengasapan Ikan	105
Gambar 4.15	Struktur Bangunan	106
Gambar 4.16	Detail Selubung Bangunan 1	107
Gambar 4.17	Detail Selubung Bangunan 2	108
Gambar 4.18	Detail Los Basah	109
Gambar 4.19	Detail Los Pangan (Hasil Bumi)	110
Gambar 4.20	Detail Los Pangan (Jajanan)	111
Gambar 4.21	Detail Kios Pangan Kering & Non Pangan	112
Gambar 4.22	Detail Kios Pangan	113
Gambar 4.23	Detail Interior Lantai 1	114
Gambar 4.24	Detail Interior Lantai 2	115
Gambar 4.25	Tampak Depan Bangunan	116
Gambar 4.26	Entrance Utama Pasar	116
Gambar 4.27	Parkir Motor & Mobil	117
Gambar 4.28	Jalur Masuk Kendaraan	117
Gambar 4.29	Entrance Utama & Akses Langsung ke Lantai 2	118
Gambar 4.30	Area Loading Dock	118
Gambar 4.31	Area Transisi Lantai 1	119
Gambar 4.32	Area Duduk Lantai 1	119
Gambar 4.33	Area Los Basah	120
Gambar 4.34	Area Los Basah	120
Gambar 4.35	Area Los Pangan Hasil Bumi	121
Gambar 4.36	Area Los Jajanan & Pangan	121
Gambar 4.37	Area Kios Pangan Kering & Non Pangan	122
Gambar 4.38	Ruang Kesehatan & Ruang Laktasi	122
Gambar 4.39	Area Kios Pangan Lantai 2	123
Gambar 4.40	Area Dine In Lantai 2	123

Gambar 4.41	Area Duduk Pengunjung Lantai 2	124
Gambar 4.42	Musholla	124
Gambar 4.43	Ruang Pengasapan Ikan	125
Gambar 4.44	Ruang Cuci & Freezer	125
Gambar 4.45	Ruang Sortir Ikan	126
Gambar 4.46	Ruang Pengepakan & Penyimpanan Ikan Asap	126
Gambar 4.47	Skema Penghawaan	127
Gambar 4.48	Skema Pencahayaan	128
Gambar 4.49	Sistem Air Bersih dan Air Kotor Lantai 1	129
Gambar 4.50	Sistem Air Bersih dan Air Kotor Lantai 2	130
Gambar 4.51	Sistem Transportasi & Barrier Free	131
Gambar 4.52	Sistem Keselamatan Bangunan	132
Gambar 4.53	Sistem Keselamatan Bangunan	133
Gambar 4.54	Data Responden Kuesioner	136
Gambar 5.1	Sistem Drainase Zona Pasar Basah	140
Gambar 5.2	Skema Penghawaan di Dalam Bangunan	141
Gambar 5.3	Detail Ruang Pengasapan Ikan	142

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Waktu Operasional Pasar	45
Tabel 3.2	Analisis Kebutuhan Ruang	47
Tabel 3.3	Analisis Kebutuhan Ruang	48
Tabel 3.4	Pembagian Blok dan Zona	56
Tabel 4.1	Property Size	91
Tabel 4.2	Hasil Uji Rancangan berdasarkan SNI Pasar Rakyat	134
Tabel 4.3	Hasil Uji Rancangan berdasarkan SNI Pasar Rakyat	135
Tabel 4.4	Hasil Kuesioner	137

01

PENDAHULUAN

- 1.1** Latar Belakang
- 1.2** Rumusan Masalah
- 1.3** Tujuan Perancangan
- 1.4** Sasaran Perancangan
- 1.5** Batasan Permasalahan
- 1.6** Metode Perancangan
- 1.7** Keaslian Penulisan

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

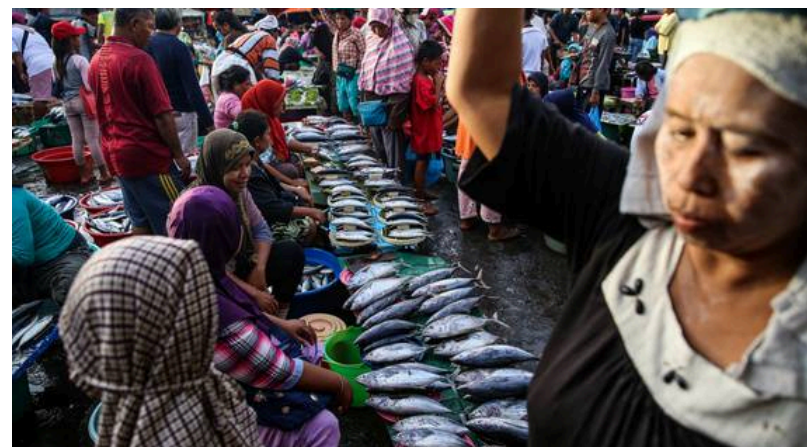
Pasar Tradisional yang Kumuh

Pasar sebagai salah satu ruang publik berfungsi sebagai ruang untuk **kegiatan sosial, ekonomi dan budaya** yang termasuk didalamnya beberapa aspek seperti tempat bertemunya *supply* dan *demand* serta kegiatan ekonomi lainnya, sebagai tempat interaksi berbagai kelompok masyarakat, yang tidak terlepas dari fungsi pasar itu sendiri sebagai ruang. Namun sampai sekarang masih banyak ditemukan kondisi pasar yang **kumuh, becek, kotor**, dan lainnya (Ruhlessin, 2023). Beberapa penyebab hal-hal tersebut diantaranya karena **penggunaan ruang yang tidak optimal dan aktivitas yang tidak efektif** sehingga menimbulkan masalah yang ada seperti kumuh, becek dan lainnya (Hia, 2022). Dampak dari hal tersebut yakni tuntutan dari konsumen mengenai pasar yang lebih bersih, tidak bau, tidak becek, dan lainnya. Pertumbuhan masyarakat menengah membuat standar hidupnya meningkat, termasuk saat berbelanja. Sehingga mendorong berkembangnya pasar-pasar modern (Ruhlessin, 2023). Pasar memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan



Gambar 1.1 Kondisi Pasar Ikan Arumbai Ambon
Sumber: Roderick Adrian, Kompas.com

masyarakat terutama untuk bahan pangan seperti sayur-sayuran, daging, dan lainnya. Laporan Direktori Pasar dan Pusat Perdagangan 2020 mencatat, sebanyak 16.235 pasar tersebar di seluruh Indonesia (Kumparan, 2023). Sehingga dengan kondisi pasar tradisional yang kumuh, becek, kotor dan lainnya dapat mengganggu kenyamanan berbelanja masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari mereka, hal tersebut juga dapat menyebabkan masalah lain.



Gambar 1.2 Kondisi Pasar yang Kumuh
Sumber: Roderick Adrian, Kompas.com

Pasar di Ambon

Ambon merupakan ibu kota Provinsi Maluku dan dikenal sebagai salah satu kawasan **maritim yang memiliki potensi laut yang cukup besar terutama dari sektor perikanan**, sehingga **komoditas utama yang ada di pasar merupakan ikan dan hasil laut lainnya**. Kota yang terletak di sisi selatan Pulau Ambon ini memiliki satu Kawasan Pasar Utama yang bernama Pasar Mardika, kawasan ini terdiri dari area pertokoan dan pasar ikan Arumbai, letaknya di pusat Kota Ambon. Sayangnya dari segi kebersihan pasar tradisional yang diharapkan dapat menjadi pusat pemenuhan kebutuhan

masyarakat ini masih **kumuh, becek, kotor**, dan lainnya. Hal tersebut tentunya berdampak pada masyarakat dalam kegiatan berbelanja mereka.

Akses ke Pasar yang ada di Ambon

Dengan adanya pasar yang berada di pusat Kota Ambon yang **jarak pasar** ini dari sisi kota lain di Ambon masih terbilang **jauh**, salah satu faktornya karena **bentuk pulau Ambon yang memiliki teluk** sehingga area pusat kota dan sekitarnya terpisah oleh teluk tersebut. Sebagai pusat pemenuhan kebutuhan masyarakat di suatu kota, maka akses menuju pasar harus mudah untuk dijangkau dan membutuhkan waktu yang relatif singkat. Hal ini berpengaruh kepada minat masyarakat untuk berbelanja di pasar tradisional apabila jarak yang harus ditempuh cukup jauh.



Arsitektur Regionalisme Kritis

Dengan adanya isu-isu mengenai pasar tradisional yang ada, mulai dari kondisi pasar yang kumuh, becek, bau, dan sebagainya, namun pasar masih menjadi tempat utama pilihan masyarakat untuk berbelanja. Dengan kondisi tersebut kemudian dikaitkan dengan nilai lokalitas yang ada di Ambon baik dari bangunan lokal maupun dari **karakteristik masyarakat terutama dalam hal berbelanja**. Arsitektur Regionalisme dapat mengintegrasikan bangunan sebagai objek **arsitektur dengan lingkungan sekitar baik pengguna dan juga lingkungan alam**.



Gambar 1.3 Peta Pulau Ambon

Sumber: Mapbox dan diolah oleh penulis

-  Lokasi Pasar yang ada sekarang
-  Lokasi Pasar yang akan dirancangan

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah dijabarkan diatas, maka pertanyaan penelitian yang muncul adalah:

1.2.1 Rumusan Masalah Umum

Bagaimana Rancangan Pasar Tradisional di Rumah Tiga Ambon sebagai wadah aktivitas jual beli dengan pendekatan regionalisme kritis di Ambon?

1.2.2 Rumusan Masalah Khusus

1. Bagaimana penataan ruang Pasar Tradisional Rumah Tiga di Ambon yang dapat mewadahi dan memberi pengalaman melalui panca indera (visual, termal, taktil, aroma) para pengguna sesuai karakteristik berbelanja masyarakat Ambon?
2. Bagaimana bentuk bangunan Pasar Tradisional Rumah Tiga yang mengekspresikan nilai lokal dengan penerapan arsitektur regionalisme kritis ?

1.3 Tujuan Perancangan

Merancang Pasar Tradisional Rumah Tiga yang dapat mengakomodasi kapasitas, kebutuhan pengguna sesuai dengan karakter atau komoditas, serta menjadi wadah pendukung kegiatan jual beli yang menyesuaikan karakter berbelanja masyarakat Ambon dengan pendekatan Arsitektur Regionalisme Kritis.

1.4 Sasaran Perancangan

1. Merancang fasilitas Pasar Tradisional agar dapat menjadi ruang dan bangunan dengan pendekatan Arsitektur Regionalisme.
2. Melakukan penataan ruang pasar yang dapat mengintegrasikan antara bangunan, pengguna bangunan dan lingkungan sekitar.

1.5 Batasan Permasalahan

Lingkup permasalahan akan membahas mengenai perancangan Pasar Tradisional dengan pendekatan Arsitektur Regionalisme. Maka dari itu, untuk memastikan tujuan perancangan dapat tercapai, penulis menetapkan lingkup batasan permasalahan, yaitu:

1.5.1 Batasan Desain

1. Lokasi Perancangan

Lokasi perancangan berada di Rumah Tiga, Kec. Teluk Ambon, Kota Ambon, Maluku dengan luas tapak 4.000 m².

2. Objek Perancangan

Objek rancangan merupakan Pasar Tradisional, dengan penggunaannya adalah pedagang dan pembeli.

3. Tema Perancangan

Perancangan Pasar Tradisional Rumah Tiga ini berpedoman pada Prinsip Regionalisme.

1.6 Metode Perancangan

Pengumpulan Data

Tahapan pengumpulan data dilakukan dengan **observasi secara langsung** ke Pasar Tradisional yang ada di Ambon yakni Pasar Mardika, selain itu juga mengobservasi pasar yang ada di Jogja yakni Pasar Kolombo dan Pasar Gentan. Selain observasi langsung juga **dilakukan observasi secara digital** mengenai data regulasi, iklim, standar ruang, preseden dan lainnya. Adapun metode untuk pengumpulan data mengenai variabel terkait tema perancangan yakni **Arsitektur Regionalisme Kritis** dan tipologi bangunan **Pasar Tradisional** yang dilakukan melalui **kajian literatur** baik dari jurnal dan buku.

Analisis Data

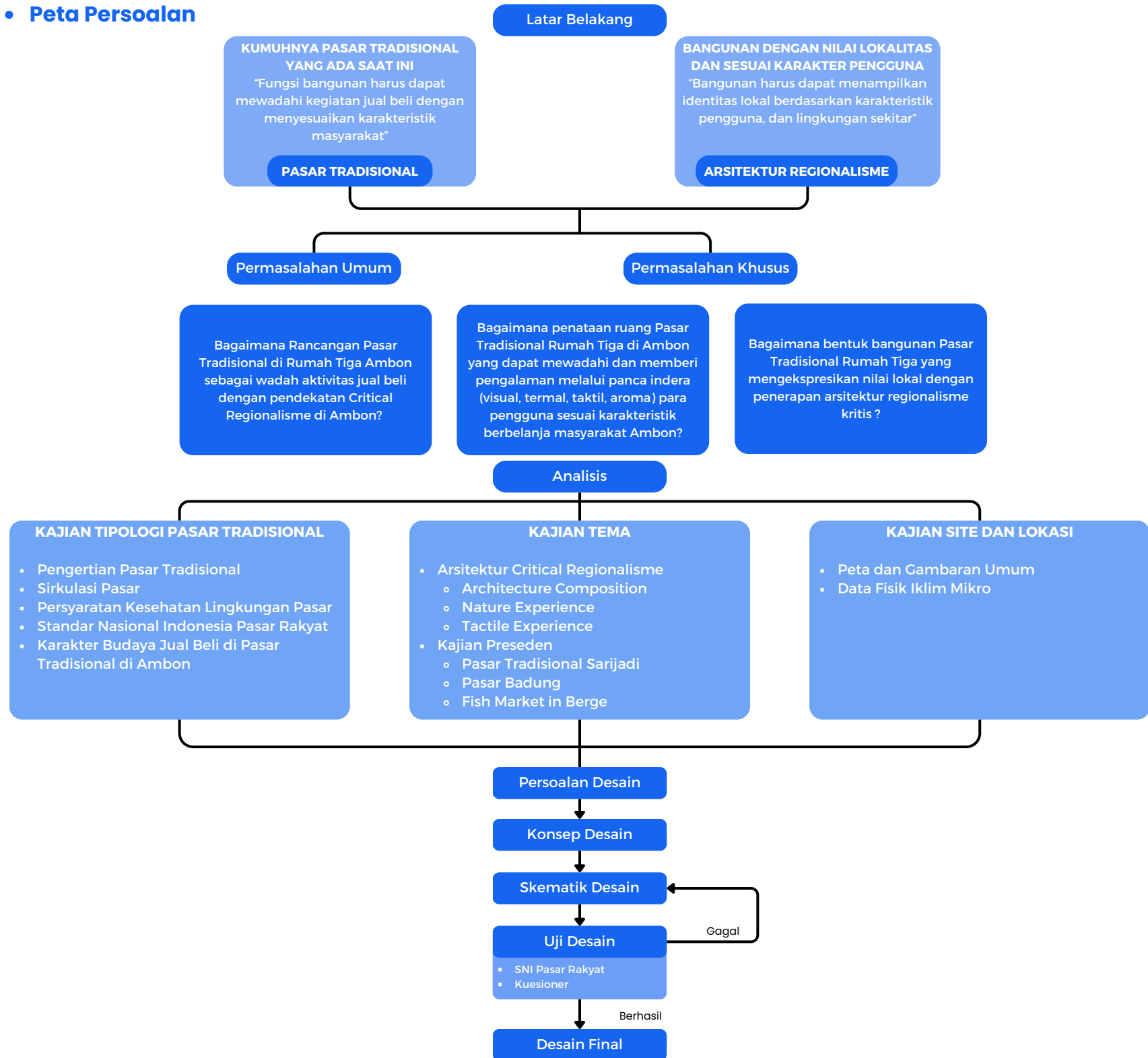
Tahapan analisis dilakukan dengan melihat urgensi perancangan pasar tradisional di Ambon berdasarkan permasalahan yang ada dan sesuai **SNI Pasar Rakyat**. Kemudian menganalisis **potensi yang dimiliki oleh tapak dan kondisi lingkungan sekitar, analisis mengenai iklim tapak, view dan vista, vegetasi dan sebagainya**. Kemudian menganalisis **karakter budaya jual beli masyarakat di Ambon**, hal ini juga dikaitkan dengan **arsitektur regionalisme mengenai pengalaman panca indera pengguna saat memasuki bangunan pasar**. Selanjutnya dari hasil studi teori, preseden, maupun karakter budaya jual beli di Ambon diintegrasikan sebagai dasar dari perancangan Pasar Rumah Tiga.

Uji Desain

Uji desain dilakukan untuk mengetahui kesesuaian perancangan dalam menjawab permasalahan desain yang telah dirumuskan sebelumnya. Terdapat **3 metode pengujian** yang akan dilakukan. Pertama, menguji kesesuaian desain berdasarkan **SNI Pasar Rakyat (SNI 8152-2015)** sudah sesuai atau belum. Kedua, menguji pengalaman **panca indera pengguna bangunan baik secara visual, termal, taktil (sentuhan, kinestesi/gerakan, suhu), dan aroma (penciuman)** berdasarkan teori dan standar yang ada dan juga melalui **kuesioner berupa Google Form**.

PASAR TRADISIONAL RUMAH TIGA AMBON DENGAN PENDEKATAN REGIONALISME

• **Peta Persoalan**



Gambar 1.4 Peta Persoalan
Sumber: Analisa Penulis

1.7 Keaslian Penulisan

a. Desain Revitalisasi Pasar Demangan Yogyakarta Dengan Fungsi Pengolahan Sampah Skala Kecil Menggunakan Pendekatan Arsitektur Regionalisme

Muhammad Hafidz Maulana. 2022.

Prodi Arsitektur.

Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan.

Universitas Islam Indonesia.

Perbedaan :

- Tahapan desain yang digunakan
- Lokasi perancangan berada di Kota Ranai

Persamaan :

- Tipologi bangunan yang sama yaitu pasar tradisional
- Pendekatan yang digunakan regionalisme

b. Perancangan Pasar Tradisional Panakkukang di Kota Makassar dengan Pendekatan pada Karakter Budaya Jual Beli dan Optimalisasi Penghawaan Alami

Andi Rafidah Salimah. 2023.

Prodi Arsitektur. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan.

Universitas Islam Indonesia.

Perbedaan :

- Tahapan desain yang digunakan
- Lokasi perancangan berada di Cirebon Jawa Barat
- Pendekatan yang digunakan

Persamaan :

- Tipologi bangunan yang sama yaitu pasar tradisional
- Fokus pada karakter budaya jual beli masyarakat setempat

c. Perancangan Revitalisasi Pasar Klandasan di Kota Balikpapan dengan Pendekatan Arsitektur Bioklimatik

Dinda Diana Yulia Prastica. 2020.

Prodi Arsitektur.

Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan.

Universitas Islam Indonesia.

Perbedaan :

- Tahapan desain yang digunakan merupakan revitalisasi
- Lokasi perancangan berada di Kota Balikpapan
- Pendekatan yang digunakan bioklimatik

Persamaan :

- Tipologi bangunan yang sama yaitu pasar tradisional

d. Redesain Pasar Kanoman Sebagai Pasar Rakyat dengan Penerapan Biophilic Architecture di Cirebon Jawa Barat

Farid Sultan Ilhami. 2022.

Prodi Arsitektur. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan.

Universitas Islam Indonesia.

Perbedaan :

- Tahapan desain yang digunakan
- Lokasi perancangan berada di Cirebon Jawa Barat
- Pendekatan yang digunakan biofilik

Persamaan :

- Tipologi bangunan yang sama yaitu pasar tradisional

02

PENELUSUSAN PERSOALAN PERANCANGAN

- 2.1** Kajian Lokasi Perancangan
- 2.2** Kajian Tipologi Pasar Tradisional
- 2.3** Kajian Arsitektur Regionalisme
- 2.4** Kajian Arsitektur Lokal
- 2.5** Kajian Preseden
- 2.6** Kesimpulan Persoalan Perancangan

PENELUSUSAN PERSOALAN PERANCANGAN

2.1 Kajian Lokasi Perancangan

Terletak di sisi utara pusat Kota Ambon, Tapak yang digunakan berada di Rumah Tiga, Kec. Teluk Ambon, Kota Ambon, Maluku. Tapak dengan luasan kurang lebih 4000 m² berada di kawasan jual beli, permukiman, dan pelabuhan.



Pulau Ambon secara keseluruhan

Bagian Teluk yang memisahkan 2 sisi Pulau Ambon

Lokasi Perancangan yang berada di dekat laut

KDB 60%

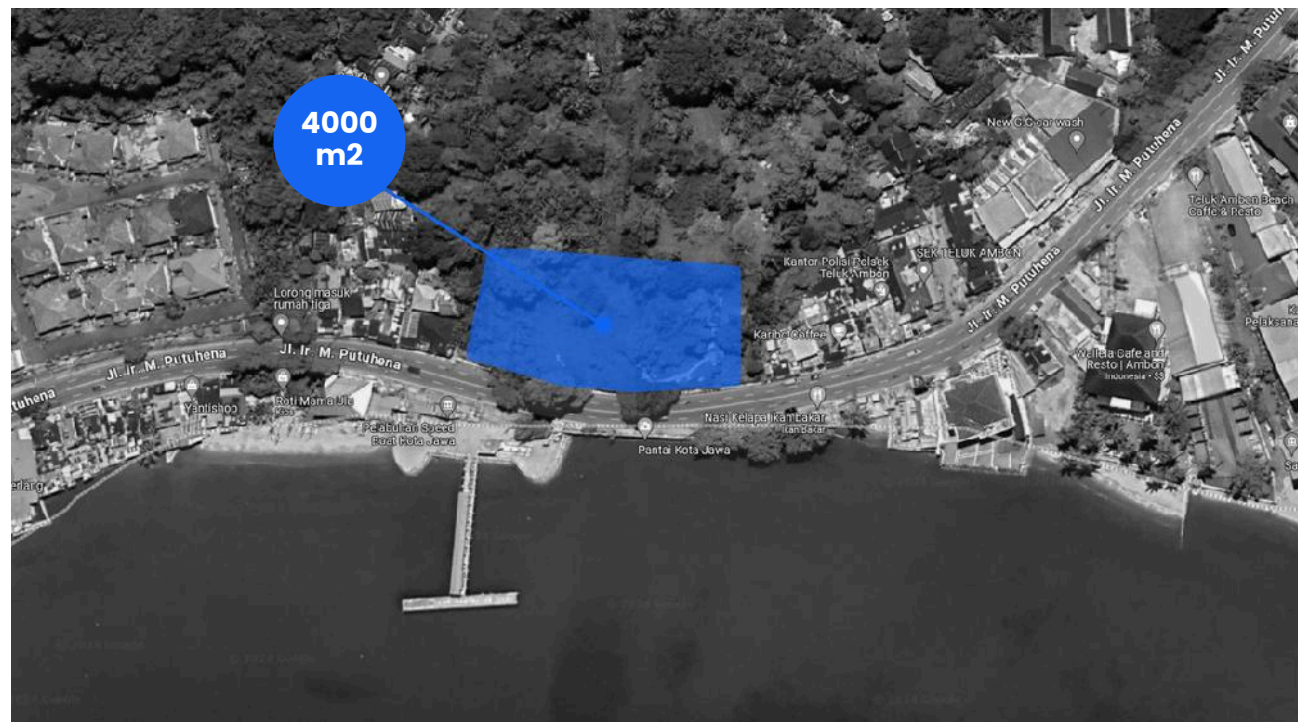
KLB 3.36

KDH 20%

KDB :
4000 X 60 % = 2,400 m²

KLB :
4000 X 3.36 = 13,440 m²

KDH :
410 X 20% = 800 m²



Gambar 2.1 Lokasi Perancangan

Sumber: Google Maps

2.1.2 Potensi Tapak & Kondisi Eksisting

Tapak yang dipilih memiliki beberapa **potensi** yang menjadi alasan pemilihan lokasi perancangan:

- Terletak di pinggir jalan dan berhadapan dengan laut teluk menjadikan sisi selatan tapak memiliki view yang menarik.
- Bagian depan site yang mengarah ke laut teluk dan juga terdapat pelabuhan kecil yang digunakan untuk penyebrangan orang.
- Area depan site sering digunakan untuk nongkrong para muda-mudi saat sore hingga malam

Kondisi eksisting yang ada pada tapak sebagai berikut:

- Saat ini site masih dipenuhi oleh tanaman karena belum adanya pembangunan.
- Bagian depan site/sisi selatan jika yang menghadap ke arah jalan.
- Merupakan lahan kosong yang masih belum diolah.
- Kondisi site landai tidak berkontur
- Mudah diakses karena berada di tepi jalan raya.
- Site terpanjang menghadap utara & selatan dengan fleksibilitas dalam merancang orientasi bangunan.
- Bangunan sekitar tidak terlalu tinggi atau padat sehingga arus angin tidak akan terlalu terpengaruh.



Gambar 2.2 Tapak yang akan digunakan
Sumber: Penulis

2.1.3 Aksesibilitas



Gambar 2.3 Analisis Aksesibilitas

Sumber: Google Maps diolah Penulis

- Jalan Kolektor
- Lokasi Perancangan

Aksesibilitas site cukup baik karena berada tepat di depan jalan kolektor, sehingga pengunjung yang datang dalam mengakses area pasar dengan mudah.

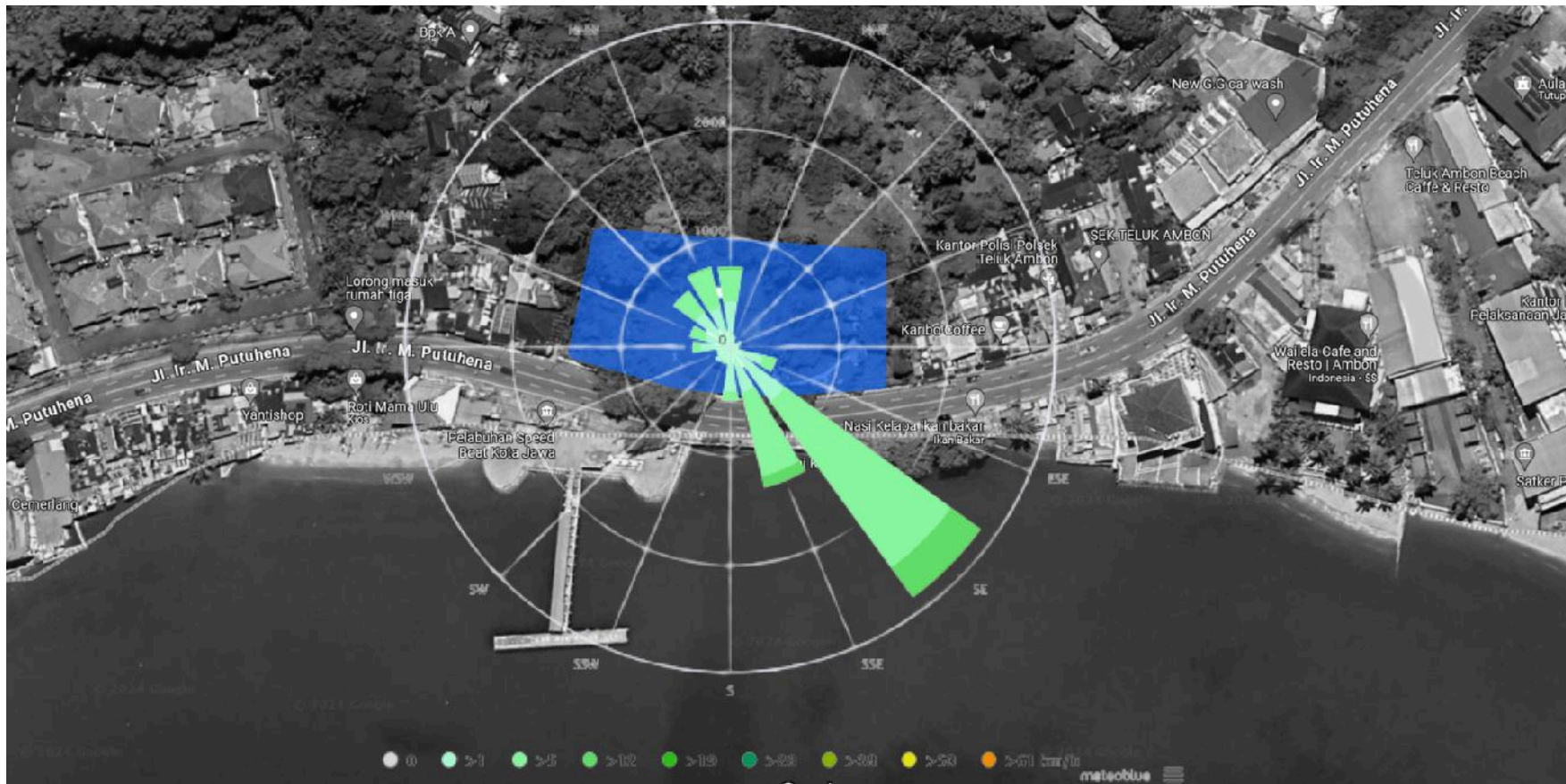
Gambar 2.4 Jalan Utama yang Berada di depan site

Sumber: Penulis



2.1.4 Iklim Mikro Tapak

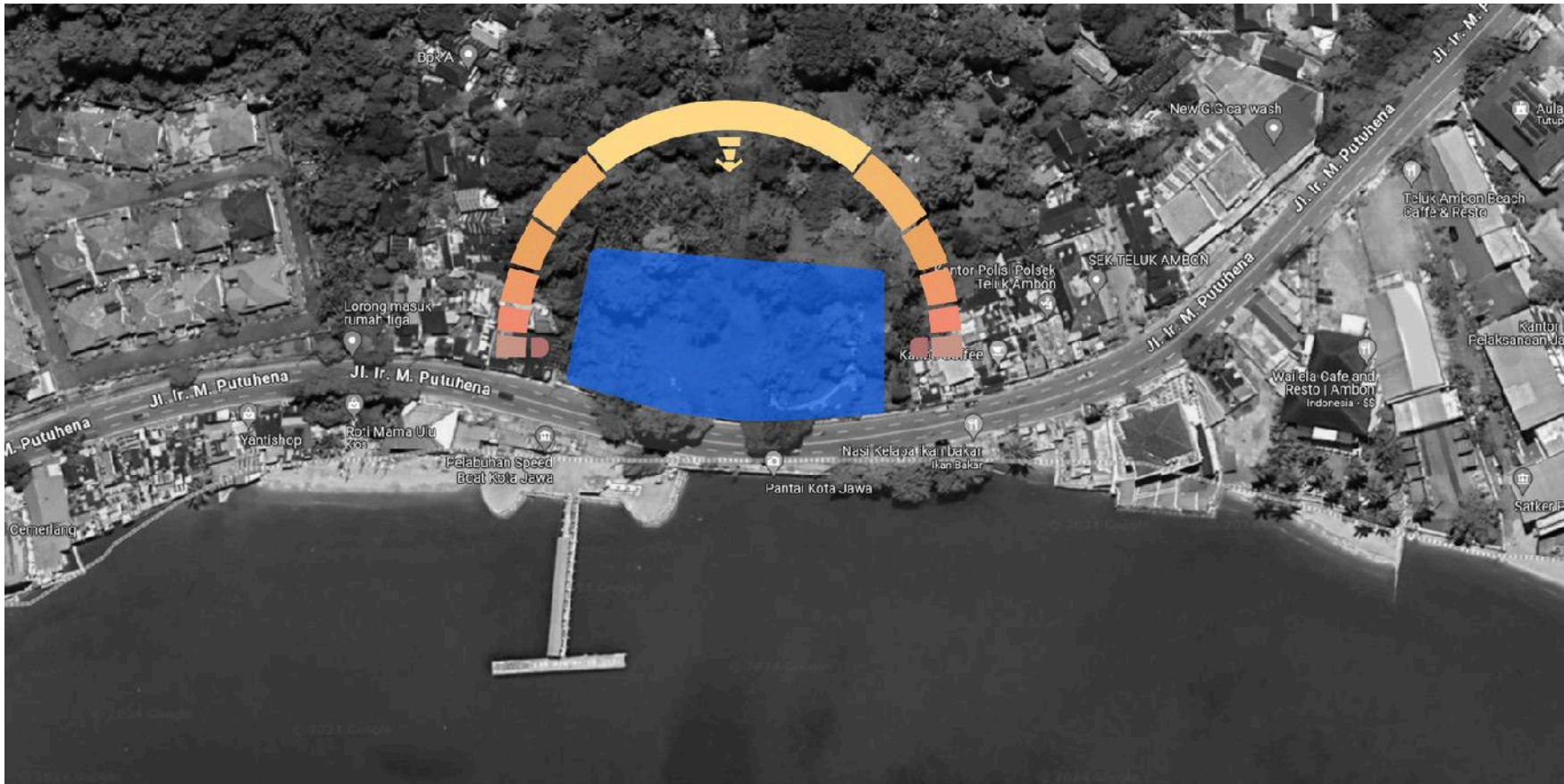
- Angin



Gambar 2.5 Kondisi Angin pada Tapak
Sumber: Meteoblue.com

Dari data dibawah, angin terbesar adalah dari arah tenggara dengan kecepatan sekitar 19 km/jam atau 5,2m/s. Jika mengacu pada kategorisasi kecepatan angin menurut Beaufort, angin pada arah tenggara masuk kedalam angin agak keras. Menurut SNI 03-6572-2001 kecepatan angin yang ideal dalam suatu ruangan yaitu antara 0,15 m/s sampai 0,25 m/s. Kecepatan angin pada tapak perlu dikontrol agar dapat dimanfaatkan dan optimal untuk dalam ruangan.

- Matahari

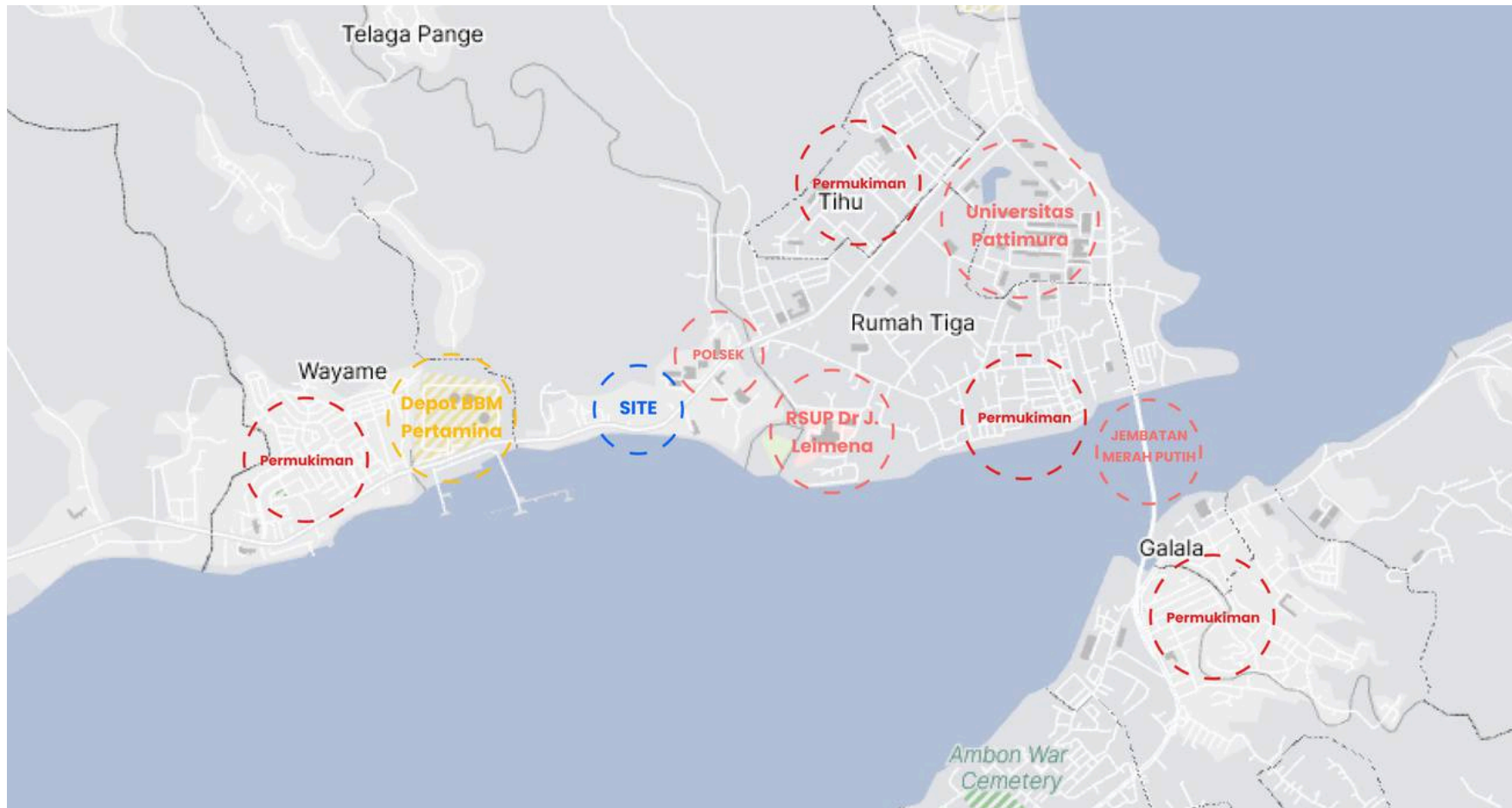


Gambar 2.6 Kondisi Matahari
Sumber: Meteoblue.com

Suhu rata rata panas harian: 28-31°C (diatas kenyamanan standar SNI 03-6572-2001 adalah pada angka 25,8°C – 27,1°C) sehingga suhu ini cukup panas dan perlu direduksi pada bangunan agar memberikan kenyamanan bagi pengguna di dalamnya.

Bentuk site dibuat pipih pada sisi timur dan barat untuk mengurangi paparan sinar matahari langsung ke dalam bangunan.

2.1.5 Neighborhood

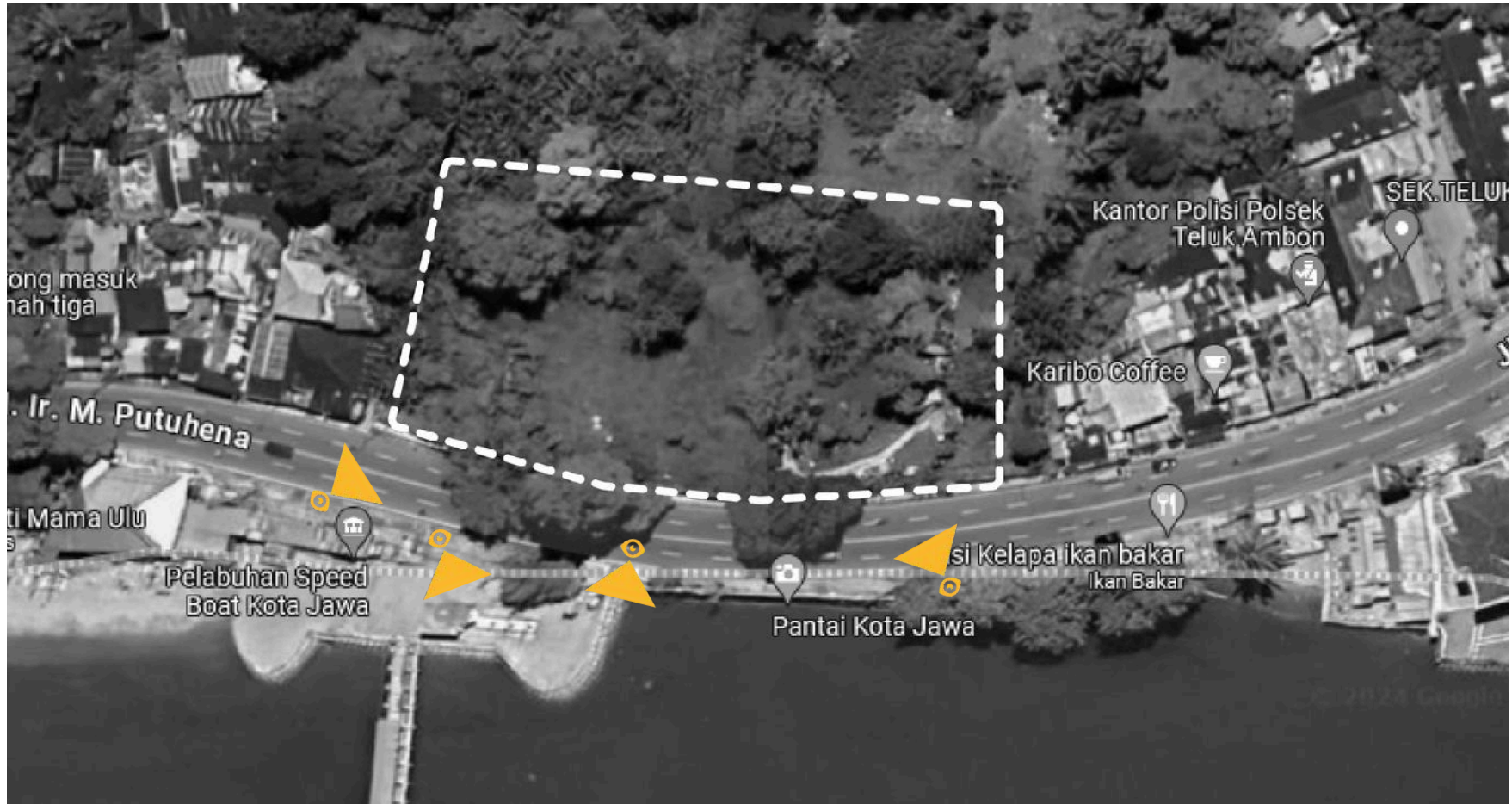


Gambar 2.7 Analisis Neighborhood

Sumber: Google Maps diolah Penulis

- Aktivitas sekitar site beragam mulai dari aktivitas pendidikan karena dekat dengan Universitas Pattimura dan beberapa perguruan tinggi dan sekolah.
- Terdapat fasilitas umum di sekitar site seperti Rumah Sakit, Polsek, Minimarket, Pelabuhan Speed Boat, dan lainnya.
- Di sekitar site juga terdapat banyak permukiman warga

2.1.6 View & Vista



Gambar 2.8 Analisis View & Vista
Sumber: Google Maps diolah Penulis



Gambar 2.9 Kondisi Site
Sumber: Penulis



Gambar 2.10 Kondisi Site
Sumber: Penulis

2.1.7 Vegetasi Pada Site



Gambar 2.11 Analisis Vegetasi
Sumber: Google Maps diolah Penulis

Pohon Trambesi dan Vegetasi Lain

- Terdapat beberapa pohon besar yang berada di pinggir site dan jalan raya. Untuk pohon yang berada di tengah site akan dihilangkan untuk memenuhi pencapaian kebutuhan ruang, namun beberapa vegetasi lain akan disesuaikan agar tetap bisa dijaga.

2.2 Kajian Tipologi Pasar Tradisional

2.2.1 Pengertian Pasar

Pasar adalah titik pertemuan antara penjual dan pembeli untuk melakukan transaksi, dimana proses jual beli terjadi melalui negosiasi harga. Pasar didirikan dan dikelola oleh pemerintah, dengan berbagai jenis tempat usaha seperti kios, los, pelataran, dan halaman. Manusia telah terlibat dalam kegiatan jual beli sejak awal peradaban sebagai upaya memenuhi kebutuhan mereka. Keberadaan pasar sangat penting dalam aktivitas jual beli dan juga sebagai indikator utama kegiatan ekonomi masyarakat di suatu daerah (Bintoro, 2010).

Berdasarkan **Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2012 pasal 4 tentang Pengelolaan Dan Pemberdayaan Pasar Tradisional** disebutkan bahwa kriteria pasar tradisional sebagai berikut :

- Dimiliki, dibangun dan/atau dikelola oleh pemerintah daerah/setempat.
- Transaksi dilakukan secara tawar menawar/negosiasi.
- Tempat usaha beragam dan menyatu dalam lokasi yang sama.
- Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan baku lokal.

Menurut Mutaqi (2019) Tempat yang strategis selalu diminati oleh pedagang karena dapat dilihat dahulu atau dikunjungi oleh pembeli. Tempat strategis yang dimaksud adalah sirkulasi utama, dekat pintu masuk, atau dekat *hall*.

a. Kios

Kios merupakan tipe tempat jualan yang tertutup, sehingga tingkat keamanannya lebih tinggi dibanding dengan tempat berjualan lain.

Bagian dalam kios dapat ditata dengan berbagai macam alat display. Kepemilikan kios mengikuti kebutuhan pemilik/penyewa.

b. Los

Los merupakan tipe tempat berjualan yang lebih terbuka, tetapi dibatasi dengan barang-barang yang jarang dipindah-pindah, misalnya lemari, meja, kursi, dan sebagainya.

c. Lemprakan

Lemprakan merupakan tipe tempat berjualan yang terbuka atau tidak dibatasi secara permanen, tetapi mempunyai tempatnya sendiri. Pedagang yang termasuk ke dalam pedagang oprokan di pasar adalah pedagang asongan yang berjualan di dalam pasar maupun yang di luar pasar tetapi masih menempel dengan bangunan pasar.

Berdasarkan **Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI 2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat**, Peraturan bangunan pasar antara lain :

a. Peraturan Area Pedagang :

1. Penataan Zona

- Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sifat dan klasifikasinya (basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas)
- Pembagian zoning diberi penanda yang jelas
- Tempat penjualan daging, unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus
- Setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yg lebarnya minimal 1,5 meter
- Jarak antar tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi dengan tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m.

- Khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan juga bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan juga bahan pangan.
- Pintu Khusus untuk pintu los penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri (self closed) atau tirai plastik untuk menghalangi binatang seperti lalat atau serangga lain masuk.

2. Tempat penjualan bahan pangan basah

- Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yg cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air.
- Setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
- Terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu.
- Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging menggunakan rantai dingin (cold chain) atau bersuhu rendah (4-° C).
- Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.
- Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yg berlaku sehingga memudahkan aliran limbah serta tidak melewati area penjualan.
- Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.

3. Tempat penjualan bahan pangan kering

- Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yg rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
- Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
- Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- Tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dengan sabun dan air yg mengalir.
- Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya (tempat berkembang biak) seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

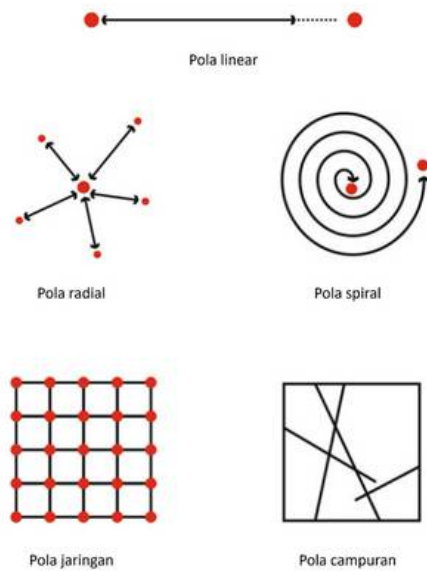
4. Tempat Penjualan Makanan Jadi/ Siap Saji

- Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yg rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu
- Tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dengan sabun dan air yg mengalir
- Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan
- Taluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup
- Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

2.2.2 Sirkulasi Pasar

2.2.2.1 Tipologi Sirkulasi Pasar

Dalam perancangan pasar, perlu diperhatikan untuk pola-pola sirkulasi yang biasa dilakukan oleh manusia (D.K. Ching, 2007) yang tentunya akan mempengaruhi penataan komoditas, kios atau los, parkir, dan juga *entrance*.

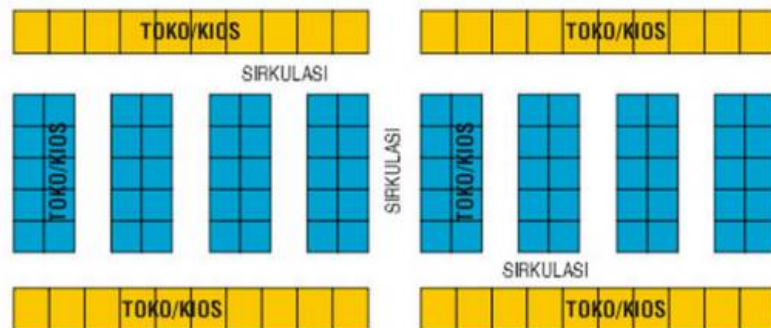


Gambar 2.12 Pola Tata Ruang

Sumber: D.K. Ching, 2007

Pola dengan Koridor Banyak

Koridor menjadi akses untuk menuju area toko bagian luar, yang menjadikan toko bagian tengah lebih strategis.

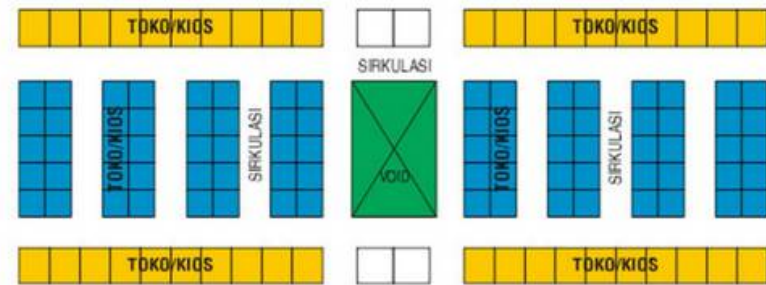


Gambar 2.13 Pola Tata Ruang

Sumber: D.K. Ching, 2007

Pola Plaza

Koridor menjadi pembuka akses menuju area toko di bagian luar, namun toko di area tengah akan lebih menonjol.



Gambar 2.14 Pola Tata Ruang

Sumber: D.K. Ching, 2007

2.2.3 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Persyaratan kesehatan di lingkungan pasar menurut **Kepmenkes No. 519 Tahun 2008** antara lain mencakup lokasi, bangunan, sanitasi, keamanan dan fasilitas lainnya.

2.2.3.1 Lokasi Pasar

1. Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang Setempat (RUTR)
2. Tidak terletak pada kawasan rawan bencana alam seperti longsor, banjir, dan lainnya
3. Tidak terletak pada kawasan yang rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan, termasuk juga sempadan jalan
4. Tidak terletak pada kawasan bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas Lokasi pertambangan
5. Mempunyai batas wilayah yang jelas antara pasar dengan lingkungan sekitar.

2.2.3.2 Bangunan Pasar

Persyaratan bangunan pasar yakni sebagai berikut:

1. Umum

Bangunan dan rancangan harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

2. Penataan Ruang Dagang

- Pembagian area sesuai dengan komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti : basah, kering, penjualan unggas hidup, pematangan unggas.
- Pembagian zoning diberi identitas yang jelas.
- Penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus.
- Setiap kios memiliki Lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
- Setiap kios memiliki papan karakteristik

- Jarak tempat penampungan dan pematangan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m.
- Khusus untuk jenis pestisida, Bahan Berbahaya dan Beracun (B3), dan berbahaya lainnya ditempatkan di tempat terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.
- Ruang Kantor Pengelola
- Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai.
- Tingkat pencahayaan. Minimal 100 lux
- Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan
- Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

3. Pasar Sehat

- Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan terdiri atas :
 - Tempat penjualan bahan pangan basah:
 - Tempat Penjualan Bahan Pangan Kering
 - Tempat Penjualan Makanan Jadi/Siap Saji
- Area Parkir
 - Ada pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar
 - Parkir mobil, motor, sepeda, andong/delman, becak terpisah
 - Tersedia area parkir khusus kendaraan pengangkut hewan hidup dan hewan mati
 - Tersedia area khusus bongkar muat barang
 - Tidak ada genangan air

- Tersedia tempat sampah yang terpisah setiap radius 10 meter
- Ada jalur dan tanda masuk dan keluar kendaraan yang jelas
- Ada tanaman penghijauan
- Adanya area resapan air di pelataran parkir (Mukono, 2006).

- **Konstruksi**

Dari segi konstruksinya, pasar harus mempunyai syarat-syarat kesehatan lingkungan sebagai berikut :

- **Atap**
 - Atap yang digunakan kuat, tidak bocor, dan tidak menjadi tempat perindukan vector
 - Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air
 - Atap dengan ketinggian lebih 10 meter dilengkapi penangkal petir.
- **Dinding**
 - Keadaan dinding bersih, tidak lembab, dan berwarna terang
 - Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air
 - Pertemuan lantai dengan dinding harus berbentuk lengkung (conus).
- **Lantai**
 - Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan
 - Lantai kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya mempunyai kemiringan ke saluran pembuangan.
- **Tangga**
 - Tinggi, lebar dan kemiringan yang sesuai dengan ketentuan

- Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga
- Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin
- Memiliki pencahayaan minimal 100 lux.
- **Ventilasi**
 - Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20% dari luas lantai dan saling berhadapan (cross ventilation).
- **Pencahayaan**
 - Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup terang agar dapat melakukan kegiatan dengan jelas minimal 100 lux, dimana pencahayaan atau penerangan tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga tidak menimbulkan bayangan yang nyata
- **Pintu**
 - Khusus untuk pintu los/kios penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk menghalangi vektor penyakit masuk.

4. Sanitasi Pasar

Syarat-syarat sanitasi pasar yakni sebagai berikut :

- **Air bersih**
 - Air bersih selalu tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 40 liter per pedagang)

- Kualitas air bersih memenuhi syarat kesehatan, sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI No.416 Tahun 1990 Pasal 1 bahwa air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat diminum apabila dimasak
- Jarak sumber air bersih dengan septick tank minimal 10 meter
- Pengujian kualitas air bersih dilakukan 6 bulan sekali.
- Kamar mandi dan toilet
 - Harus tersedia toilet yang terpisah antara laki-laki dan perempuan, yang dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut:

Proporsi Jumlah Toilet yang Harus Tersedia di Pasar	Jumlah pedagang	Jumlah kamar mandi	Jumlah toilet
1	1- 25	1	1
2	26 – 50	2	2
3	51 – 100	3	3
Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi atau satu toilet			

Gambar 2.15 Proporsi Jumlah Toilet
Sumber: Kepmenkes No. 519 Tahun 2008

- Tersedia bak dan air bersih dengan jumlah cukup dan bebas jentik
- Toilet dengan leher angsa, dan peturasan
- Tersedia tempat cuci tangan dan sabun
- Tersedia tempat sampah yang tertutup
- Tersedia septic tank dengan lubang peresapan yang memenuhi syarat kesehatan
- Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan
- Ventilasi minimal 20% dari luas lantai
- Lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup

- Pengolahan Sampah
 - Setiap kios/lorong/los tersedia tempat sampah basah dan kering
 - Tempat sampah terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat, kuat tertutup dan mudah dibersihkan
 - Tersedia alat pengangkut sampah yang kuat dan mudah dibersihkan
 - Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) yang kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau
 - TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang penular penyakit
 - TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar
 - Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam
 - Ketetapan besaran timbulan sampah untuk pasar yakni 2,5 – 3.0 L per pedagang atau petugas / hari ditiap los dan kiosnya.
- Drainase
 - Tertutup dengan kisi-kisi, terbuat dari logam dan mudah dibersihkan
 - Limbah cair mengalir lancar
 - Limbah cair harus memenuhi baku mutu
 - Tidak ada bangunan di atas saluran
 - Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali.
- Tempat cuci tangan
 - Lokasi mudah dijangkau
 - Dilengkapi dengan sabun
 - Tersedia air mengalir
 - Limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup
- Vektor penyakit
 - Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa, dan tikus

- Angka kepadatan tikus nol
- Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran
- Angka kepadatan lalat maksimal 30 per gril net di tempat sampah dan drainase
- Container Indeks (CI) jentik nyamuk *Aedes aegypti* tidak melebihi 5%. Container Indeks adalah salah satu indeks kepadatan jentik DBD sebagai tolak ukur atau parameter untuk mengetahui populasi jentik nyamuk *Aedes aegypti* dengan rumus jumlah kontainer yang positif jentik dibagi jumlah kontainer yang diperiksa dikalikan seratus persen.
- Kualitas makanan dan bahan pangan
 - Tidak basi
 - Tidak mengandung bahan berbahaya
 - Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas
 - Kualitas makanan siap saji sesuai dengan peraturan
 - Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4-10 °C
 - Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4 °C
 - Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10 °C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C
 - Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari langit-langit
 - Kebersihan peralatan makanan maksimal 100 kuman per cm² permukaan dan E-coli nol.
- Desinfeksi Pasar
 - Dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan

- Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan.

5. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

- Pedagang dan Pekerja
 - Bagi pedagang karkas daging/unggas, ikan dan pemotong unggas menggunakan alat pelindung diri sesuai dg pekerjaannya (sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut dll)
 - Berpola hidup bersih dan sehat (cuci tangan dg sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang terutama bagi pedagang dan pemotong unggas, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dll)
 - Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala. Minimal 6 bulan sekali
 - Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung, seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, ISPA dll
- Pengunjung
 - Berpola hidup bersih dan sehat, seperti : tidak buang sampah sembarangan, tidak merokok, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dll
 - Cuci tangan dengan sabun terutama setelah memegang unggas/hewan hidup, daging, ikan
- Pengelola
 - Mempunyai pengetahuan dan keterampilan dibidang hygiene sanitasi dan keamanan pangan

6. Keamanan Pasar

Di lingkungan pasar harus mempunyai sistem keamanan yakni sebagai berikut:

- Pemadam Kebakaran
 - Tersedia peralatan pemadam kebakaran dengan jumlah cukup dan berfungsi 80%
 - Tersedia hydran air
 - Letak peralatan pemadaman kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan
 - Adanya petunjuk penggunaan alat pemadam kebakaran.
- Keamanan
 - Ada Pos Keamanan
 - Ada personil/petugas keamanan.

7. Fasilitas Lain

- Di pasar juga harus tersedia fasilitas-fasilitas lain yang mendukung antara lain :
- Sarana Ibadah
 - Tersedia tempat ibadah yang bersih, dan tempat wudhu
 - Tersedia air dengan jumlah yang cukup
 - Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan.
- Tempat penjualan unggas hidup
 - Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama
 - Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri
 - Kandang tempat penampungan unggas kuat dan mudah dibersihkan
 - Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi syarat
 - Tersedia sarana cuci tangan dengan sabun dan air bersih
 - Tersedia saluran pembuangan limbah

- Tersedia penampungan sampah terpisah dari sampah pasar
- Tersedia sarana desinfeksi khusus di pintu masuk.
- Pos Kesehatan/P3K
 - Tersedia ruang/pos pelayanan kesehatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) yang mudah dijangkau.

2.2.4 Standar Nasional Indonesia Pasar Rakyat

Tabel 1 - Persyaratan pasar rakyat berdasarkan tipe

No.	Kriteria	Tipe I	Tipe II	Tipe III	Tipe IV
1.	Jumlah pedagang terdaftar	> 750 orang	501 – 750 orang	250 - 500 orang	< 250 orang
Persyaratan Teknis					
2.	Ukuran luas ruang dagang	Minimal 2 m ²	Minimal 2 m ²	Minimal 2 m ²	Minimal 1 m ²
3.	Jumlah Pos Ukur Ulang	Minimal 2 Pos	Minimal 2 Pos	Minimal 2 Pos	Minimal 1 Pos
4.	Zonasi	<ul style="list-style-type: none"> • Pangan basah • Pangan kering • Siap saji • Non pangan • Tempat pemotongan unggas hidup 	<ul style="list-style-type: none"> • Pangan basah • Pangan kering • Siap saji • Non pangan • Tempat pemotongan unggas hidup 	<ul style="list-style-type: none"> • Pangan basah • Pangan kering • Siap saji • Non pangan • Tempat pemotongan unggas hidup 	<ul style="list-style-type: none"> • Pangan basah • Pangan kering • Siap saji • Non pangan • Tempat pemotongan unggas hidup
5.	Area parkir	Proporsional dengan luas lahan pasar	Proporsional dengan luas lahan pasar	Proporsional dengan luas lahan pasar	Proporsional dengan luas lahan pasar
6.	Area bongkar muat barang	Tersedia khusus	Tersedia khusus	ada	ada
7.	Akses untuk masuk dan keluar kendaraan	Terpisah	Terpisah	ada	ada
8.	Lebar koridor/gangway	Minimal 1,8 m	Minimal 1,8 m	Minimal 1,5 m	Minimal 1,2 m
9.	Kantor pengelola	di dalam lokasi pasar	di dalam lokasi pasar	di dalam lokasi pasar	ada

Gambar 2.16 Aspek-aspek Pasar Rakyat dalam SNI

Sumber: 8152-2015 SNI Pasar Rakyat

Tabel 1 - lanjutan

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
11.	Jumlah toilet pada satu lokasi	Minimal 4 toilet pria dan 4 toilet wanita	Minimal 3 toilet pria dan 3 toilet wanita	Minimal 2 toilet pria dan 2 toilet wanita	Minimal 1 toilet pria dan 1 toilet wanita
12.	Tempat penyimpanan bahan pangan basah bersuhu rendah / lemari pendingin	ada	ada	--	--
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
14.	Ruang Menyusui	Minimal 2 ruang	Minimal 1 ruang	ada	ada
15.	CCTV	Minimal berada pada 2 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 2 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 1 lokasi	--
16.	Ruang peribadatan	Minimal 2 ruang	Minimal 1 ruang	Minimal 1 ruang	ada
17.	Ruang bersama	ada	ada	ada	--
18.	Pos kesehatan	ada	ada	ada	ada
19.	Pos keamanan	ada	ada	ada	ada
20.	Area merokok	ada	ada	ada	ada
21.	Ruang disinfektan	ada	ada	ada	--
22.	Area penghijauan	ada	ada	ada	ada
23.	Tinggi anak tangga (untuk pasar dengan 2 lantai)	Maksimal 18 cm	Maksimal 18 cm	Maksimal 18 cm	Maksimal 18 cm
24.	Tinggi meja tempat penjualan dari lantai, di zona pangan	Minimal 60 cm	Minimal 60 cm	Minimal 60 cm	Minimal 60 cm
25.	Akses untuk kursi roda	ada	ada	--	--
26.	Jalur evakuasi	ada	ada	ada	ada

Tabel 1 - lanjutan

No.	Kriteria	Tipe I	Tipe II	Tipe III	Tipe IV
27.	Tabung pemadam kebakaran	ada	ada	ada	ada
28.	Hidran air	ada	ada	--	--
29.	Pengujian kualitas air bersih	Setiap 6 bulan	Setiap 6 bulan	Setiap 1 tahun	Setiap 1 tahun
30.	Pengujian limbah cair	Setiap 6 bulan	Setiap 6 bulan	Setiap 1 tahun	Setiap 1 tahun
31.	Ketersediaan tempat sampah	• setiap toko/kios/los/jongko/konter/pelataran • setiap fasilitas pasar	• setiap toko/kios/los/jongko/konter/pelataran • setiap fasilitas pasar	• setiap toko/kios/los/jongko/konter/pelataran • setiap fasilitas pasar	• setiap toko/kios/los/jongko/konter/pelataran • setiap fasilitas pasar

Gambar 2.17 Aspek-aspek Pasar Rakyat dalam SNI

Sumber: 8152-2015 SNI Pasar Rakyat

32.	Alat angkut sampah	ada	ada	ada	ada
33.	Tempat pembuangan sampah sementara	ada	ada	ada	ada
34.	Pengelolaan sampah berdasarkan 3R	ada	ada	ada	ada
35.	Sarana telekomunikasi	ada	ada	ada	ada
Persyaratan Pengelolaan					
36.	Informasi identitas pedagang	ada	ada	ada	ada
37.	Informasi kisaran harga	ada	ada	ada	ada
38.	Informasi zonasi pasar	ada	ada	ada	ada
39.	Prosedur Kerja /SOP	ada	ada	ada	ada

Tabel 1 - lanjutan

No.	Kriteria	Tipe I	Tipe II	Tipe III	Tipe IV
40.	Struktur Pengelola	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar, • Bidang Administrasi dan Keuangan, • Bidang Ketertiban dan Keamanan, • Bidang Pemeliharaan dan Kebersihan, • Bidang Pelayanan Pelanggan dan Pengembangan Komunitas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar • Bidang Administrasi, Keuangan, Pelayanan Pelanggan dan Pengembangan Komunitas • Bidang Ketertiban dan Keamanan, • Bidang Pemeliharaan dan Kebersihan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar • Bidang Administrasi, Keuangan, Pelayanan Pelanggan dan Pengembangan Komunitas • Bidang Ketertiban, Keamanan, Pemeliharaan, dan Kebersihan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar, Administrasi, Keuangan, Pelayanan Pelanggan dan Pengembangan Komunitas • Bidang Ketertiban, Keamanan, Pemeliharaan, dan Kebersihan.
41.	Jumlah pengelola	Minimal 5 orang	Minimal 4 orang	Minimal 3 orang	Minimal 2 orang
42.	Pelaksanaan sidang tera/ tera ulang	Minimal 1 kali dalam 1 tahun	Minimal 1 kali dalam 1 tahun	Minimal 1 kali dalam 1 tahun	Minimal 1 kali dalam 1 tahun
43.	Program pengembangan dan aktivasi pasar	ada	ada	ada	ada
44.	Program pemberdayaan komunitas pasar	ada	ada	ada	ada

Gambar 2.18 Aspek-aspek Pasar Rakyat dalam SNI

Sumber: 8152-2015 SNI Pasar Rakyat

Berdasarkan SNI diatas, Pasar Rumah Tiga Ambon bisa masuk ke dalam tipe III dengan ketentuan sebagai mana yang tertera pada tabel SNI, mulai dari target kapasitas pedagang hingga fasilitas apa saja yang ditawarkan.

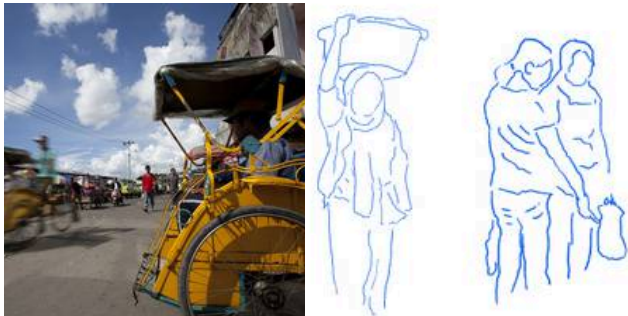
2.2.5 Karakter Budaya Jual Beli di Pasar Tradisional di Ambon

Perbedaan Karakter Budaya Jual Beli di Pasar Tradisional Ambon dengan di Luar Ambon (Jawa)

Karakter belanja tiap daerah pasti memiliki ciri khas tersendiri dalam kegiatan jual beli. Berikut hasil observasi dan analisis karakter jual beli masyarakat Ambon di Pasar dibandingkan dengan di Jogja.

AMBON

- Pembeli biasanya berbelanja dalam jumlah yang banyak sehingga, terdapat anak-anak yang menjual kantong kresek sambil menawarkan jasa membawa belanjaan.
- Jika belanjaan yang banyak biasanya menggunakan tukang becak.



Gambar 2.19 Jasa Angkut

Sumber: Indonesiakaya.com dan Diolah oleh Penulis

- Komoditi utama yang dijual yakni ikan dan hasil laut lainnya.
- Pedagang ikan kebanyakan laki-laki karena di los dagang ini juga ikan dibersihkan dan dipotong sesuai *request* pembeli.
- Los yang digunakan terbuat dari kayu dengan alas daun pisang untuk menaruh ikan. Terdapat los dari beton namun beberapa sudah rusak.



Gambar 2.20 Los Dagang

Sumber: Penulis

JOGJA (PASAR KOLOMBO)

- Saat analisis apabila dibandingkan dengan orang Ambon saat belanja ke pasar, pembeli yang ada di Jawa cenderung lebih sedikit belanjanya.
- Apabila belanjanya banyak maka dibantu oleh mbok dengan tas gendong



Gambar 2.21 Kuli Gendong

Sumber: Ermando A. (TribunJogja) dan Diolah oleh Penulis

- Dibanding Ambon yang memiliki hasil laut melimpah, pasar tradisional yang ada di Jogja khususnya lebih banyak menjual daging ayam, sapi, dan lainnya.



Gambar 2.22 Pedagang Daging di Pasar Kolombo

Sumber: HarianJogja

Perilaku Penjual dan Pengunjung Sesuai Komoditas

Pangan Basah

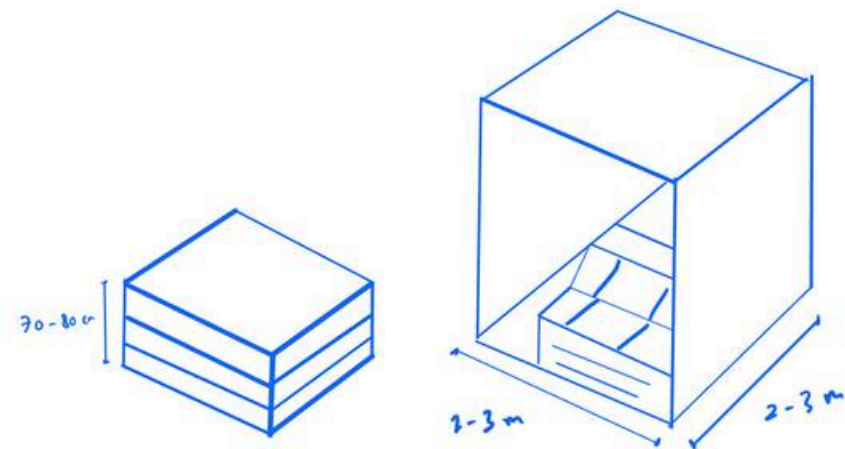
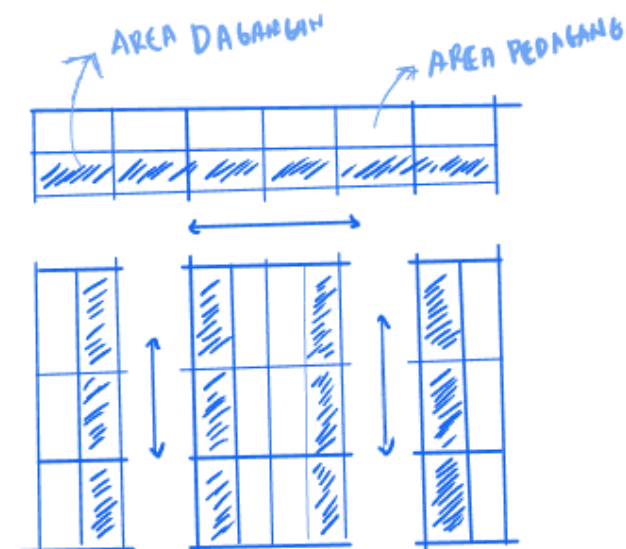
- Los basah biasanya terbuat dari semen, namun ada juga dari kayu sehingga jika terkena air terus menerus dapat merusak kayu tersebut
- Tinggi los dari mulai dari 50 - 80 cm
- Barang dagangan diletakkan di atas daun pisang
- Tidak ada pemisah antar los dagang
- Komoditi utama merupakan ikan dan hasil laut lainnya
- Layout los saling berhadapan dengan area belakang los sebagai sirkulasi pedagang

Pangan Kering

- Ada yang dalam bentukan kios dan juga los
- Kios memiliki ukuran bervariasi sekitar 2x2 m - 2x3 m, untuk los memiliki tinggi sekitar 70-80cm
- Penjual biasanya berada di sisi belakang dan juga depan dagangan
- Sayur mayur dan buah diletakkan di atas meja los
- Bumbu kemasan maupun kantong plastik biasanya digantung
- Untuk kios terdapat pembatas, namun tidak terdapat pembatas antar los dagangan

Makanan & Minuman

- Umumnya dijumpai berupa kios
- Komoditi yang sering dijual yakni ikan asin (asin), selain itu juga menjual jajanan pasar maupun makanan dari hasil laut setempat
- Sering juga ditemukan pedagang yang berkeliling dengan jualan makanan/minuman



Gambar 2.23 Perilaku Penjual & Pembeli
Sumber: Penulis

2.3 Kajian Arsitektur Regionalisme

2.3.1 Arsitektur Regionalisme Kritis

Arsitektur regionalisme kritis merupakan metode yang berorientasi pada **arsitektur lokal sebagai salah upaya untuk menjaga identitas lokal suatu bangunan atau kawasan namun dengan tetap menerapkan prinsip dan aspek dari arsitektur modern**. Dalam tulisannya yang berjudul *Toward A Critical Regionalism : Six Point Dor An Architecture Resistance*, Frampton (1983) menyebutkan bahwa pendekatan regionalisme kritis merupakan usaha untuk mengembalikan kemampuan manusia dalam menanggapi rasa melalui panca indera dimana dalam perkembangan zaman kemampuan tersebut seakan mulai menurun. Sejalan dengan apa yang disampaikan Frampton (1983) bahwa **arsitektur regionalisme kritis merupakan respon terhadap kebudayaan dan tradisi suatu daerah (kultur lokal), topografi dan iklim lingkungan sekitarnya sehingga arsitektur regionalisme kritis atau *critical regionalism* dapat disimpulkan juga sebagai *arsitektur placemaking, architectonic composition, nature experience, dan tactile experience*.**

a. Architecture as Placemaking

Arsitektur sebagai placemaking yaitu arsitektur yang lebih **membangun hubungan intensif dengan fisik lingkungan** dan bukan merupakan hasil karya atau objek yang terisolasi dan terpisah dari lingkungan sekitarnya.

b. Architecture as architectonic composition

Arsitektur sebagai karya yang dapat **mempresentasikan material, komponen penyusun, cara pembuatan, dan juga kultur**

budaya maupun gagasan yang melatar belakangnya. Sehingga arsitektur tidak hanya berperan sebagai produk massal yang dapat diletakkan atau ditemplei dengan berbagai hal yang kita sebut ornamen begitu saja.

c. Architecture as nature experience

Arsitektur yang semestinya dapat memberikan pengalaman pengguna dalam berinteraksi dengan alam sekitar bangunan. Dalam hal ini kita dapat **memanfaatkan suhu, kelembaban, angin, cahaya, dan aspek dari topografi bangunan tersebut**.

d. Architecture as tactile experience

Arsitektur yang mampu membangkitkan pengalaman yang dirasakan oleh indera peraba (sentuhan, kinestesi, temperatur) sehingga **menstimulus indera pengguna bangunan tidak hanya menikmati pengalaman visual/audio saja dari bangunan**.

Menurut Frampton (1983) Karakteristik bangunan yang menggunakan pendekatan arsitektur regionalisme kritis yakni :

1. Bangunannya memiliki kualitas arsitektur modern namun masih terdapat sense of place.
2. Mengelola elemen lokal untuk pertimbangan bangunan yang tidak selalu dalam konteks budaya namun dapat juga dalam konteks experience yang dirasakan, melalui tekstur, sentuhan, dan indera lainnya.
3. Bangunan mempertimbangkan topografi pada sitenya.
4. Memaksimalkan pengalaman taktil dan kinestetik dibandingkan dengan stimuli visual bagi para pengguna bangunan.
5. Memanfaatkan teknologi yang sesuai perkembangan zaman (modern).

Berdasarkan dari pemaparan di samping dapat disimpulkan bahwa arsitektur regionalisme kritis merupakan suatu usaha dalam mencerminkan ciri khas daerah tertentu agar tetap lestari namun tetap dapat mengikuti perkembangan masa kini atau modern.

Dari beberapa prinsip arsitektur critical regionalisme di atas, pada Perancangan Pasar Tradisional Rumah Tiga Ambon ini akan menerapkan:

- Architectonic composition
- Nature Experience
- Tactile experience

2.3.2 Komposisi Architectonic

Arsitektur bukan merupakan produk massal yang dapat ditempatkan dan ditempel begitu saja. Arsitektur merupakan karya unik yang harus dilihat dari material dan komponen penyusunnya, cara pembuatannya, serta tradisi dan inovasi yang melatarbelakanginya. Dalam upaya mereformasi identitas lokal sebagai perkembangan sejarah yang asli, material lokal diperkenalkan kembali tetapi diaplikasikan dalam bentuk estetika yang modern. Struktur yang terekspos menjadi komponen utama dari pengalaman spasial, dan memiliki peran penting dalam pembentukan estetika spasial dan tata ruang (Frampton dalam McQuillan, 2019).

Menurut Wondoamiseno (1991) dalam Maharani dkk (2021), menyatakan bahwa penerapan nilai regional arsitektur tradisional masa lampau (AML) dalam desain arsitektur kekinian (AMK) bisa dilaksanakan dengan lima cara, yaitu:

- Tempelan elemen AML pada AMK
- Elemen fisik AML menyatu di dalam AMK

- Elemen Fisik AML tidak terlihat jelas dalam AMK
- Wujud AML mendominasi AMK
- Ekspresi wujud AML menyatu di dalam AMK

*ket. AML (Arsitektur Masa Lampau)
AMK (Arsitektur Masa Kini)

2.3.3 Tactile Experience

Penerapan arsitektur yang melibatkan indera yang lain, terutama taktil (sentuhan, rabaan, suhu, kinestesi) mampu membangkitkan pengalaman khas. Xue Yu (2009) dalam tesisnya yang berjudul *Sensory Study in Restaurant Interior Design* menjelaskan mengenai sistem taktil yang dijabarkan oleh Mahar dan Vodvarka yang dibagi menjadi 3 yaitu:

1. Sentuhan

Permukaan yang sulit disentuh, permukaan yang mudah disentuh akan lebih atraktif untuk manusia (Malnar & Vodvarka, 2004) dalam (Yu, 2009). Untuk menciptakan pengalaman taktil dalam sebuah ruangan, terdapat salah satu unsur yang mempengaruhi yaitu :

- **Material**

Penelitian oleh Stefany, Sari, dan Frans (2017) menunjukkan bahwa material kayu dapat merangsang aktivitas indera peraba. Kayu dengan permukaan alami tanpa finishing memberikan kesan hangat, setiap material memiliki kesan yang berbeda, Penggunaan berbagai material dengan karakteristik berbeda meningkatkan pengalaman sentuhan berkat keunikan masing-masing material.

2. Kinesthesia

Berjalan melewati suatu ruangan menjadi salah satu cara untuk memberi makna dari sebuah ruangan tersebut. Terdapat beberapa unsur yang mempengaruhi yaitu :

- **Lantai yang Tidak Rata**

Dengan berjalan melalui sebuah ruangan, kita dapat merasakan tekstur dan suhu di sekitarnya (Yu, 2009). Yue menyatakan bahwa lantai yang permukaannya rata tidak menimbulkan sensasi, namun lantai dengan tekstur akan menciptakan sensasi tersebut. Malnar dan Vodvarka menambahkan bahwa permukaan bertekstur yang tidak rata membuat pengguna lebih memperhatikan detail permukaan, sehingga menginstruksikan indera kita untuk berada dalam kondisi terbaik agar tetap fokus dan teliti.

- **Dimensi Spasial**

Jarak mencerminkan kedekatan manusia dengan objek tertentu. Pemilihan jarak dipengaruhi oleh hubungan antar individu saat berinteraksi (Hall, 1990, dalam Yu, 2009). Edward T. Hall mengklasifikasikan jarak interpersonal berdasarkan kesadaran sensorik menjadi empat jenis: (1) Jarak intim: 0-18 inci (0-0,45 meter), (2) Jarak transisi dari intim ke kasual: 18-48 inci (0,45-1,21 meter), (3) Jarak hubungan informal ke formal: 4-12 kaki (1,21-3,65 meter), dan (4) Jarak publik: 12-25 kaki (3,65-7,62 meter).

- **Jalur**

Jalur di kebun teh Jepang berfungsi untuk mempersiapkan pengunjung menyambut kedatangan. Kebun teh ini melambangkan perjalanan dari kota yang sibuk ke tempat yang tenang di pegunungan, mengajak pengunjung melepaskan kekhawatiran sehari-hari dan bersiap untuk pengalaman minum teh.

Jalur menuju kedai teh dihiasi dengan batu kerikil, batu loncatan, labirin berlumut, dan berbagai tanaman (Malnar dan Vodvarka, 2004 dikutip dalam Yu, 2009).

3. Temperatur

Temperatur memiliki peran penting dalam membentuk pengalaman ruang. Sensasi-sensasi tertentu terkait dengan suhu, seperti yang dikemukakan oleh Yu (2009). Dalam sebuah studi tentang dampak suhu terhadap suasana di restoran, hasilnya menunjukkan bahwa ketidaknyamanan akibat suhu yang tidak sesuai dapat menciptakan pengalaman yang kurang menyenangkan bagi pelanggan. Hal ini dapat mengakibatkan pelanggan menghabiskan waktu yang lebih singkat di restoran dan mungkin memberikan ulasan yang kurang positif.

2.3.4 Aroma Dalam Arsitektur

Aroma merupakan salah satu elemen dalam arsitektur yang dapat memberikan pengalaman sensorik dan holistik dalam sebuah ruang. Meski sering kali diabaikan, aroma memiliki peran yang signifikan dalam membentuk identitas, suasana, dan kenyamanan dari ruang.

Peran Aroma dalam *Ambience*

Halim (2005) dalam Setiyani (2023) menyatakan bahwa aroma muncul dengan suara, merupakan elemen *ambience* yang dapat memunculkan respon emosional dan menstimulasi kebutuhan. Lawson (2005) dalam Setiyani (2023) menyampaikan bahwa aroma dapat "berbicara" seperti elemen arsitektur lainnya, memberikan identitas khas pada sebuah ruang. Dengan demikian, aroma berperan penting dalam menciptakan suasana dan karakter unik dalam sebuah ruang.

Spatial Awareness

Spatial awareness merupakan kemampuan manusia untuk memahami ruang melalui indera, termasuk indera penciuman. Kesadaran akan batas-batas ruang ini muncul ketika terjadi perubahan aroma yang signifikan (Ciccarelli & Meyer, 2006) dalam Setiyani (2023). Aroma dapat menciptakan kesadaran ruang yang membantu seseorang merasakan dimensi dan batas-batas sebuah tempat, yang pada gilirannya mempengaruhi gerakan dan perilaku mereka.

Sense of Place dan Spirit of Place

Menurut Steele (1988) dalam Setiyani (2023), ada dua konsep utama yang menunjukkan terjadinya sebuah tempat, yaitu:

- *Sense of Place*. Pengalaman individu terhadap suatu setting atau lingkungan.
- *Spirit of Place*. Kombinasi dari beberapa karakteristik yang memberikan rasa atau kepribadian pada suatu lokasi.

Implementasi Teknis

- **Material Alami**. Penggunaan material alami seperti kayu, batu, dan tanaman yang memiliki aroma alami dapat menjadi bagian dari desain arsitektur, memberikan aroma yang konsisten dan alami.
- **Pohon dengan aroma alami dan khas :**
 - **Pohon Cendana**. Pohon ini terkenal karena dapat menghasilkan aroma yang khas. Pohon ini biasanya tumbuh di Indonesia, Malaysia, dan India. Bagian kayu dan minyaknya dapat dimanfaatkan. Pohon cendana ditetapkan sebagai ikon flora dari provinsi NTT (Hanna, 2020).

- **Pohon Suren**. Pohon suren memiliki kayu yang berbau harum seperti cendana. Karena itu, pohon ini tahan terhadap serangan rayap. Pohon suren biasanya ditanam di perkebunan teh sebagai pemecah angin dan banyak juga ditanam di tepi jalan. Kayu pohon suren sering digunakan sebagai bahan pembuat lemari, mebel, kerajinan tangan, dan alat musik (Hanna, 2020).

Pohon Cendana



Pohon Suren



Gambar 2.24 Pohon Dengan Aroma Alami

Sumber: Greeners.co & Tribunjateng.com

2.4 Kajian Arsitektur Lokal

2.4.1 Tipologi Arsitektur Maluku

Arsitektur tradisional di Maluku yang sering dijumpai yakni Baileo atau bangunan berbentuk panggung/rumah berkolong, biasanya tidak memiliki dinding atau hanya setengah saja. Konstruksinya menggunakan kayu pada bagian tangga dan dinding, untuk lantai terbuat dari papan dan atap dari daun rumbia atau daun sagu. Dilihat fungsinya, baileo tidak difungsikan sebagai bangunan hunian, melainkan sebagai bangunan umum untuk tempat pertemuan atau musyawarah dan juga sebagai tempat pelaksanaan berbagai upacara adat.

Bentuk arsitektur rumah panggung merupakan bentuk arsitektur yang sering dijumpai pada bangunan tradisional di Indonesia, antara lain Rumah Gadang, rumah Melayu Selaso jatuh Kembar di Riau, Rumah Bubungan Uma, dan Balai batak Toba. Rumah Souraja dan Rumah Pewaris, sedangkan di Nusa Tenggara ada Rumah Sao Ata Mosa Lakitana dan Rumah Dalam Loka Samawa. Rumah Baileo sendiri terbagi ke dalam 4 jenis, yaitu : Baileo Nolloth, Baileo Ihamahu, Baileo Haria, dan Baileo Ullath (Salhuteru, 2015).



Gambar 2.25 Rumah Baileo

Sumber: Pola Rumah.com

a. Baileo Nolloth

Baileo Nolloth sering difungsikan sebagai tempat upacara adat yang masih dilaksanakan hingga saat ini. Secara arsitektur, baileo Nolloth merupakan bangunan berbentuk rumah panggung, terbuat dari papan dan kayu dengan dinding setinggi 75 cm dari lantai. Terdapat 20 buah tiang/kolom dengan masing-masing 1p0 di sisi barat dan 10 di sisi timur yang marga-marga yang ada dalam negeri Nolloth. Serta atapnya terbuat dari daun rumbia. Keseluruhan bangunan tidak menggunakan paku melainkan menggunakan pasak kayu dan ikat gemutu (ijuk). Pintu masuk berjumlah 4 buah yang masing-masing terdapat sebuah tangga kayu dengan 6 anak tangga yaitu pada bagian tengah sisi barat timur utara dan selatan. Masing-masing pintu masuk pun adalah lambang dari empat marga sebagai penjaga pintu baileo.



Gambar 2.26 Baileo Nolloth
Sumber: Pola Rumah.com

b. Baileo Ihamahu

Secara arsitektur, baileo Ihamahu merupakan bangunan berbentuk rumah panggung, terbuat dari kayu gufasa atau kayu besi. Terdapat tiga pintu masuk pada bagian depan dan samping,

atapnya terbuat dari daun sagu dan warna yang dominan digunakan adalah warna merah dengan hiasan pada kolom bangunan yang diukir dengan warna emas.



Gambar 2.27 Baileo Ihamahu
Sumber: Dok. Balar Ambon 2013

Pada bagian dalam bangunan baileo terdapat sembilan buah tiang yang terbuat dari kayu gufasa. Sembilan tiang ini melambangkan sembilan soa/suku yang ada di Ihamahu. Dari ketiga pintu masuk yang terletak pada arah utara, timur dan barat, yang merupakan pintu masuk raja adalah pintu pada sisi timur.

c. Baileo Haria

Baileo negeri Haria merupakan sebuah bangunan berbentuk rumah panggung terbuat dari kayu, lantainya terbuat dari papan, dan atap daun sagu. Bangunan ini sepintas menyerupai bentuk perahu dengan banyak tiang. Keseluruhan bangunan dibiarkan polos tidak dicat, tanpa ornamen, dan dibiarkan terbuka tanpa dinding. Keseluruhan tiang penyangga bangunan berjumlah 84 buah tiang yang terdiri dari 4 baris, masing-masing baris terdapat 21 tiang.



Gambar 2.28 Baileo Haria

Sumber: Dok. Balar Ambon 2013

Konstruksi atap menggunakan kayu dan bambu yang disusun sedemikian rupa sehingga nampak konstruksi atap bertingkat tiga dengan bentuk segitiga sama kaki, semakin ke atas semakin kecil. Bagian teratas dari konstruksi atap baileo adalah balok-balok bambu sebagai tempat untuk menyusun dan meletakkan atap sehingga keseluruhan bangunan tertutup sempurna.

d. Baileo Ullath

Baileo ulath dibangun di atas tanah, bukan rumah panggung, hanya ukuran pondasi dibuat agak tinggi yaitu 1 meter dari tanah sehingga kelihatan seperti rumah panggung.. Bangunan ini tidak berdinding, sebagai batas bangunan dibuat semacam pagar dari balok-balok kayu setinggi 1 m dari lantai, sisanya dibiarkan terbuka. Lantai bangunan berupa pasir pantai. Atapnya terbuat dari daun sagu. Terdapat tiga pintu pada sisi utara, selatan dan barat. Pada masing-masing pintu terdapat tangga untuk menghubungkan lantai bangunan dengan tanah. Pondasi bangunan menggunakan bahan semen. Terdapat 32 tiang yang ada di negeru Ullath.

Bagian atap baileo terbuat dari daun sagu dengan konstruksi atap terbuat dari balok kayu dan balok bambu. Konstruksi atap dibuat menyerupai bentuk segitiga sama kaki, makin ke atas makin kecil. Atap daun sagu diikatkan pada balok bambu dengan menggunakan tali rotan.



Gambar 2.29 Baileo Ullath

Sumber: Dok. Balar Ambon 2013

2.4.2 Keberadaan Rumah Baileo Dalam Kehidupan Masyarakat Maluku

Arsitektur Rumah Baileo sebagai bangunan adat memiliki banyak fungsi, tidak hanya sebagai simbol budaya namun juga sebagai pusat kegiatan sosial, budaya, dan keagamaan masyarakat lokal. Berikut beberapa aktivitas yang diwadahi di Rumah Baileo:

- Upacara Adat dan Ritual Keagamaan:
 - Pela Gandong: merupakan upacara adat yang mempererat ikatan persaudaraan antara dua desa atau lebih.
 - Ritual Keagamaan: Rumah Baileo sering digunakan untuk ritual keagamaan yang berhubungan dengan adat istiadat lokal dan keyakinan masyarakat.
- Rapat Adat dan Pengambilan Keputusan:
 - Musyawarah Desa: Rumah Baileo berfungsi sebagai tempat pertemuan para tetua adat dan masyarakat untuk membahas isu-isu penting, mengambil keputusan bersama, dan menyelesaikan perselisihan.
 - Sidang Adat: para pemimpin adat mengadakan sidang untuk membahas hukum adat, aturan masyarakat, dan keputusan lainnya yang berkaitan dengan kehidupan desa.
- Pertemuan Sosial dan Budaya:
 - Kegiatan Sosial: Acara seperti pernikahan, syukuran, dan perayaan lainnya sering diadakan di Rumah Baileo.
 - Pertunjukan Budaya: Tarian tradisional, musik, dan drama sering dipertunjukkan di sini, melestarikan budaya dan seni lokal.

- Pendidikan dan Pelestarian Budaya:
 - Pelatihan dan Pendidikan: Kegiatan pendidikan informal tentang adat, sejarah, dan budaya, termasuk pelatihan tari, musik, dan kerajinan tangan tradisional.
 - Pelestarian Bahasa: Rumah Baileo juga berfungsi sebagai tempat untuk mengajarkan dan mempraktikkan bahasa daerah.
- Penyimpanan Artefak dan Pusaka Adat:
 - Penyimpanan Pusaka: Banyak Rumah Baileo yang juga berfungsi sebagai tempat penyimpanan benda-benda pusaka adat seperti senjata tradisional, pakaian adat, dan alat-alat upacara.
 - Museum Adat: Beberapa Rumah Baileo berfungsi seperti museum mini yang menyimpan artefak bersejarah dan memberikan informasi tentang sejarah dan budaya setempat.
- Fasilitasi Penyelesaian Konflik:
 - Mediasi Konflik: Baileo sering digunakan sebagai tempat untuk mediasi dan penyelesaian konflik antar warga.
 - Rekonsiliasi: Proses rekonsiliasi antar kelompok atau individu yang berkonflik juga sering dilakukan di sini.
- Pusat Informasi dan Komunikasi:
 - Pusat Komunikasi: pada zaman dulu, Rumah Baileo menjadi tempat penyebaran informasi penting terkait dengan pemerintahan desa.
 - Pertemuan dengan Pihak Eksternal: Pejabat pemerintahan atau tamu penting yang mengunjungi desa sering diterima di Rumah Baileo (Diolah dari berbagai sumber).

2.4.2 Ornamen Khas Maluku

Maluku memiliki banyak ragam hias budaya warisan berupa ornamen etnis yang merupakan kesenian dan kerajinan. Setiap ornamen memiliki filosofi dan maknanya tersendiri yang menggambarkan nilai lokal daerah Maluku yang masih bertahan sampai sekarang.

a. Ornamen Matahari

Ornamen matahari memiliki makna simbolis keyakinan, pola pikir, norma, adat istiadat, dan tata nilai masyarakat Maluku.



Gambar 2.30 Ornamen Matahari (kiri) & Ragam Ornamen Arsitektur (kanan)
Sumber: clk7.blogspot.com

Unsur-unsur pembentuk dari ornamen matahari sebagai berikut:

- Unsur Titik



Unsur titik melambangkan makna filosofis matahari dengan pengertian matahari sumber panas dan cahaya, dengan kata lain hubungan manusia dengan yang mahakuasa tidak dapat dipisahkan.

- Unsur Lingkaran



Unsur lingkaran mengandung makna filosofis religius yang sangat dalam bahwa Tuhan Yang Maha Esa telah memelihara seluruh makhluk hidup, yang berdiam di dalamnya.

- Unsur Garis



Unsur garis mengandung makna filosofis kesuburan dan kehidupan yang menuju kepada kesejahteraan sosial budaya masyarakat Maluku.

- Unsur Burung Talang



Burung talang mengandung makna filosofis keberuntungan bagi masyarakat untuk pergi menangkap ikan-ikan yang ada di laut tersebut.

- Unsur Kait



Unsur kait mengandung makna masyarakat Maluku untuk tidak melupakan jati dirinya sebagai putra-putri Nusa Ina, dan memiliki komitmen moral untuk menjaga kelestarian budaya kepada generasi penerus.

- Unsur Cengkeh



Unsur cengkeh mengandung makna hasil utama daerah Maluku sebagai kepulauan rempah di masa lampau hingga masa yang akan datang.

- Unsur Perahu



Unsur perahu mengandung makna filosofis pemerintahan yang didasarkan atas Persatuan dan Kekeluargaan pela dan gandong untuk maju menuju Kemakmuran.

- Unsur Kait Inai Laiki Siana



Tumbuhan yang mengandung makna filosofis saat matahari terbit tumbuhan disinari cahaya yang dinamakan laiki siana terhadap fajar artinya mencari cahaya matahari dicelah-celah pepohonan.

2.5 Kajian Preseden

2.5.1 Pasar Johar Semarang

Pasar Johar merupakan pasar sentral sekaligus denyut nadi perekonomian Jawa Tengah. Wajah baru Pasar Johar telah dilengkapi dengan lapak atau los yang nantinya bisa digunakan langsung oleh para pedagang. Kemudian tiang sudah direvitalisasi kembali, sebagian tiang yang diekspose sesuai dengan bentuk aslinya.

Dari preseden yang dapat diambil seperti:

- Mengatur interior pasar agar teratur dengan mengkoordinasikan ruang los dan kios, sehingga pedagang tidak perlu membuat meja sendiri. Tetapi struktur bangunan tetap terjaga karakteristiknya. Ventilasi di atap untuk meningkatkan kenyamanan bangunan dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.



Gambar 2.31 Pasar Johar

Sumber: Banggasemarang.com



Gambar 2.32 Pasar Johar

Sumber: Kompas.com



Gambar 2.33 Pasar Johar

Sumber: petersteinhauer.com

2.5.2 Pasar Badung, Denpasar

Pasar Badung dibangun kembali dengan enam lantai yang terdiri dari 2 ruang bawah tanah dan 4 lantai untuk los dan kios. Setelah kebakaran pada Februari 2016, pasar ini direvitalisasi sesuai dengan SNI Pasar Rakyat dan diresmikan pada 22 Maret 2019. Presiden Joko Widodo menyatakan bahwa Pasar Badung memiliki arsitektur pasar terbaik di Indonesia, pasar heritage, dan berfungsi sebagai warisan budaya.



Gambar 2.34 Pasar Badung
Sumber: Denpasarkota.go.id

Dari preseden yang dapat diambil seperti:

- Penyediaan fasilitas yang ramah difabel dan ramah anak
- Selain sebagai pasar juga menjadi objek wisata, rekreasi dan edukasi
- Penataan ruang dagang disesuaikan sesuai jenis komoditi.
- Akses untuk keselamatan bangunan sangat diperhatikan.



Gambar 2.35 Kondisi Pasar badung
Sumber: alamy.com



Gambar 2.36 Pasar Badung

Sumber: <https://arquitecturaviva.com/works/mercado-de-santa-caterina-1>

2.5.3 Fish Market in Bergen, Norway

Fish Market Bergen terletak di pusat kota dan berada di area warisan budaya. Bangunan pasar ini memiliki konsep untuk merespon iklim sekitar dengan bangunan pasar yang dibuat melayang dengan fasad pada lantai menggunakan kaca fleksibel yang dapat memberikan perlindungan terhadap angin dan cuaca, mengingat letak pasar yang berada di tepi laut. Fasad tersebut dapat dibuka pada saat musim panas dan aktivitas pasar di dalam terkoneksi dengan aktivitas pasar di luar sehingga menciptakan pasar yang homogen.

Bangunan pasar memiliki 2 lantai, lantai 1 berfungsi sebagai area tenant, ruang penyimpanan, toilet dan lainnya. Kemudian lantai 2 berfungsi sebagai temoat informasi wisata dan pusat makanan laut norwegia.

Dikarenakan letaknya berada di area sejarah warisan budaya dunia, maka pemilihan warna dan material disesuaikan dengan bangunan yang ada di sekitarnya.

Dari preseden yang dapat diambil seperti:

- Konsep perancangan yang menyesuaikan dengan konteks lokasi setempat.
- Penggunaan sistem bangunan yang menyesuaikan iklim setempat.
- Mengintegrasikan area dalam bangunan dengan area luar bangunan.
- Pemilihan warna dan material menyesuaikan bangunan sekitar agar tidak kontras.



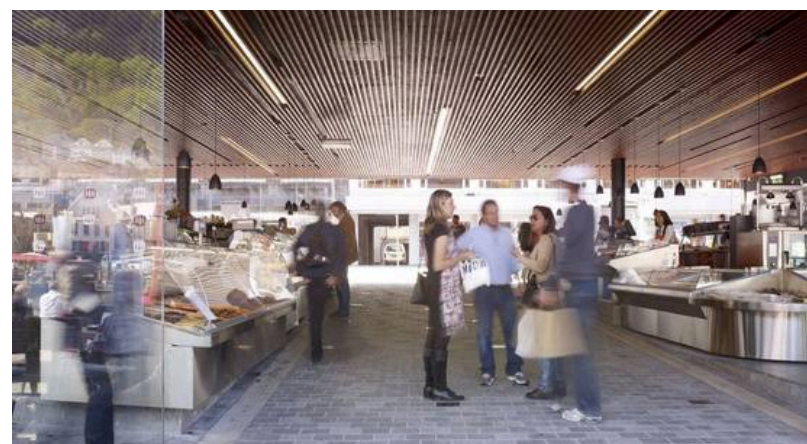
Gambar 2.38 Fish Market in Bergen

Sumber: Archdaily.com



Gambar 2.37 Fish Market in Bergen

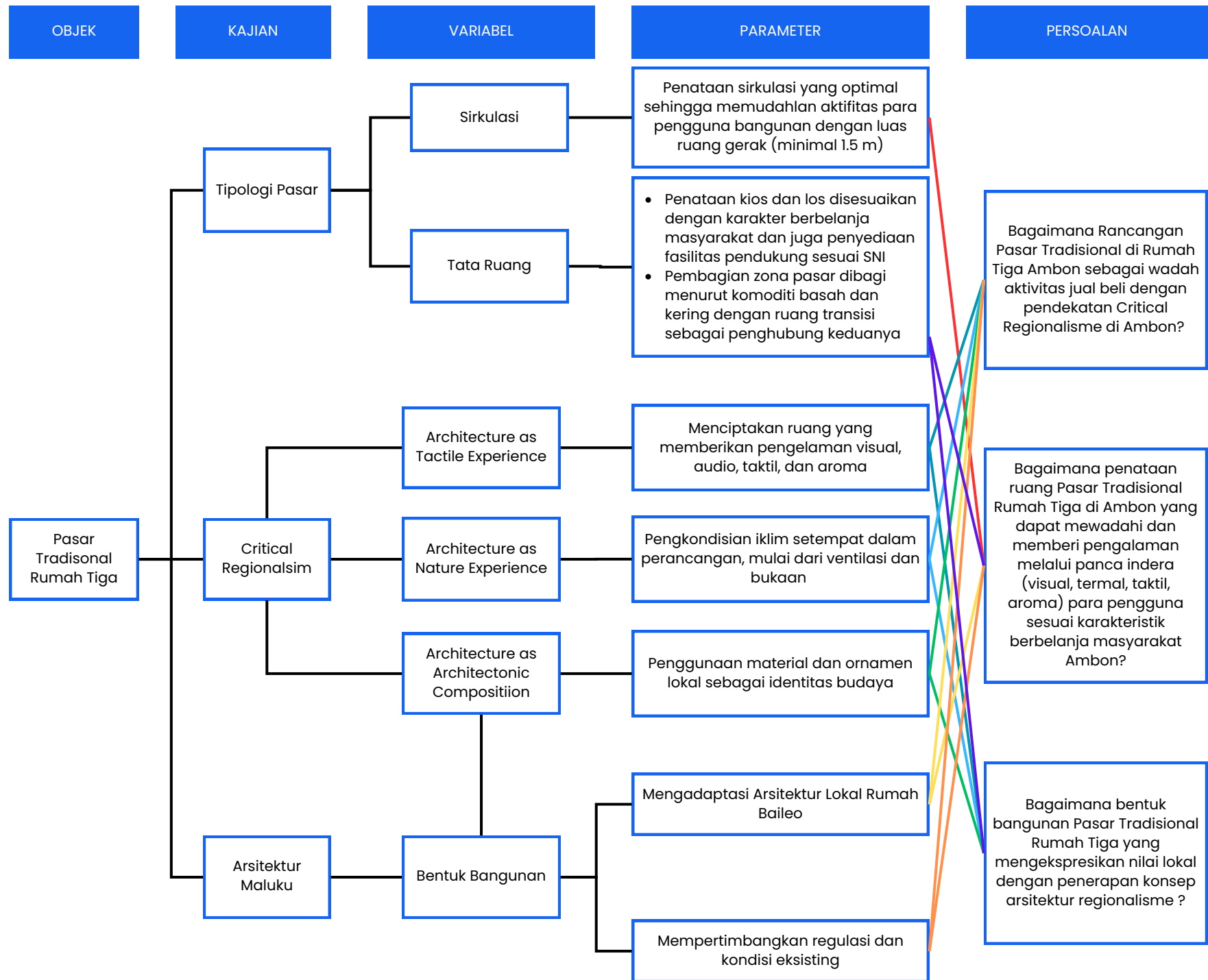
Sumber: Archdaily.com



Gambar 2.39 Fish Market in Bergen

Sumber: Archdaily.com

2.5 Persoalan Perancangan



Gambar 2.40 Persoalan Perancangan

Sumber: Analisa Penulis

2.5.1 Variabel dan Indikator

Variabel	Indikator	Analisa	Tolak Ukur
Konteks Site dan Fungsi Bangunan Pasar	<ul style="list-style-type: none"> Peraturan Bangunan Fungsi Pasar Kriteria Rancangan Program Ruang 	<ul style="list-style-type: none"> GSB depan min 7.5 m Area site berhadapan langsung dengan jalan pada sisi selatan Standar acuan SNI Pasar Rakyat Penentuan Pelaku dan Objek 	<ul style="list-style-type: none"> Tata Ruang Sirkulasi Infra & Struktur Lansekap
Critical Regionalisme	Architecture as Architectonic Composition	<ul style="list-style-type: none"> Penggunaan material lokal yang mempresentasikan kultur budaya yang melatarbelakanginya Penggunaan bentuk dan pola yang berasal dari ornamen arsitektur lokal Integrasi antara komponen bangunan Replikasi pola alam dan budaya dalam elemen dekoratif 	<ul style="list-style-type: none"> Material Fasad
	Architecture as Nature Experience	<ul style="list-style-type: none"> Memasukkan pencahayaan dan penghawaan alami ke dalam bangunan melalui ventilasi yang dapat membantu sirkulasi udara dan termal yang optimal Menciptakan interaksi antara pengguna dengan lingkungan alam sekitar dengan pengalaman termal dan pencahayaan optimal Menyesuaikan orientasi bangunan untuk kenyamanan Merancang penataan zonasi agar memberikan pengalaman aroma bagi para pengguna bangunan 	<ul style="list-style-type: none"> Tata Ruang Lansekap

Gambar 2.41 Variabel dan Indikator

Sumber: Analisa Penulis

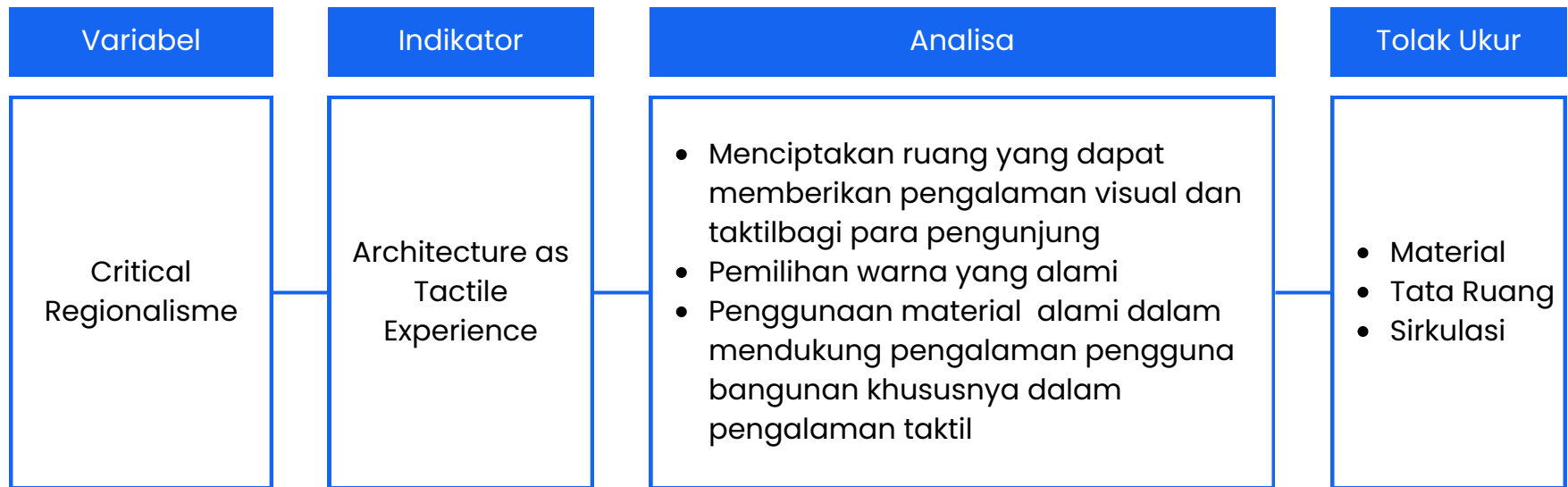


Diagram 2.42 Variabel dan Indikator

Sumber: Analisa Penulis

03

PEMECAHAN PERSOALAN PERANCANGAN

- 3.1** Respon Regulasi Konteks Site
- 3.2** Analisis Pola Kegiatan
- 3.3** Penataan Ruang (sirkulasi, zoning dan plotting)
- 3.4** Perilaku Dalam Ruang Dagang
- 3.5** Eksplorasi Bentuk Gubahan
- 3.6** Konsep Perancangan

PEMECAHAN PROBLEMA PERANCANGAN

3.1 Respon Regulasi Konteks Site

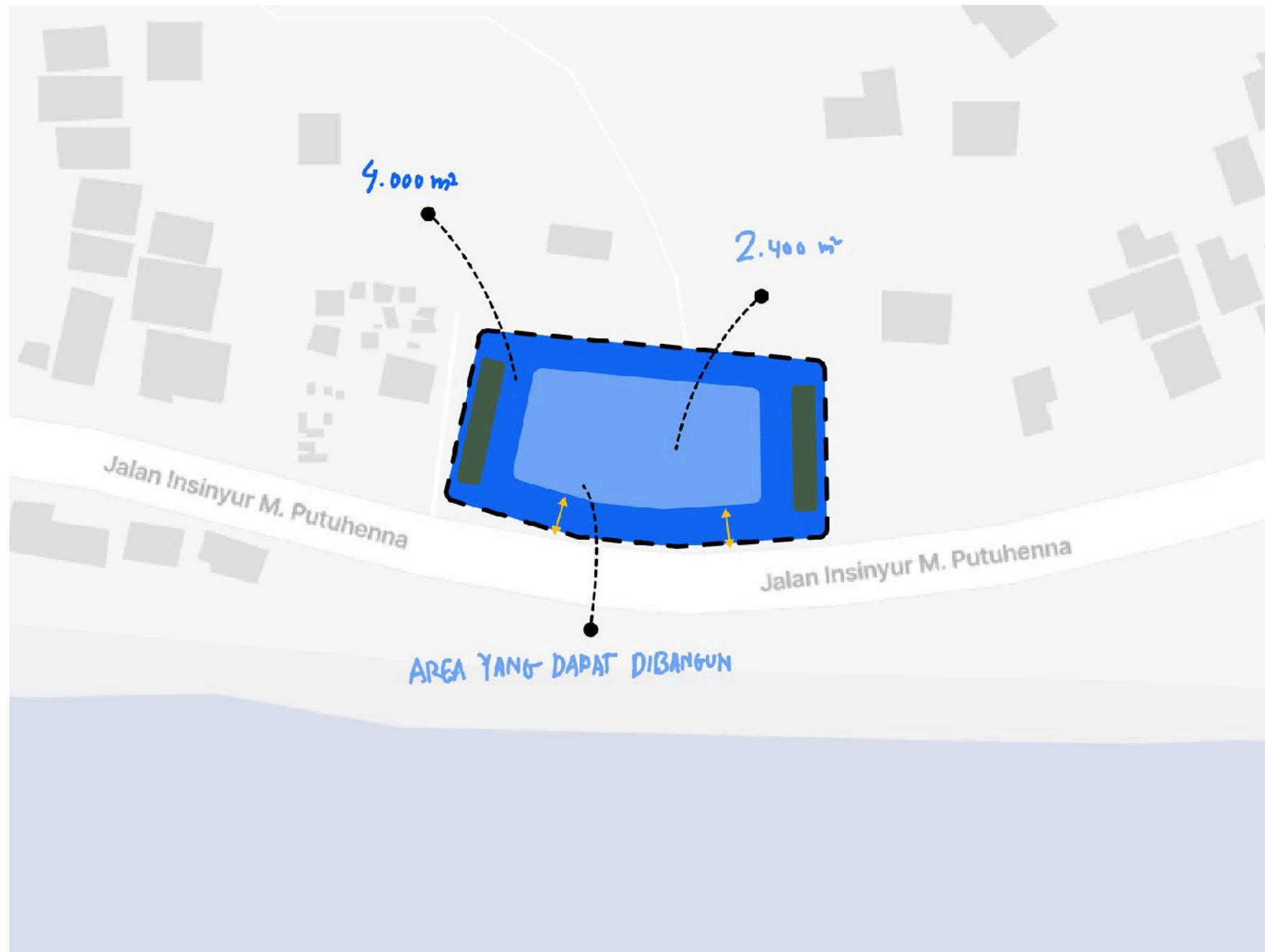
Luasan Site 4000 m²

KDB 60% yaitu 2400 m²

Perancangan menggunakan lahan ±1500 - 2000 m²

KDH 20% yaitu 800 m²

GSB 7.5 m



Gambar 3.1 Analisis Respon Regulasi
Sumber: Google Maps diolah Penulis

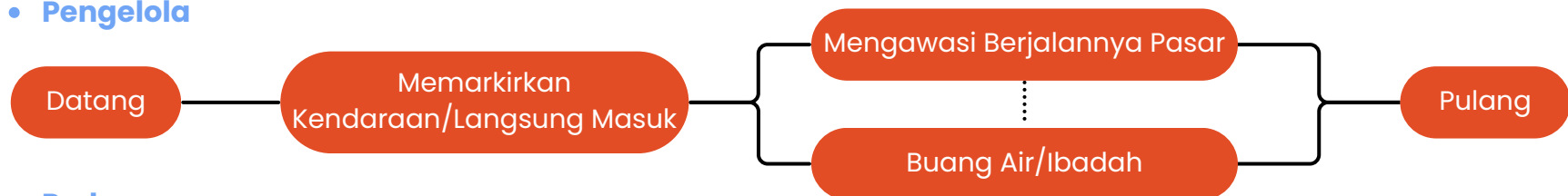
3.2 Analisis Pola Kegiatan

3.2.1 Analisis Aktivitas Pengguna

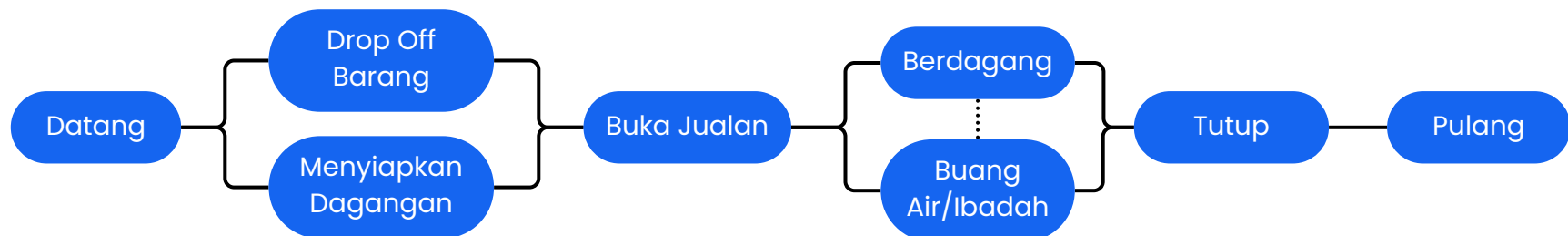
Pembagian Waktu	Nama Kegiatan	Pengguna
03:00 - 05:00 WIT	Bongkar Muat Dagangan, Bongkar muat ikan	Pedagang, Pemasok Barang
06:00 - 17:00 WIT	Jual beli ikan, sayur, buah dan lainnya	Ibu rumah tangga, pedagang
06:00 - 17:00 WIT	Toko kelontong, barang pecah belah, dan lainnya	Masyarakat umum
11:00 - 19:00 WIT	Area Foodcourt, Produksi Ikan Asap	Masyarakat umum, Pedagang

Tabel 3.1 Waktu Operasional Pasar
Sumber: Analisis Penulis

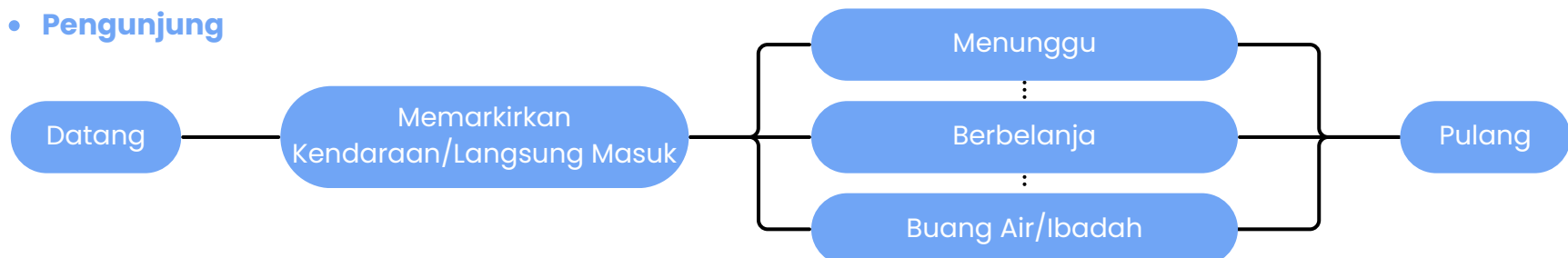
• Pengelola



• Pedagang



• Pengunjung



Gambar 3.2 Aktivitas Pengguna
Sumber: Analisa Penulis

3.2.2 Analisis Program Ruang

- **Estimasi Jumlah Pengguna Pasar**

Pedagang

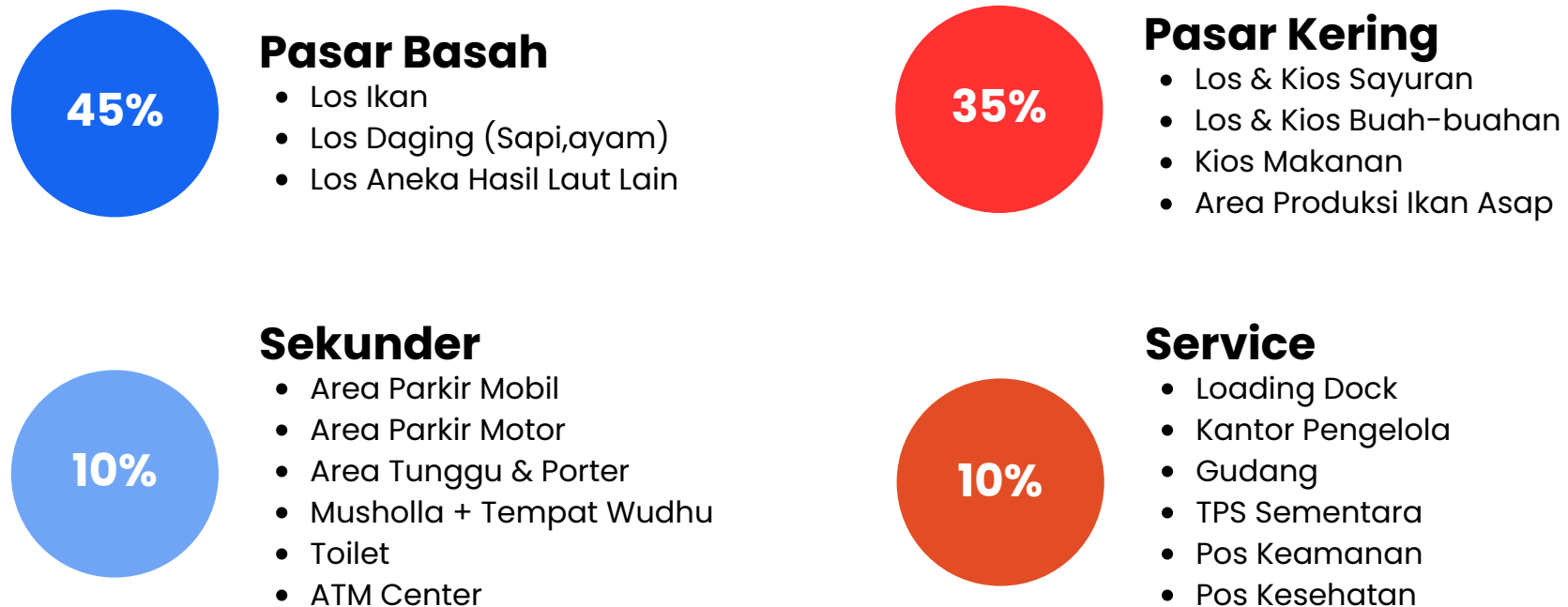
Jumlah pedagang jika dilihat dari SNI Pasar Tipe III maka paling kurang memiliki 200 pedagang, namun penentuan jumlah pedagang juga harus menyesuaikan komoditi utama yang ada yakni hasil laut khususnya ikan. Jumlah pedagang yang akan diwadahi berkisar antara 120-150 pedagang.

Pembeli

Estimasi jumlah pembeli diasumsikan pada satu waktu sekitar 100 pengunjung dengan klasifikasi berikut:

- Pengguna Motor : $50\% \times 100 = 50$
- Pengguna Angkutan Umum : $40\% \times 100 = 40$
- Pengguna Mobil 10% : $10\% \times 100 = 10$

Jumlah di atas bisa menjadi acuan kapasitas parkir pada rancangan.



Gambar 3.3 Program Ruang
Sumber: Analisa Penulis

• **Kebutuhan dan Standar Besaran Ruang**

Nama Ruang	Fungsi/Aktivitas	Standar Besaran Ruang	Kapasitas	Jumlah Unit	Total (m ²)
Area Parkir	Memarkirkan Kendaraan	Mobil = 2.5x5 = 12.5 m ² Motor = 0.75x2 = 1.5 m ² Becak = 2.2 m ²	10 mobil 55 motor 12 becak	1	234 m ²
				Total Luas + Sirkulasi 20%	281 m²
Los	Berdagang (ikan, cumi, udang, daging, sayur, buah dan lainnya)	(Minimal 1 m ²) Modul = 4 m ²	1-2 orang	110	440 m ²
Kios	Berdagang (makanan, sayur, buah, plastik, pecah belah)	(Minimal 2 m ²) Modul = 6 m ²	1-2 orang	40	240 m ²
				Total Luas + Sirkulasi 40%	952 m²
Area Tunggu	Pengantar dan porter pembeli menunggu pembeli	1.2 m ² /orang	20 orang	1	24 m ²
Toilet Umum	Buang Air	1.2 m ² /orang	1 orang	10	12 m ²
Mushola	Beribadah	0.7 m ² /orang	35 orang	1	25 m ²
Tempat Wudhu	Berwudhu	0.7 m ² /orang	5 pria & 5 wanita	1	7 m ²
Pos Keamanan	Menjaga keamanan dan memberi informasi bagi pengunjung	9 m ² /ruang	1 orang	1	9 m ²
				Total Luas + Sirkulasi 20%	93 m²

Tabel 3.2 Analisis Kebutuhan Ruang

Sumber: Analisis Penulis

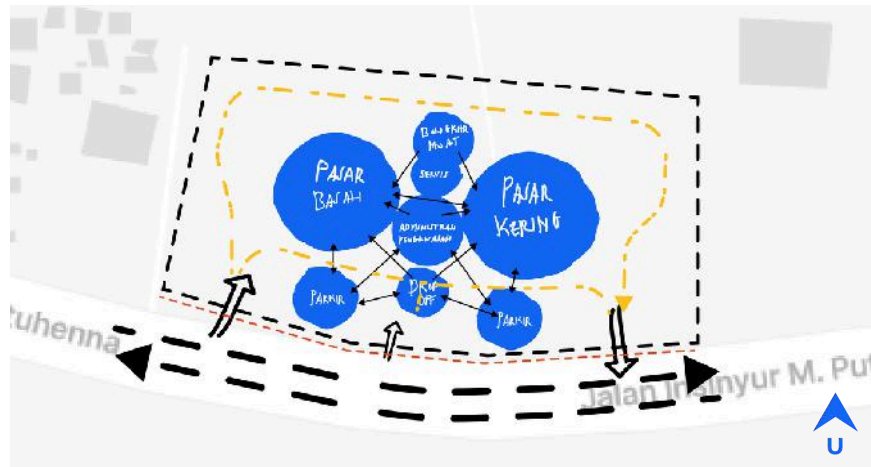
Nama Ruang	Fungsi/Aktivitas	Standar Besaran Ruang	Kapasitas	Jumlah Unit	Total (m ²)
Area Bongkar Muat	Dropping dagangan	7.17 m ² /mobil pick up	1 mobil	2	15 m ²
ATM Center	Melakukan penarikan transfer, dan lainnya	3 m ² /unit ATM	1 orang	4	12 m ²
Pos Kesehatan & Ruang Laktasi	Menyediakan pelayanan kesehatan (minimal P3K)	6 m ²	4 orang	1	12 m ²
TPS Sementara	Membuang dan mengolah sampah	2 x 2 = 4 m ²	2 Kontainer	1	8 m ²
Gudang & Ruang Panel	Menyimpan barang	10 m ²	-	1	10 m ²
Ruang Pengelola	Kantor pengelola pasar	2 m ² /orang	5 orang	1	10 m ²
				Total Luas + Sirkulasi 20%	81 m²
Ruang Frezzer	Menyimpan ikan yang akan diasap	1.5 m ² /orang	6 orang	1	18 m ²
Ruang Cuci	Pembersihan ikan	1.5 m ² /orang	6 orang	1	18 m ²
Ruang Pengasapan	Pengasapan ikan	1.5 m ² /orang	6 orang	1	24 m ²
Ruang Pengepakan	Menyortir dan menimbang ikan	1.5 m ² /orang	6 orang	1	24 m ²
Ruang Penyimpanan	Pengemasan	1.5 m ² /orang	6 orang	2	24 m ²
				Total Luas + Sirkulasi 30%	108 m²
TOTAL KESELURUHAN BANGUNAN					1,515 m²

Tabel 3.3 Analisis Kebutuhan Ruang

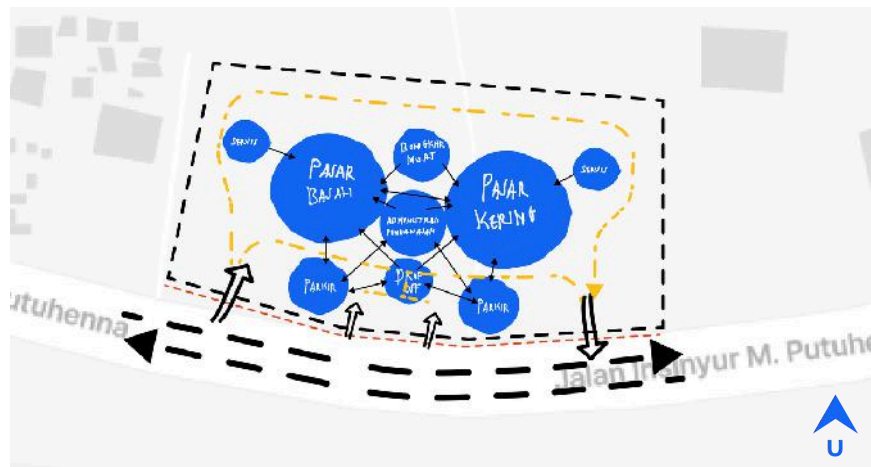
Sumber: Analisis Penulis

3.2.3 Analisis Sirkulasi

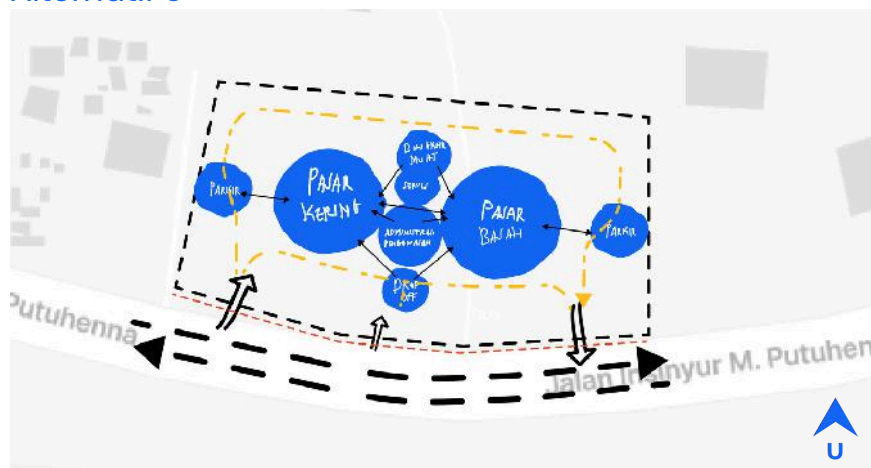
Alternatif 1



Alternatif 2



Alternatif 3



Berdasarkan analisis, alternatif yang dipilih yakni alternatif 1. Hal ini mempertimbangkan perletakkan area servis di tengah yang lebih terpusat, kemudian area parkir di sisi depan agar sirkulasi masuk pengguna dapat lebih optimal dari sisi selatan.

- Pintu masuk ke dalam site dari arah selatan karena jalan besar berada di sisi selatan site.
- Adanya area pedestrian di sisi selatan site di tepi jalan besar dapat mempermudah sirkulasi pejalan kaki.
- Area servis dan loading dock diletakkan di sisi belakang/utara site agar tidak mengganggu sirkulasi pengunjung di bagian depan site.

Gambar 3.4 Analisis Sirkulasi di Site

Sumber: Penulis

- Akses kedatangan pejalan kaki dibuat 2 jalur masuk dan keluar.
- Area service diletakkan di sisi barat dan timur site.
- Loading dock diletakkan di bagian belakang site, sehingga akses pengunjung dengan pedagang berbeda.

Gambar 3.5 Analisis Sirkulasi di Site

Sumber: Penulis

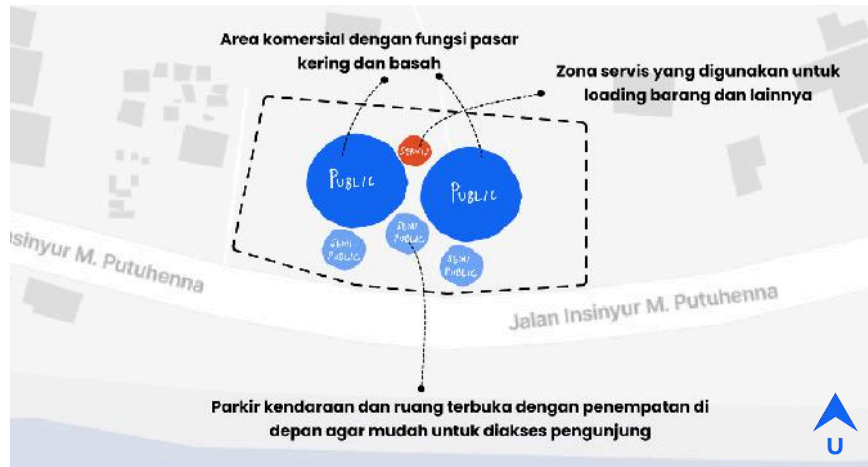
- Akses kedatangan pengunjung tetap dari arah selatan site.
- Area parkir diletakkan di sisi barat dan timur site.
- Sirkulasi masuk dan keluar loading dock dan pengunjung disatukan.

Gambar 3.6 Analisis Sirkulasi di Site

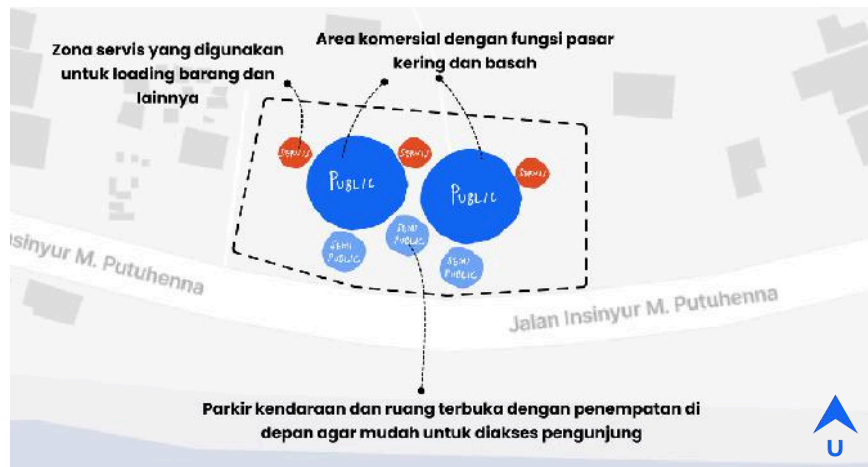
Sumber: Penulis

3.2.4 Analisis Zoning

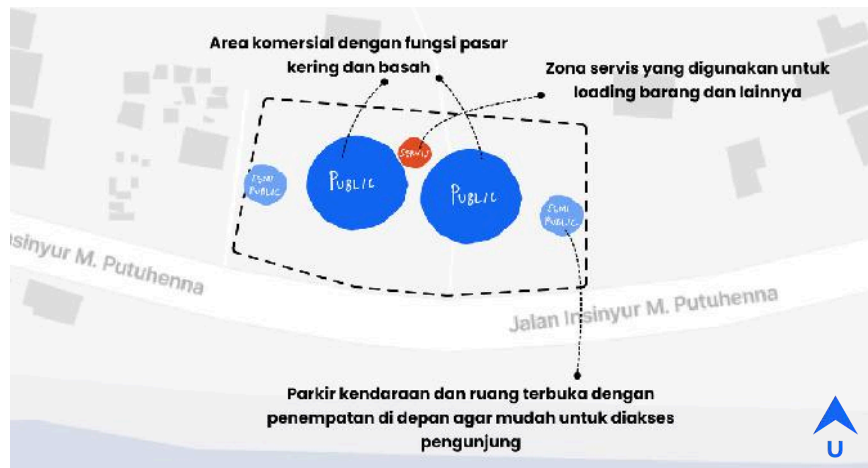
Alternatif 1



Alternatif 2



Alternatif 3



- Area servis diletakkan di sisi belakang agar tidak mengganggu pengguna pasar.
- Area publik dibagi menjadi pasar kering dan pasar basah.
- Area semi publik sebagai parkir dan zona transisi bangunan.

Gambar 3.7 Analisis Zoning

Sumber: Google Maps diolah Penulis

- Area servis dipisahkan menjadi 3 sisi, sisi tengah dan kanan kiri site.
- Dengan perletakkan area servis di 3 sisi mengakibatkan kurang optimalnya penggunaan ruang untuk dagang.

Gambar 3.8 Analisis Zoning

Sumber: Google Maps diolah Penulis

- Area servis diletakkan di tengah site antara area pasar basah dan kering.
- Meletakkan area parkir kendaraan pada sisi barat dan timur.

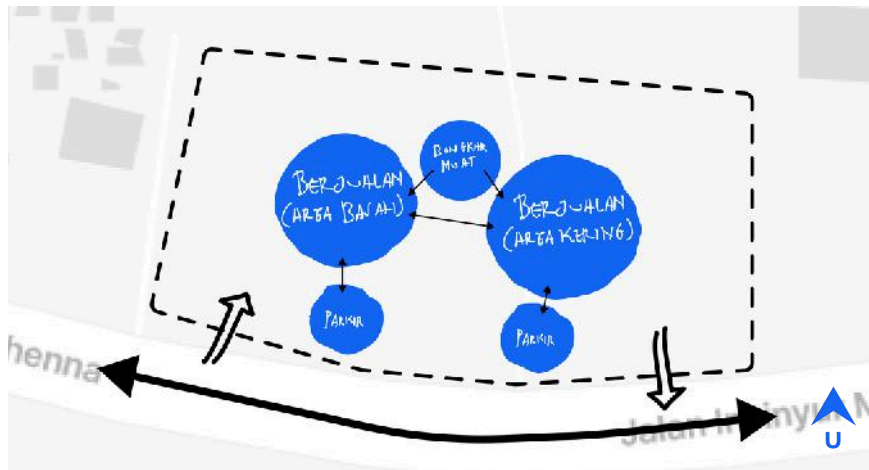
Gambar 3.9 Analisis Zoning

Sumber: Google Maps diolah Penulis

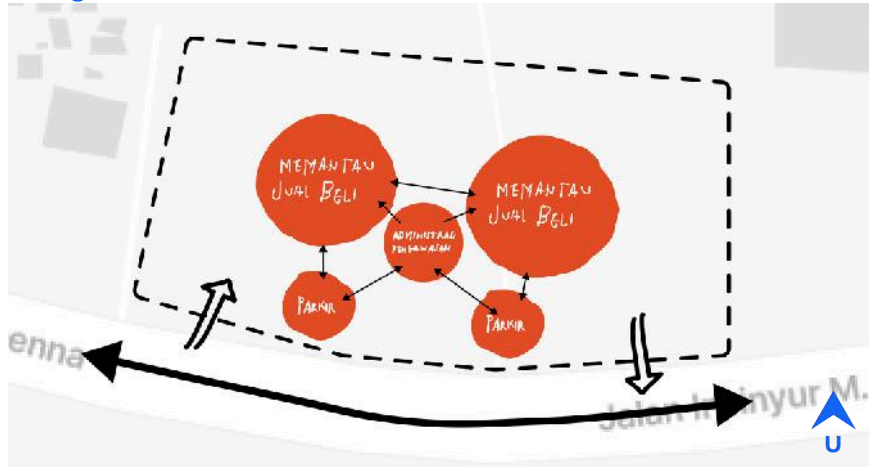
Berdasarkan analisis, alternatif yang dipilih yakni alternatif 1. Hal ini mempertimbangkan perletakkan area servis untuk loading dock dan lainnya di sisi tengah untuk mengoptimalkan penggunaan ruang dagang.

3.2.5 Analisis Pola Kegiatan Pedagang, Pengelola, Pembeli

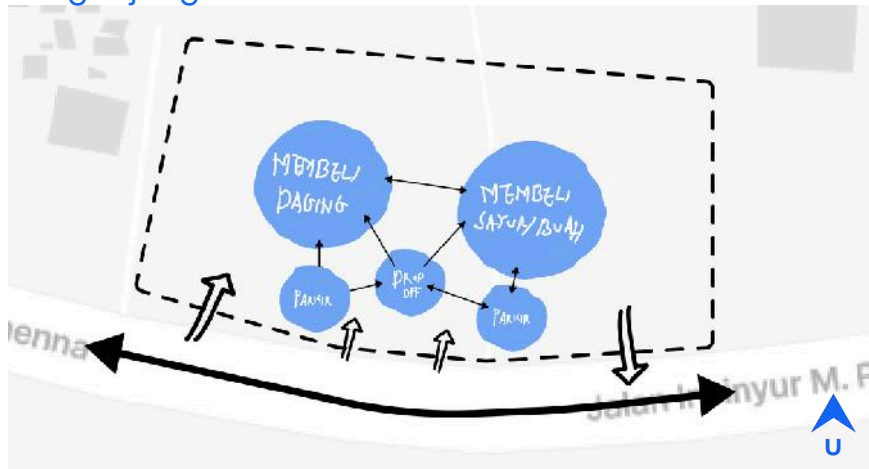
Pedagang



Pengelola



Pengunjung



Pola kegiatan pedagang dari bongkar muat bisa mengakses area berjualan dengan penempatan area bongkar muat di sisi belakang. Hal tersebut agar proses loading barang dagangan tidak mengganggu aksesibilitas pengunjung.

Gambar 3.10 Analisis Kegiatan Pedagang

Sumber: Penulis

Pola kegiatan pengelola meliputi administrasi dan pengawasan area pasar sehingga perletakan kantor pengelola pada bagian tengah pasar diharapkan dapat menjangkau seluruh area pasar dengan optimal. Perletakkannya juga memudahkan aksesibilitas dalam mengawasi sirkulasi pedagang dan pengunjung pasar.

Gambar 3.11 Analisis Kegiatan Pengelola

Sumber: Penulis

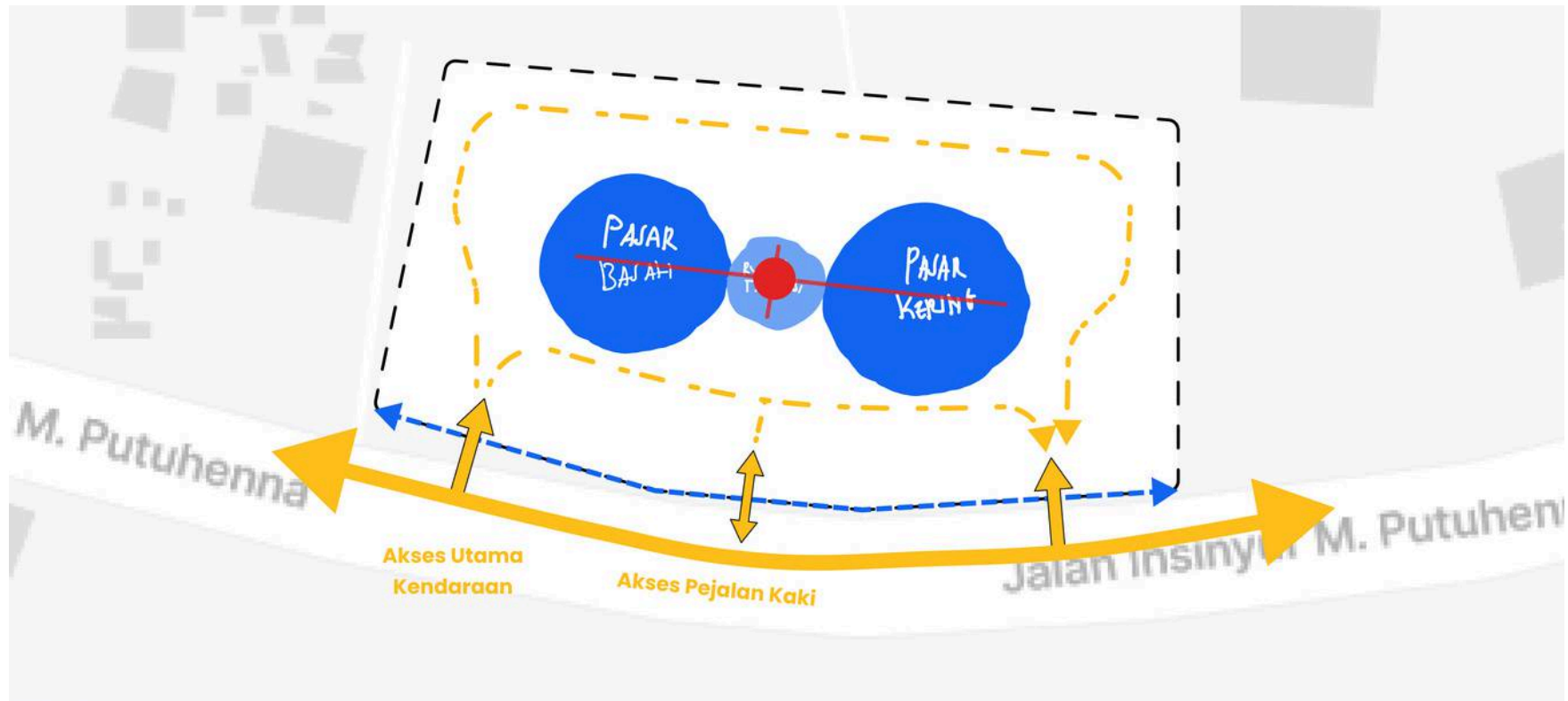
Pola kegiatan pengunjung dibuat agar memudahkan akses pengunjung dari parkir untuk mencapai bagian dalam pasar. Hal tersebut juga memudahkan akses pengunjung saat ingin ke area pasar kering atau area pasar basah.

Gambar 3.12 Analisis Kegiatan Pengunjung

Sumber: Penulis

3.3 Penataan Ruang (sirkulasi, zoning, plotting)

3.3.1 Konsep Layout & Sirkulasi

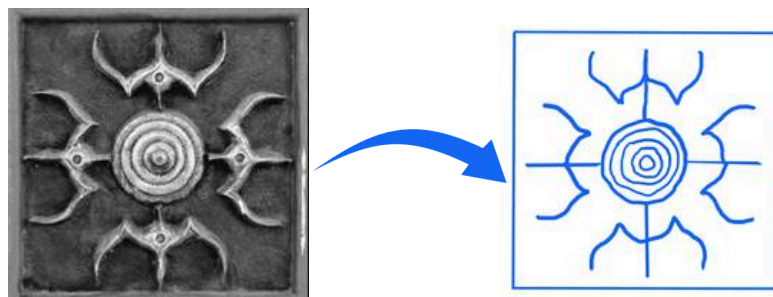


Gambar 3.13 Konsep Layout & Sirkulasi
Sumber: Google Maps diolah Penulis

Identitas lokal diterapkan dengan penggunaan pola memusat pada penataan massa, dimana titik tengah bangunan yakni ruang transisi akan menjadi titik pusat yang diambil dari nilai filosofis motif matahari.

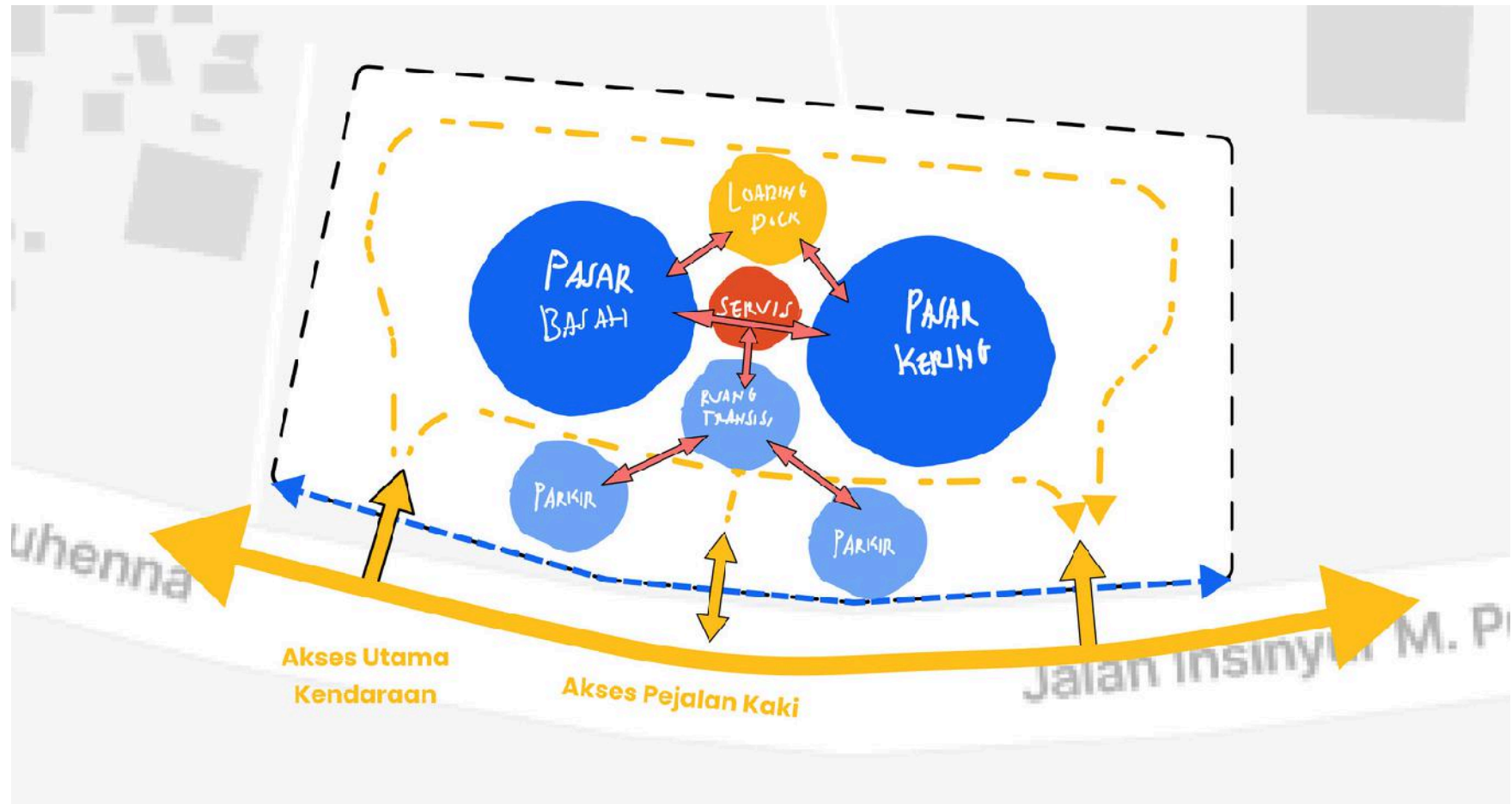
Masyarakat Maluku sendiri memiliki unsur spiritual dan nilai simbolis yang kuat, hal ini digambarkan dalam motif atau ornamen yang memiliki makna keyakinan, pola pikir, norma, adat istiadat, dan tata nilai masyarakat Maluku.

Motif Matahari



Salah satu ekspresinya yakni motif matahari yang bermakna hubungan antara manusia dengan mahakuasa tidak dapat dipisahkan.

Dari hal tersebut maka, perletakkan massa mengadaptasi nilai filosofis motif matahari dengan memisahkan zona basah dan kering dengan zona transisi sebagai titik pusat bangunan,



Gambar 3.14 Konsep Layout & Sirkulasi

Sumber: Google Maps diolah Penulis

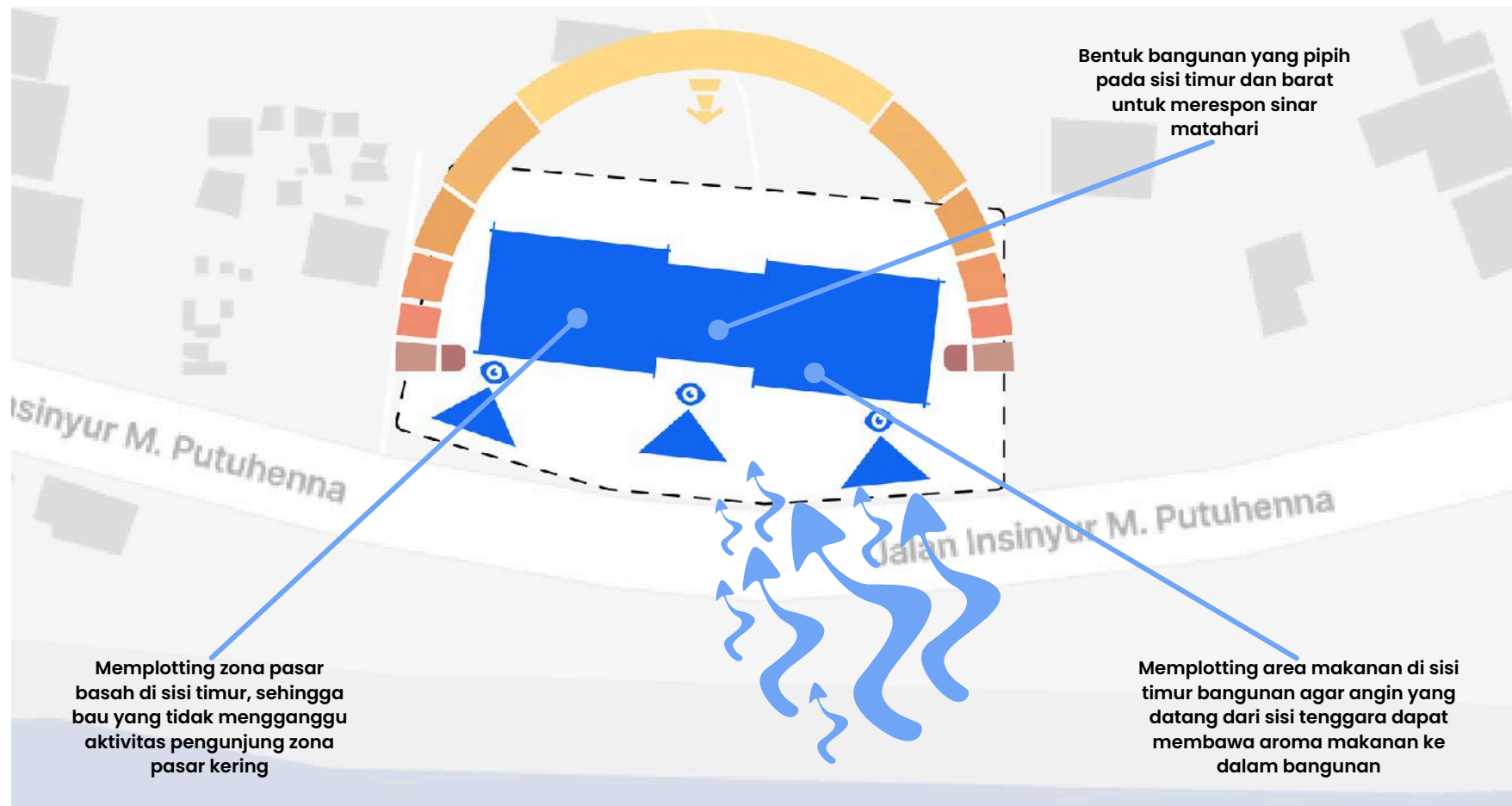
Kemudahan akses dalam menjangkau setiap zona atau area bagi pengguna untuk mencari kebutuhannya disesuaikan dengan zonasi pedagang. Selain itu memberikan akses yang baik untuk bongkar muat kendaraan lain dapat mengakses.

Parkir diletakkan di sisi depan bangunan agar sirkulasi pengunjung lebih dekat menyesuaikan zona pasar yang ingin dikunjungi.

Untuk akses loading dock barang diletakkan di sisi belakang pasar agar tidak mengganggu sirkulasi pengunjung saat sedang berbelanja.

Dibuat 2 akses utama yang dapat digunakan untuk bongkar muat barang kendaraan dan parkir kendaraan milik pengunjung, selain itu terdapat akses untuk pejalan kaki yang dipisahkan agar sirkulasi kendaraan dan manusia tidak bertabrakan.

3.3.2 Konsep Tata Massa



Gambar 3.15 Analisis Tata Massa

Sumber: Google Maps diolah Penulis

Angin

Gubahan massa yang panjang pada sisi utara dan selatan untuk memaksimalkan hembusan angin yang mengenai bangunan. Selain itu membuat sistem *cross ventilation* agar dalam bangunan tidak panas.

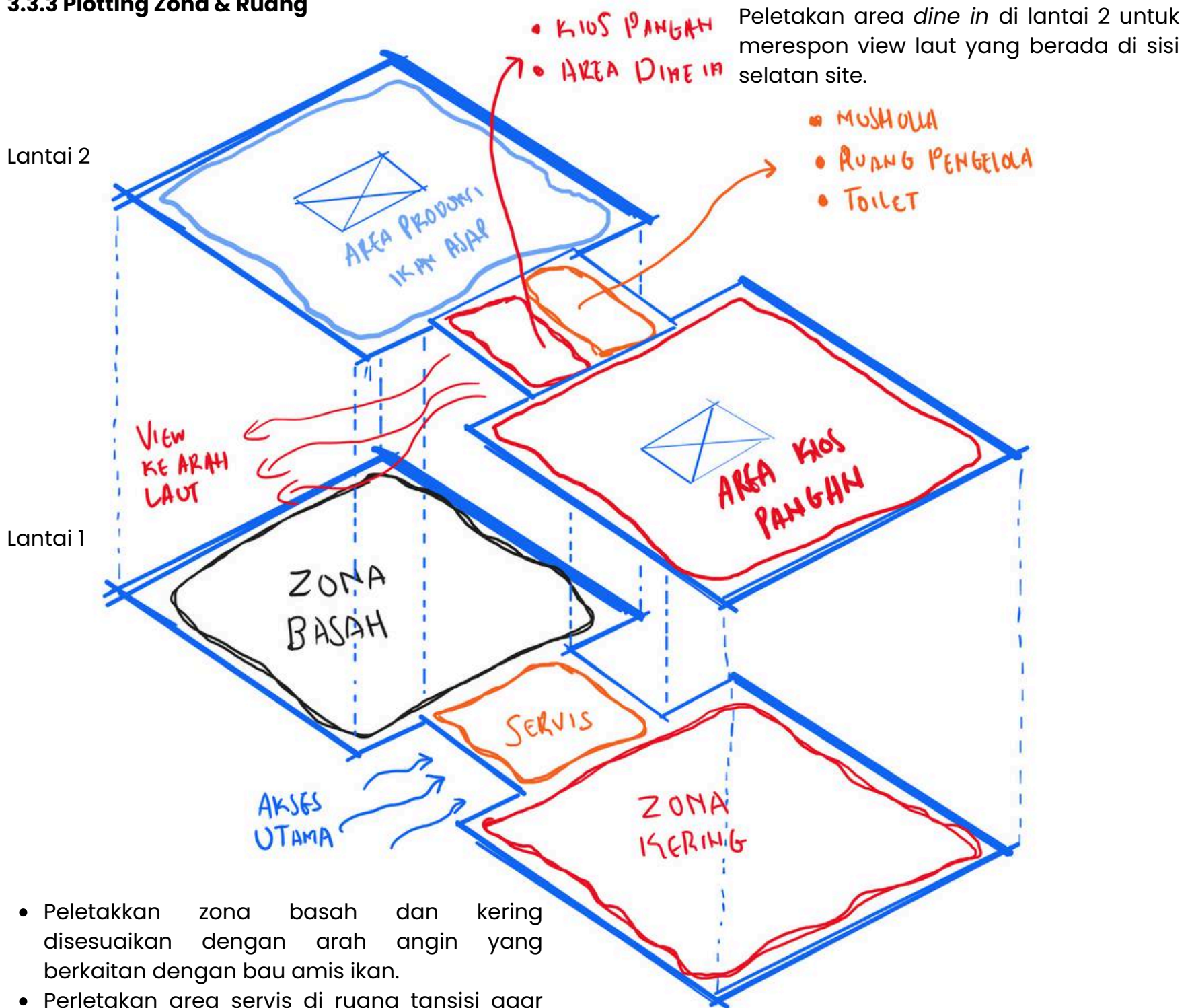
Matahari

Sisi panjang gubahan diletakkan pada utara dan selatan, hal ini meminimalisir sisi bangunan yang terkena panas sinar matahari secara langsung.

View

Bentuk gubahan berpengaruh dikarenakan view terbaik dari site mengarah ke sisi selatan atau ke arah laut.

3.3.3 Plotting Zona & Ruang



- Peletakkan zona basah dan kering disesuaikan dengan arah angin yang berkaitan dengan bau amis ikan.
- Perletakkan area servis di ruang tansisi agar dapat dijangkau saat pengunjung masuk ke dalam bangunan.
- Peletakkan area produksi ikan asap di lantai 2 berada 1 zona dengan zona basah.

Gambar 3.16 Analisis Tata Massa
Sumber: Penulis

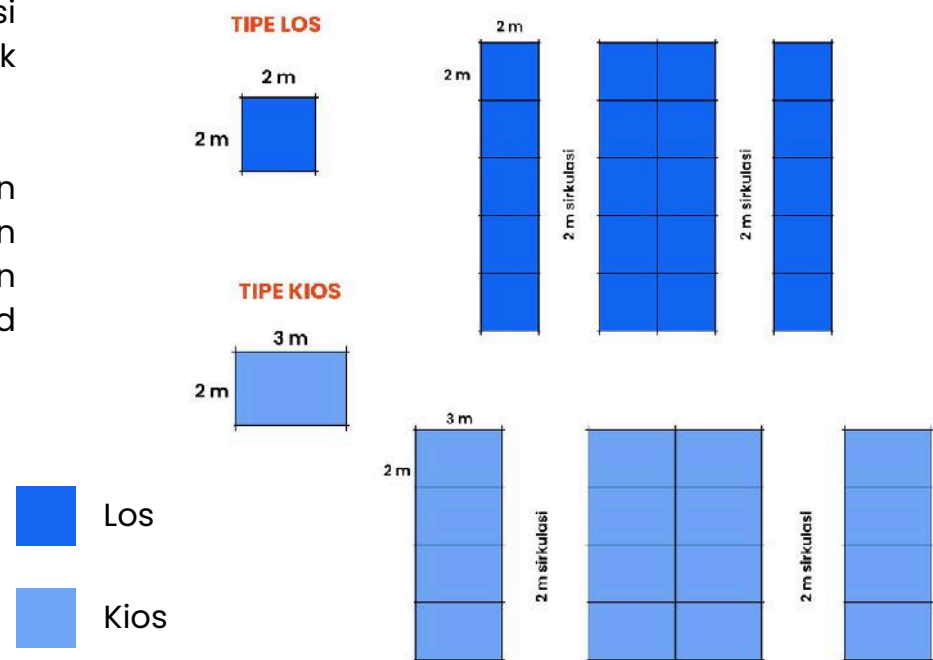
3.3.4 Blok & Zoning

Kode	Zona	Komoditi	Los	Kios	Zoning	
					A	B
	Basah	Ikan	50			
		Daging, Ayam, Udang, Cumi, Tempe Tahu, Bumbu Giling, Kelapa Parut dll	20			
	Kering	Sayur Mayur, Buah-buahan	30	12		
		Pecah Belah, Klontong, Plastik & Dos		6		
	Makanan Minuman	Kuliner Ikan Asar (asap), kuliner olahan ikan dan seafood lain, jajanan pasar, minuman	10	22		

Tabel 3.4 Pembagian Blok dan Zona
Sumber: Penulis

Menata distribusi ruang pasar dengan zonasi untuk pedagang basah dan kering tidak bercampur.

Penataan kios dan los tegak lurus dengan jalan utama. Penggunaan pola *layout grid* lebih efisien karena memudahkan akses dan pengelompokkan komoditi. Selain itu pola grid juga lebih optimal untuk sistem struktur.

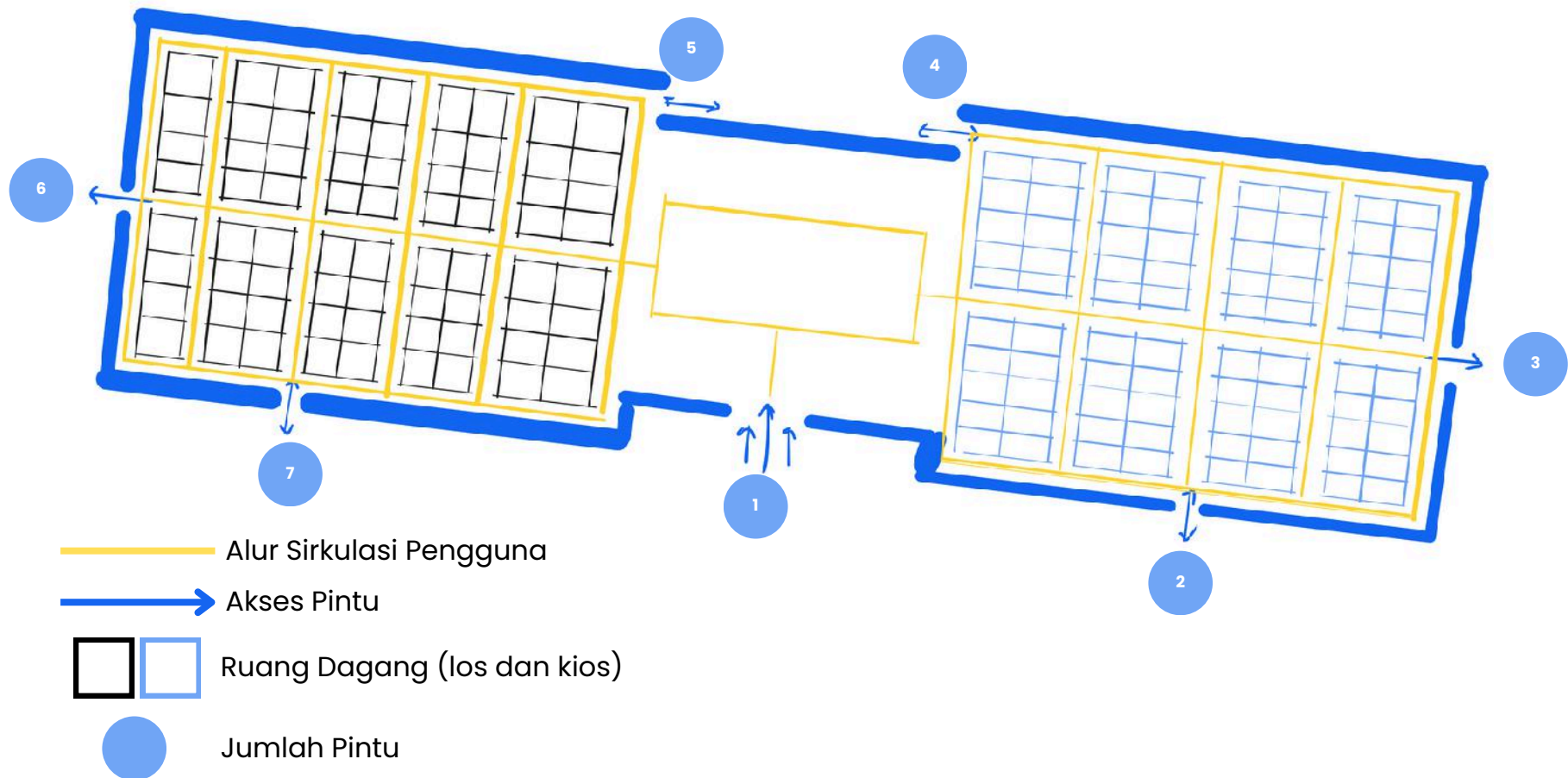


Gambar 3.17 Layout Kios dan Los
Sumber: Penulis

3.3.5 Analisis Tata Ruang & Sirkulasi

- Analisis Tata Ruang

ALT 1

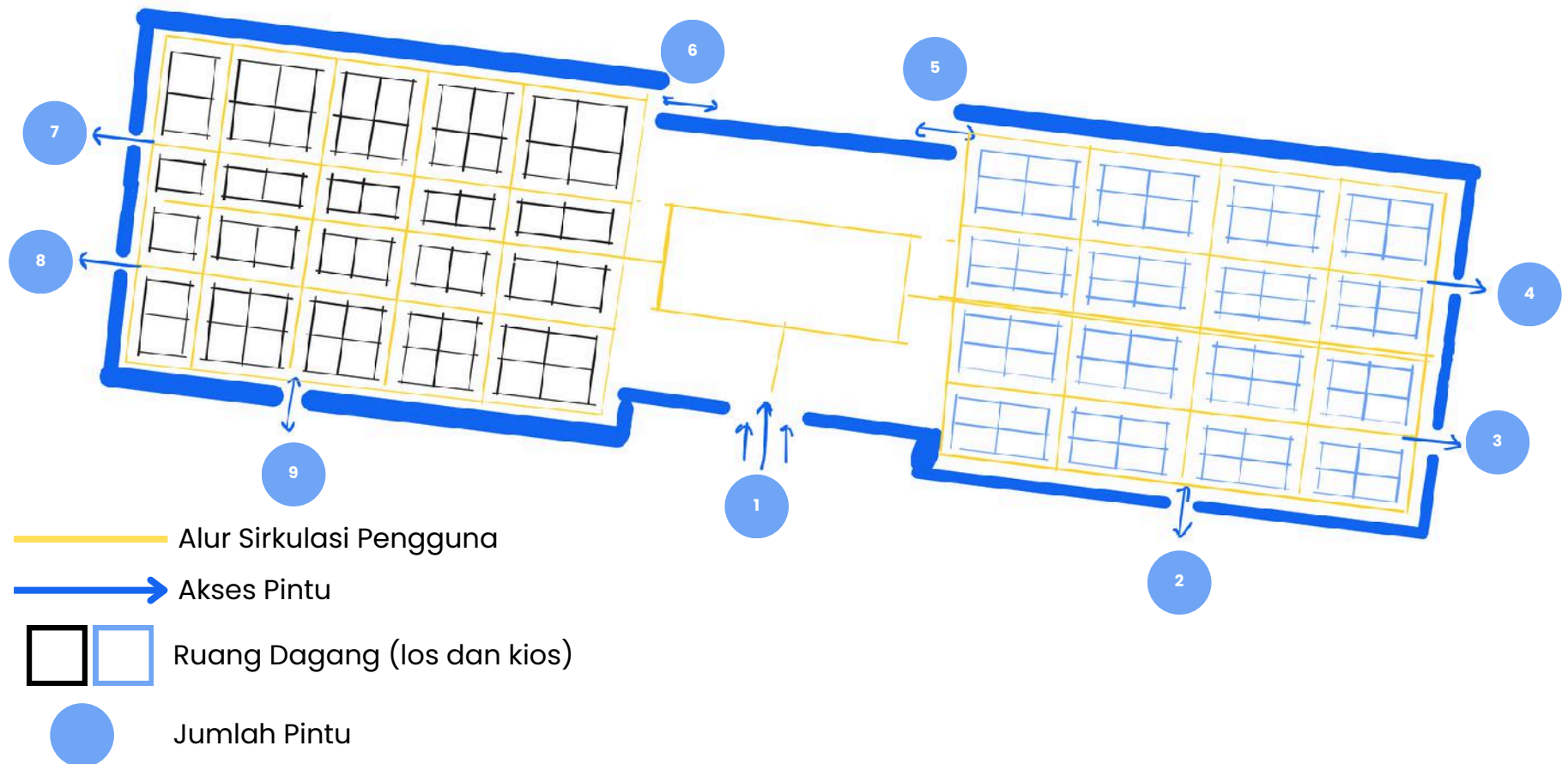


Gambar 3.18 Analisis Tata Ruang
Sumber: Penulis

Berdasarkan teori sirkulasi dan tata ruang pasar, pada gambar di atas menggunakan pola grid dengan memberikan banyak koridor untuk sirkulasi di dalam bangunan. Pola grid memiliki keuntungan karena penataan ruang dagang berupa los dan kios lebih efisien sehingga ruang kosong yang tidak terpakai dapat diminimalisir. Selain itu pengelompokkan komoditi juga lebih mudah. Beberapa hal yang diperhatikan seperti:

- Akses utama bangunan disebar pada beberapa sisi untuk kemudahan akses pengguna.
- Penataan ruang dagang dibuat saling berhadapan.
- Penataan los dan kios lebih efisien dengan jalur sirkulasi yang lebih sedikit sehingga penggunaan ruang untuk sirkulasi dapat dioptimalkan untuk ruang dagang.

ALT 2



Gambar 3.19 Analisis Tata Ruang
Sumber: Penulis

Pada gambar di atas tetap menggunakan pola grid namun dengan terdapat lebih banyak sirkulasi berupa koridor yang memisahkan ruang dagang. Namun pola grid dengan terlalu banyak koridor tidak begitu efisien dalam memenuhi kebutuhan kapasitas ruang dagang dari pasar. Beberapa hal yang diperhatikan seperti :

- Akses utama bangunan lebih banyak dan disebar pada semua sisi untuk kemudahan akses pengguna.
- Penataan ruang dagang tetap dibuat saling berhadapan.
- Penataan los dan kios tidak terlalu efisien karena terdapat banyak koridor atau jalur sirkulasi yang membagi ruang dagang.

Dari kedua alternatif tersebut, dipilih alternatif 1 karena lebih efisien dari segi penggunaan ruang untuk dagang dan sirkulasi pengguna lebih optimal.

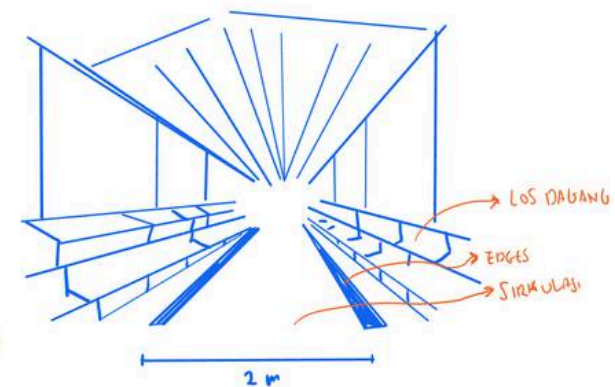
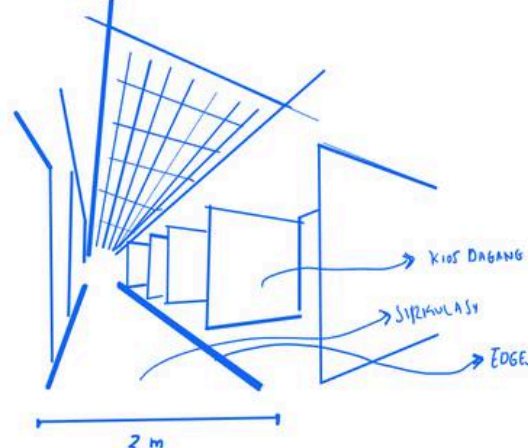
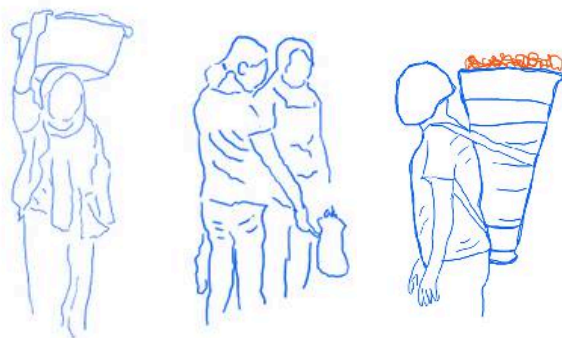
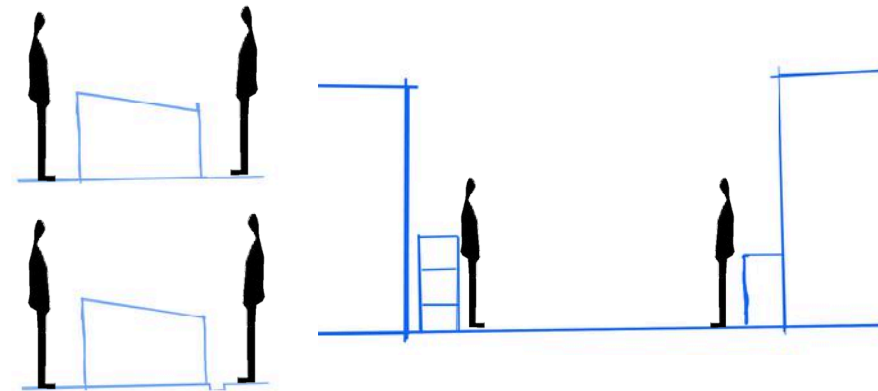
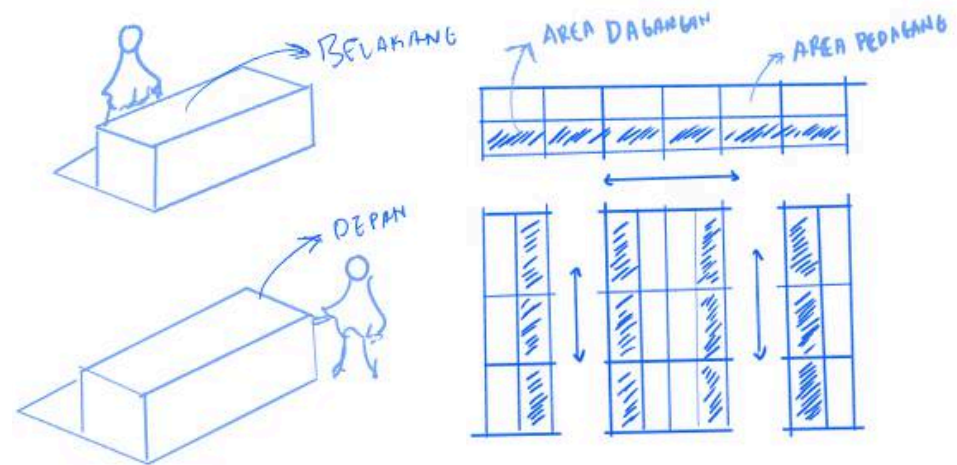
• Analisis Sirkulasi

Sirkulasi dalam bangunan mempertimbangkan beberapa aspek seperti :

- Standar minimal sirkulasi menurut SNI yakni 1,5 m.
- Ukuran modul ruang dagang baik los dan kios.
- Posisi pedagang di los maupun kios.
- Pola sirkulasi yang akan dibentuk agar efisien dan optimal dalam mengakomodasi aktivitas berbelanja pengguna bangunan.
- Pengguna bangunan yang membawa banyak barang maupun membawa anak saat berbelanja.

Sirkulasi dalam bangunan dirancang dengan pola menyesuaikan perilaku berbelanja masyarakat Ambon, jalur dibuat kontinu sebagai jalur penghubung/*path*, titik pemberhentian/*node*, tanda pembeda batas area spasial/*edges*.

Sirkulasi diberi lebar paling kurang 2 m untuk mengakomodasi aktivitas berbelanja masyarakat baik saat **membawa barang yang banyak, membawa anak dan juga mengakomodasi jasa porter barang yang membantu membawa belanjaan pembeli saat berada di dalam pasar.**



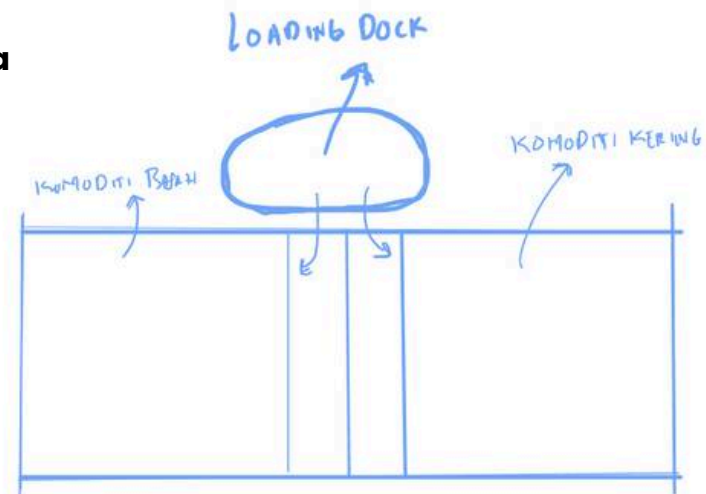
Gambar 3.20 Analisis Sirkulasi Ruang Dagang
Sumber: Penulis

3.4 Perilaku Dalam Ruang Dagang

3.4.1 Respon Karakter Budaya jual Beli & Karakter Pengguna

- **Akses Pedagang**

Membedakan akses antara pedagang dan pembeli juga dapat diadopsi akses rumah baileo yang umumnya memiliki lebih dari 1 akses. Umumnya para pedagang mengangkut barang ke pasar menggunakan motor/mobil dan lainnya. Tentunya memerlukan akses yang dapat memudahkan mobilisasi barang dagangan. Dari area loading dock pedagang bisa meletakkan pada zona basah maupun kering sesuai dengan komoditi yang mereka jual.

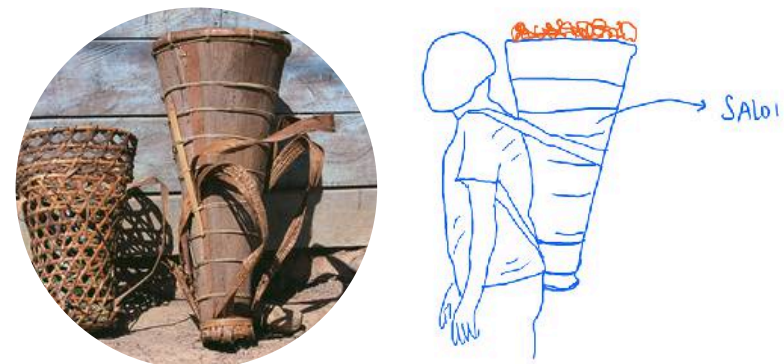


Gambar 3.21 Skema Konsep Akses Pedagang
Sumber: Penulis

- **Area Transisi**

Area ini menjadi pemisah antara zona basah dengan zona kering di dalam pasar, fungsi yang diwadahi di area transisi seperti toilet, lift barang, tempat duduk, area menunggu para porter anak-anak, gudang dan lainnya.

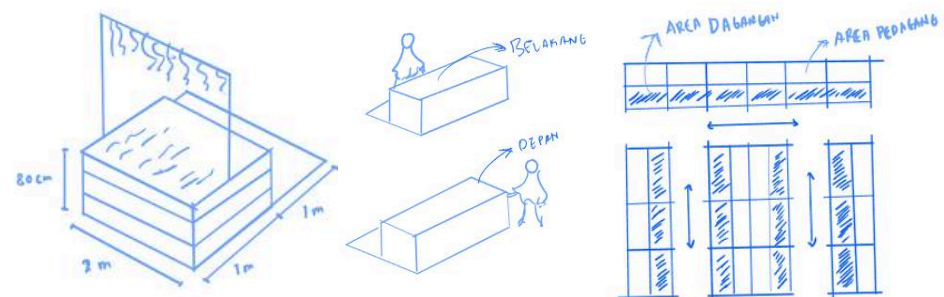
Jasa porter yang sebelumnya menawarkan jasa mereka dengan menggunakan kantong kresek diganti dengan menggunakan tas anyam bernama *Saloi* dari bambu/rotan yang merupakan tas lokal yang digunakan pada saat berkebun oleh masyarakat Maluku.



Gambar 3.22 Respon Karakter Budaya Jual Beli Area Transisi
Sumber: spektakel.id & Penulis

- **Area Pangan Kering**

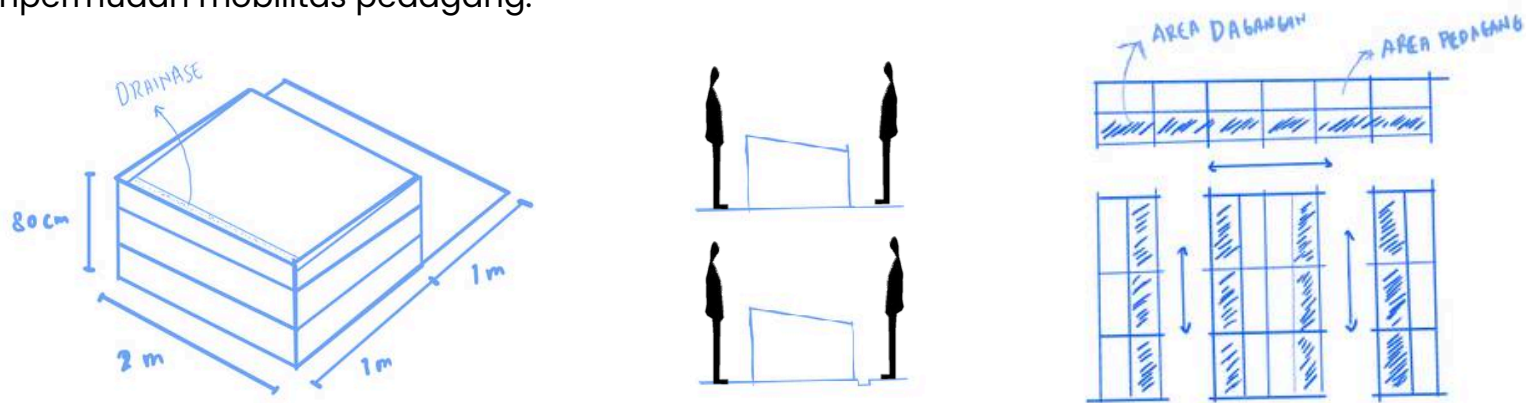
Los yang memiliki tinggi 70-80 cm tetap dipertahankan, kemudian ditambah tiang gantung untuk menggantung bumbu kemasan dan sebagainya. Untuk akses pedagang yang biasanya berada di belakang los juga tetap dipertahankan. Kios untuk area pangan kering memiliki modul dan 2x3 m. Layout los dan kios dibuat berhadapan.



Gambar 3.23 Respon Karakter Budaya Jual Beli Area Pangan Kering
Sumber: Penulis

- **Area Pangan Basah**

Los pangan basah yang sebelumnya kebanyakan menggunakan kayu akan diganti dengan beton, kemudian los yang dibuat miring dan memiliki drainase sehingga air tidak menggenang ataupun jatuh ke jalur sirkulasi. Layout los dibuat saling berhadapan dan disediakan keran air pada area los agar mempermudah mobilitas pedagang.

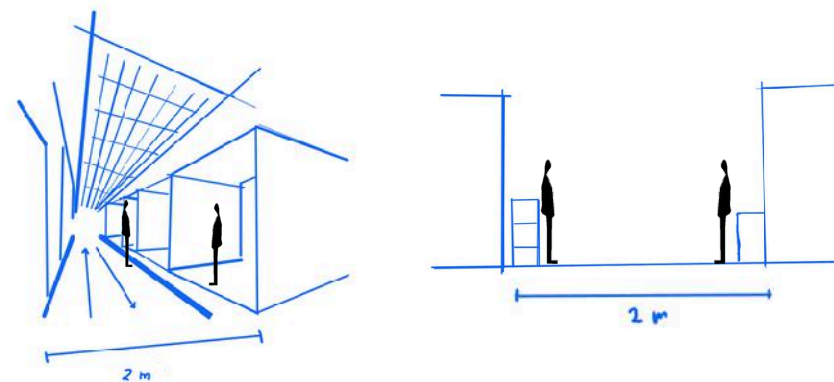


Gambar 3.24 Respon Karakter Budaya Jual Beli Area Pangan Basah

Sumber: Penulis

- **Area Non Pangan**

Pedagang umumnya meletakkan jualannya di depan kios agar dapat terlihat oleh pembeli. Dengan hal tersebut area non layoutnya dibuat saling berhadapan dan memanjang sehingga membentuk koridor, hal ini lumrah ditemui di Pasar Mardika Ambon.

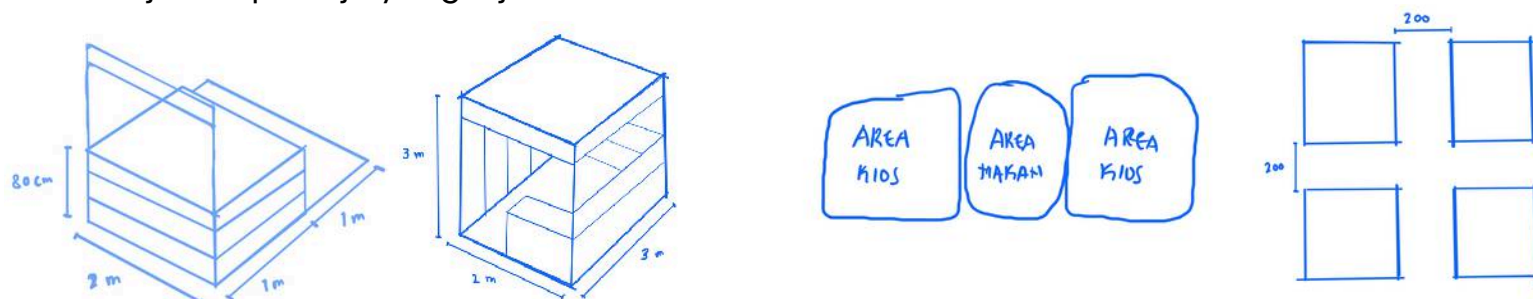


Gambar 3.25 Respon Karakter Budaya Jual Beli Area Non Pangan

Sumber: Penulis

- **Area Pangan**

Kios pangan membutuhkan modul 2x3 m karena ada area dapur, sedangkan untuk los berukuran 2x2 m dan diletakkan pada lantai dasar karena pembuatannya lebih cepat dan mudah diakses pengunjung. Dibutuhkan *space* untuk pembeli yang akan makan di tempat/*dine in*. Penataan kios dibuat berhadapan agar terlihat jelas apa saja yang dijual.



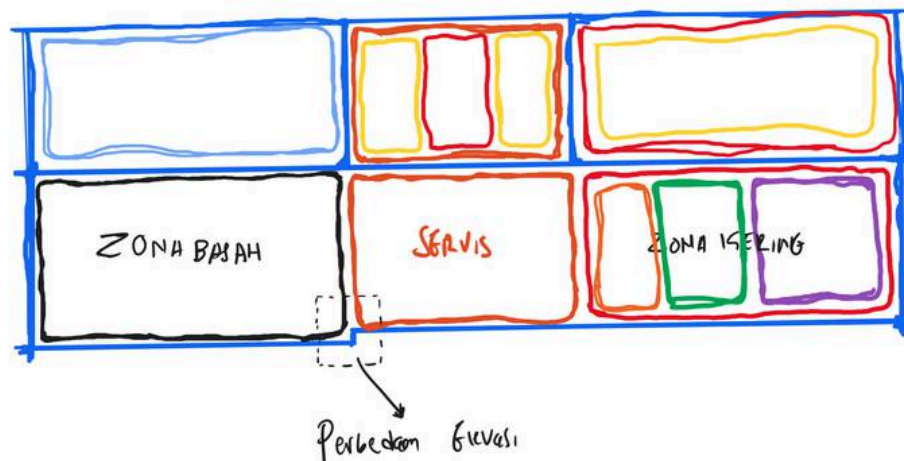
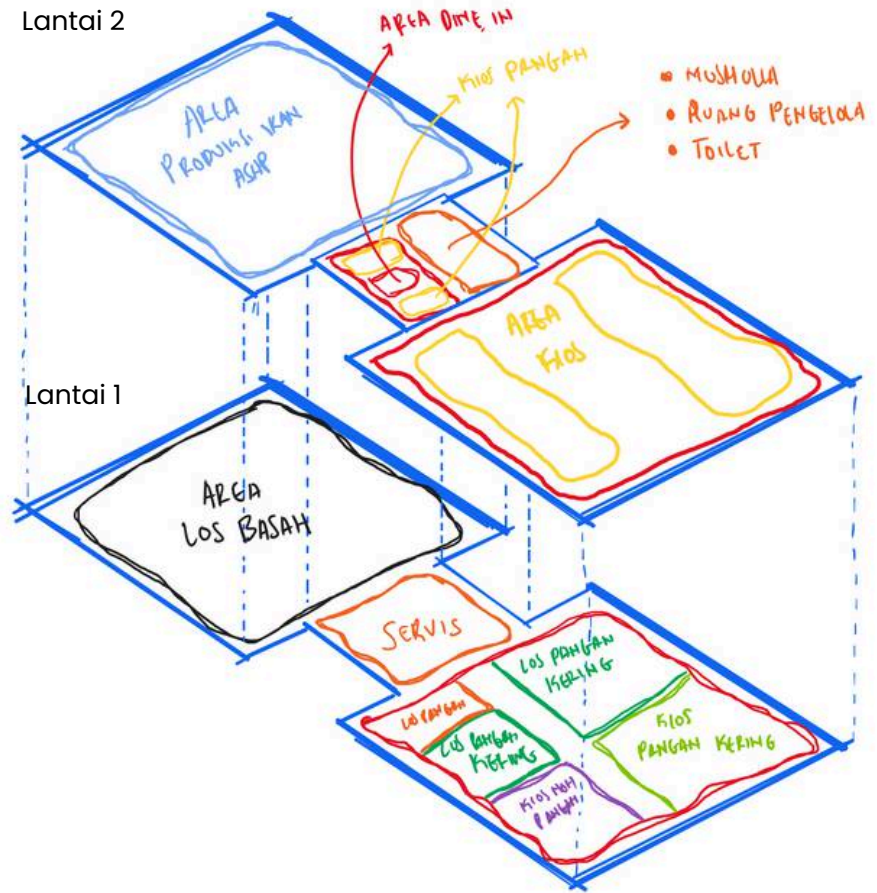
Gambar 3.26 Respon Karakter Budaya Jual Beli Area Pangan

Sumber: Penulis

3.4.2 Konsep Tata Ruang

Rancangan membagi zona pasar menjadi 2, yakni zona kering dan zona basah. Selain itu area los dan kios juga dipisahkan sesuai jenis komoditasnya. Area los diletakkan di lantai 1, baik los basah dan los pangan hasil bumi. Kios pangan kering, non pangan diletakkan di lantai 1, namun tetap terdapat kios pangan di lantai 1. Lantai 1 dibagi menjadi 2 area, yakni area basah dan kering yang dipisahkan area transisi. Area pangan basah dengan area pangan kering diberi elevasi yang berbeda untuk mencegah air yang menggenang.

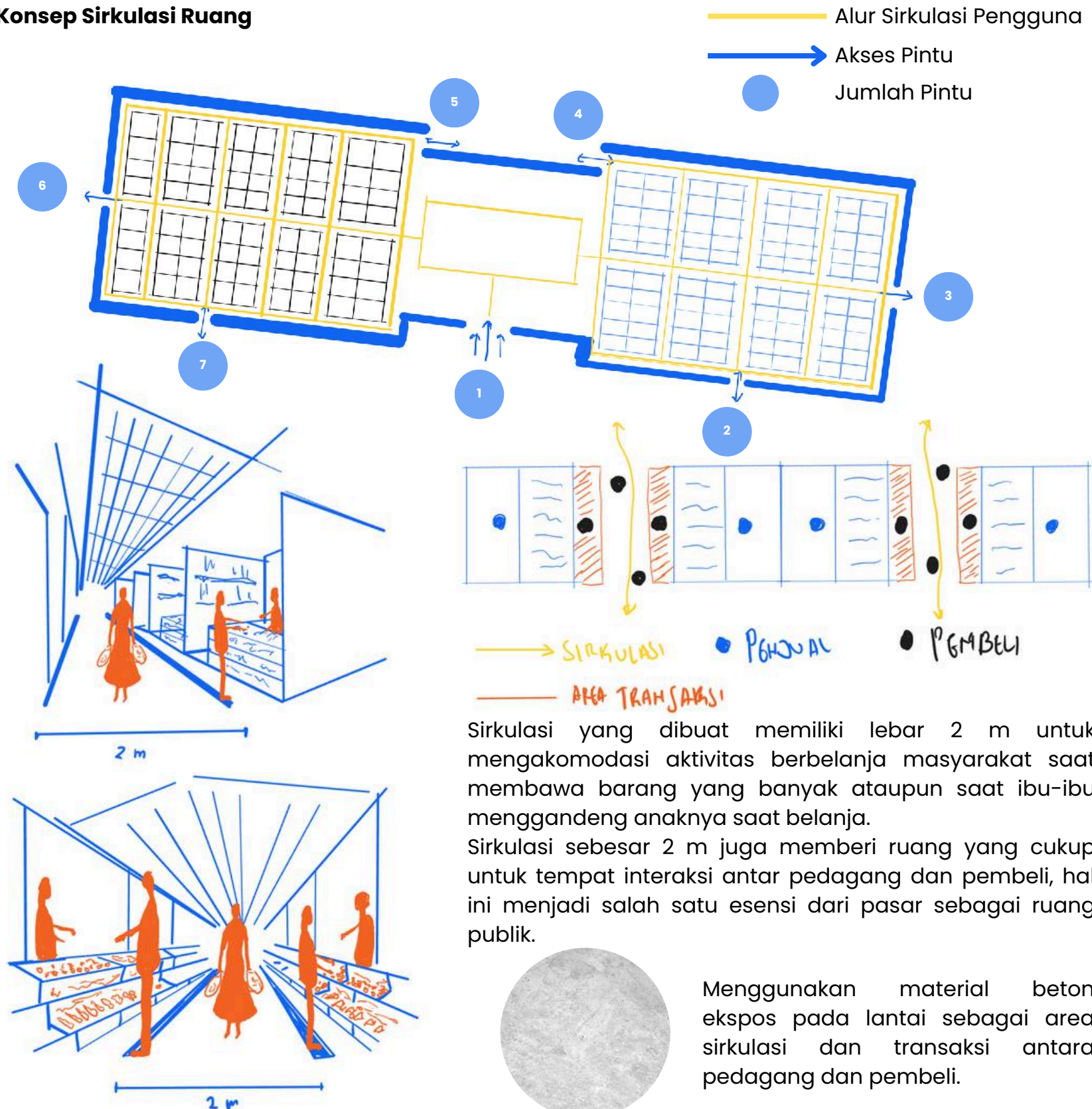
Pada lantai 2 terdapat kios pangan, area *dine in* dan area produksi ikan asap (asap). *Layout* kios pangan diletakkan di sisi utara bangunan dan area *dine in* di sisi selatan bangunan agar view ke laut tidak terhalangi. Area produksi ikan asap diletakkan di sisi barat bangunan salah satu alasannya agar bau saat pengasapan yang dapat mengganggu pembeli bisa dihindari.



- | | | | |
|--|---|---|---|
| Area Los Pangan Basah | Area Kios Pangan Kering | Area Kios Pangan | Area Dine In |
| Area Los Pangan Hasil Bumi | Area Los Pangan | Area Kios Non Pangan | Area Servis |
| Area Produksi Ikan Asap | | | |

Gambar 3.27 Skema Konsep Pembagian Ruang pada Rancangan
Sumber: Penulis

3.4.3 Konsep Sirkulasi Ruang



Gambar 3.28 Sirkulasi Ruang Dagang
 Sumber: Penulis

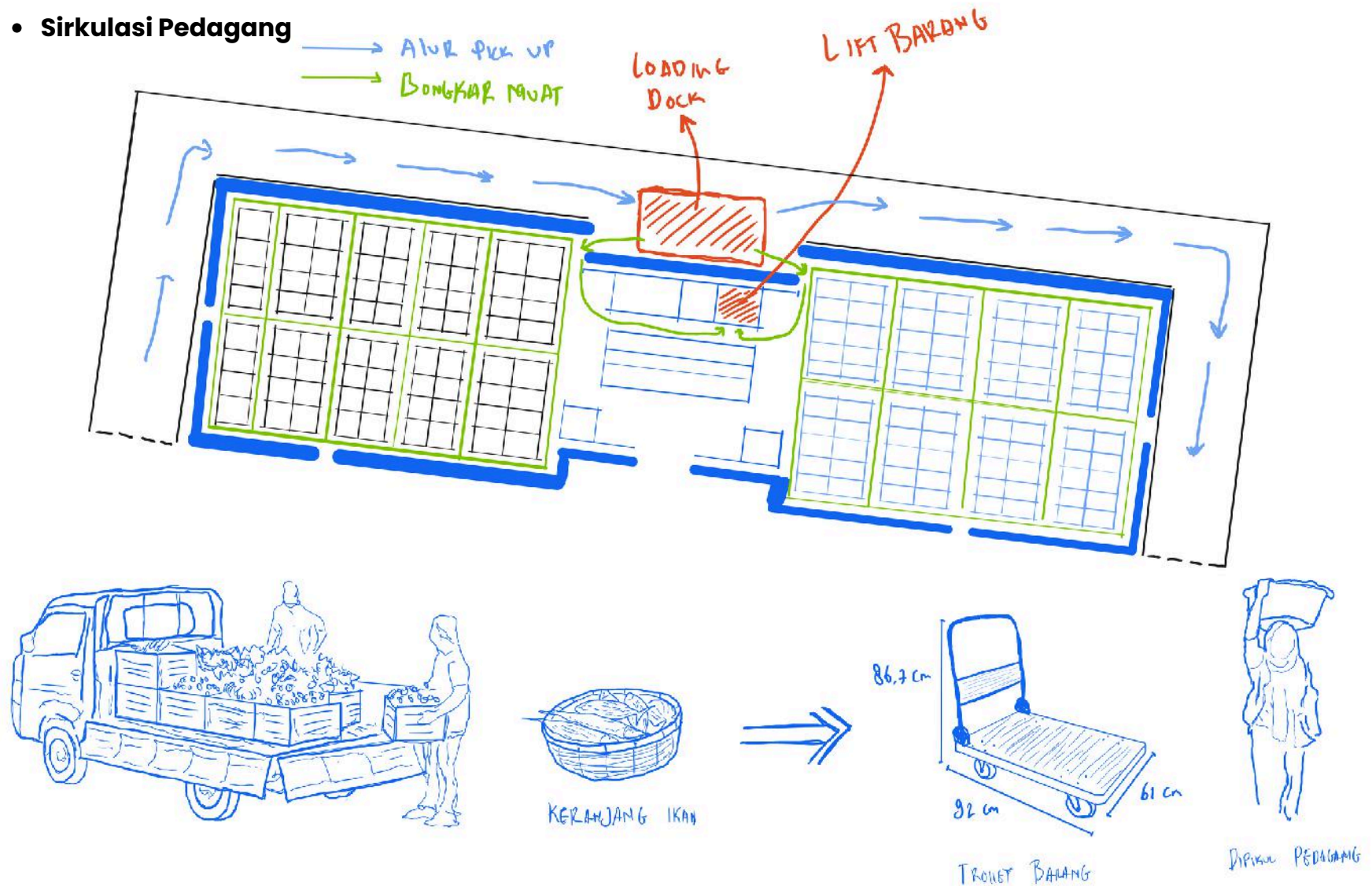
Gambar 3.29 Material Lantai
 Sumber: depositphotos.com

Sirkulasi yang dibuat memiliki lebar 2 m untuk mengakomodasi aktivitas berbelanja masyarakat saat membawa barang yang banyak ataupun saat ibu-ibu menggandeng anaknya saat belanja. Sirkulasi sebesar 2 m juga memberi ruang yang cukup untuk tempat interaksi antar pedagang dan pembeli, hal ini menjadi salah satu esensi dari pasar sebagai ruang publik.



Menggunakan material beton ekspos pada lantai sebagai area sirkulasi dan transaksi antara pedagang dan pembeli.

• **Sirkulasi Pedagang**



Gambar 3.30 Konsep Sirkulasi dan Akses Pedagang
Sumber: penulis

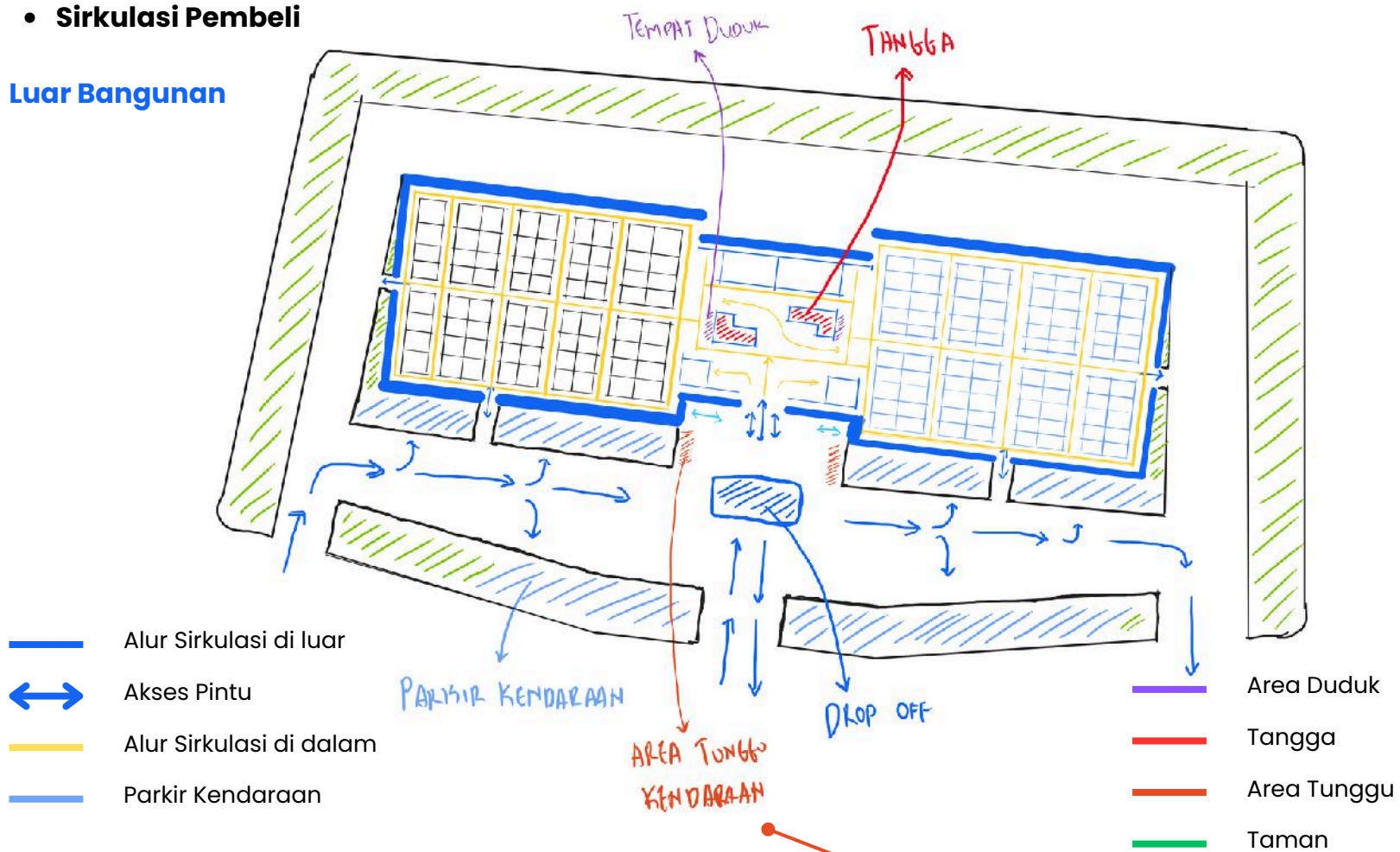
Untuk membawa barang dagangan ke pasar, pedagang menggunakan mobil bak terbuka/*pick up* yang langsung menuju area *loading dock* di sisi utara bangunan. Waktu bongkar muatan untuk barang dagang milik pedagang dilakukan pada waktu pagi hari sekitar pukul 03:00 - 05:00 WIT sebelum aktivitas jual beli di pasar dimulai pada pukul 06:00 WIT.

Dari area *loading dock* barang terdapat dua akses pintu masuk yang dibedakan untuk komoditi basah seperti ikan dengan komoditi kering seperti sayur, buah, dan lainnya. Untuk mengangkut barang dari *loading dock* dapat menggunakan *trolley* barang ataupun dapat diangkat sendiri oleh pedagang apabila barangnya tidak terlalu banyak dan berat. Ukuran akses pintu dan sirkulasi paling kurang 1,5 - 2 meter.

Akses untuk mengangkut barang ke lantai 2 bisa menggunakan lift barang yang tersedia di dalam ruang pasar.

- **Sirkulasi Pembeli**

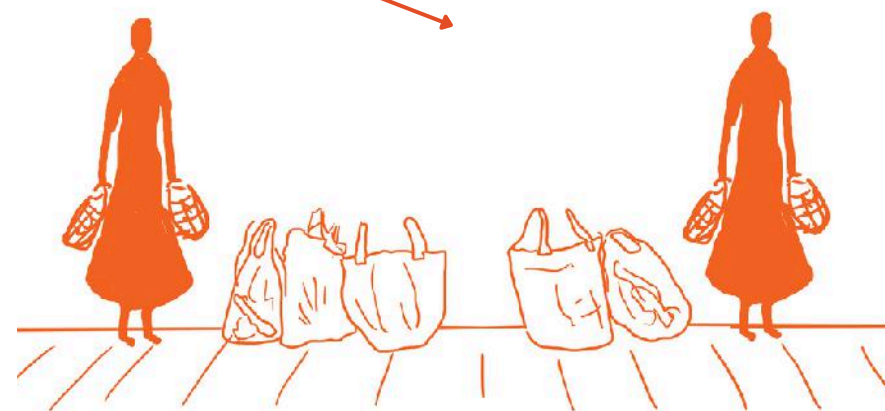
Luar Bangunan



Pembeli mengakses area pasar melalui sisi selatan site, kemudian pembeli dapat memarkirkan kendaraan pada tempat parkir yang tersedia.

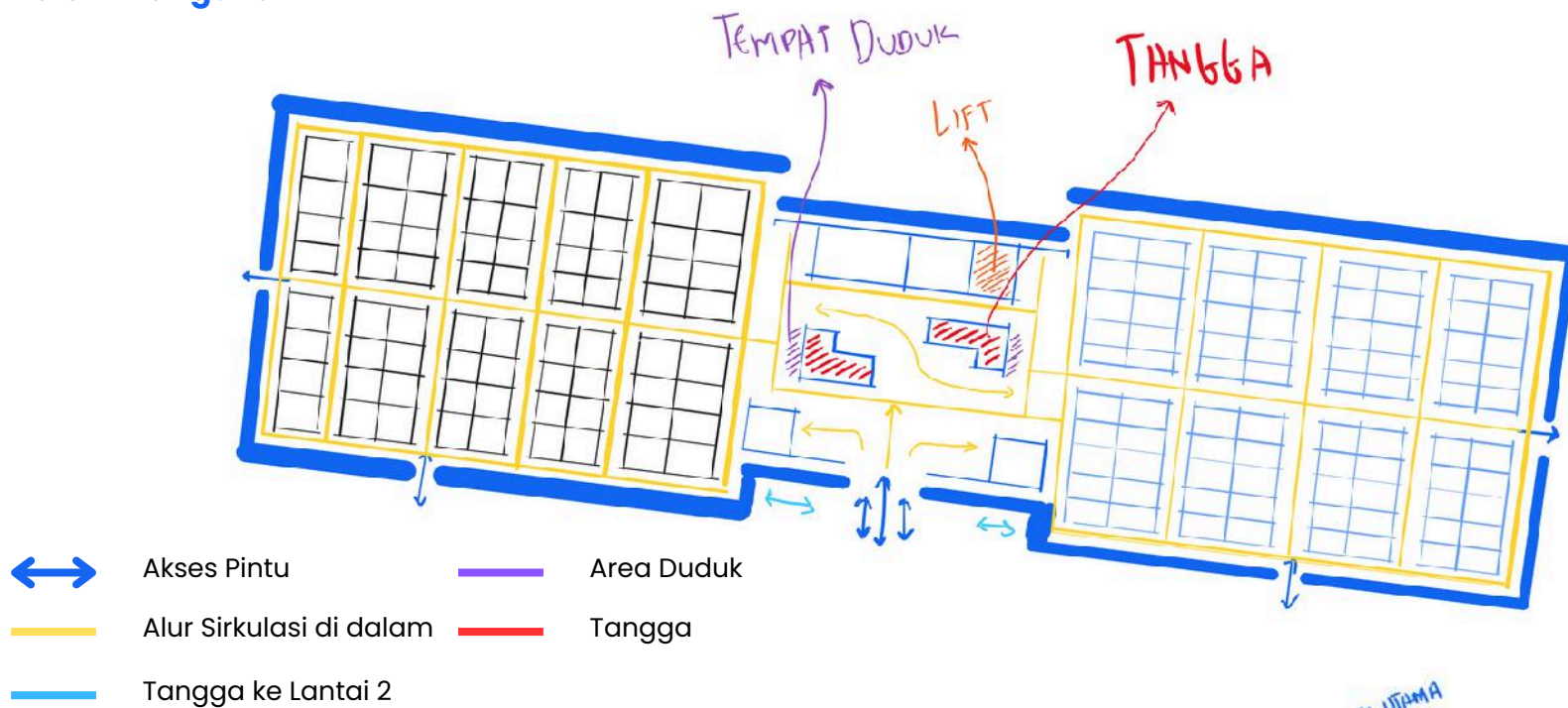
Untuk akses bangunan pasar sendiri ada 1 akses utama dari sisi selatan bangunan, selain itu ada akses tangga yang langsung menuju ke lantai 2. Untuk total akses pintu sebanyak 5 akses yang dapat digunakan pembeli.

Di sisi depan pintu utama pasar disediakan space yang difungsikan selain sebagai sirkulasi namun memiliki fungsi juga untuk area menunggu kendaraan apabila pembeli berbelanja banyak sehingga lebih memudahkan mobilisasi pembeli.



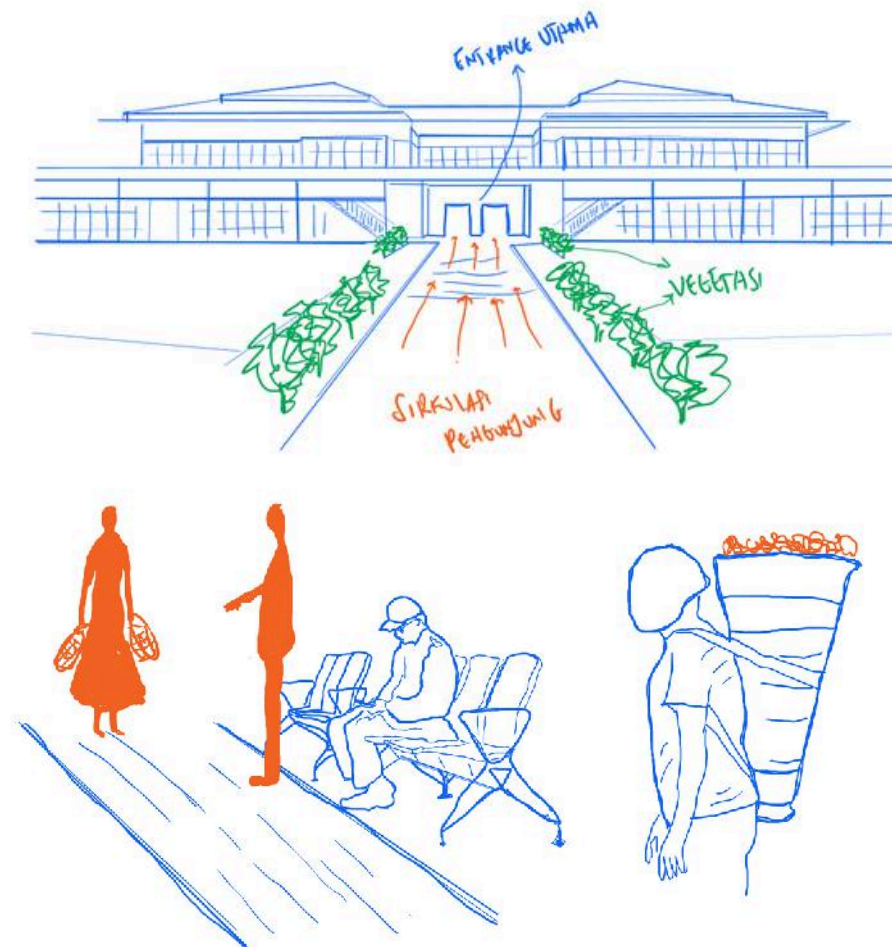
Gambar 3.31 Konsep Sirkulasi dan Akses Pembeli
Sumber: penulis

Dalam Bangunan

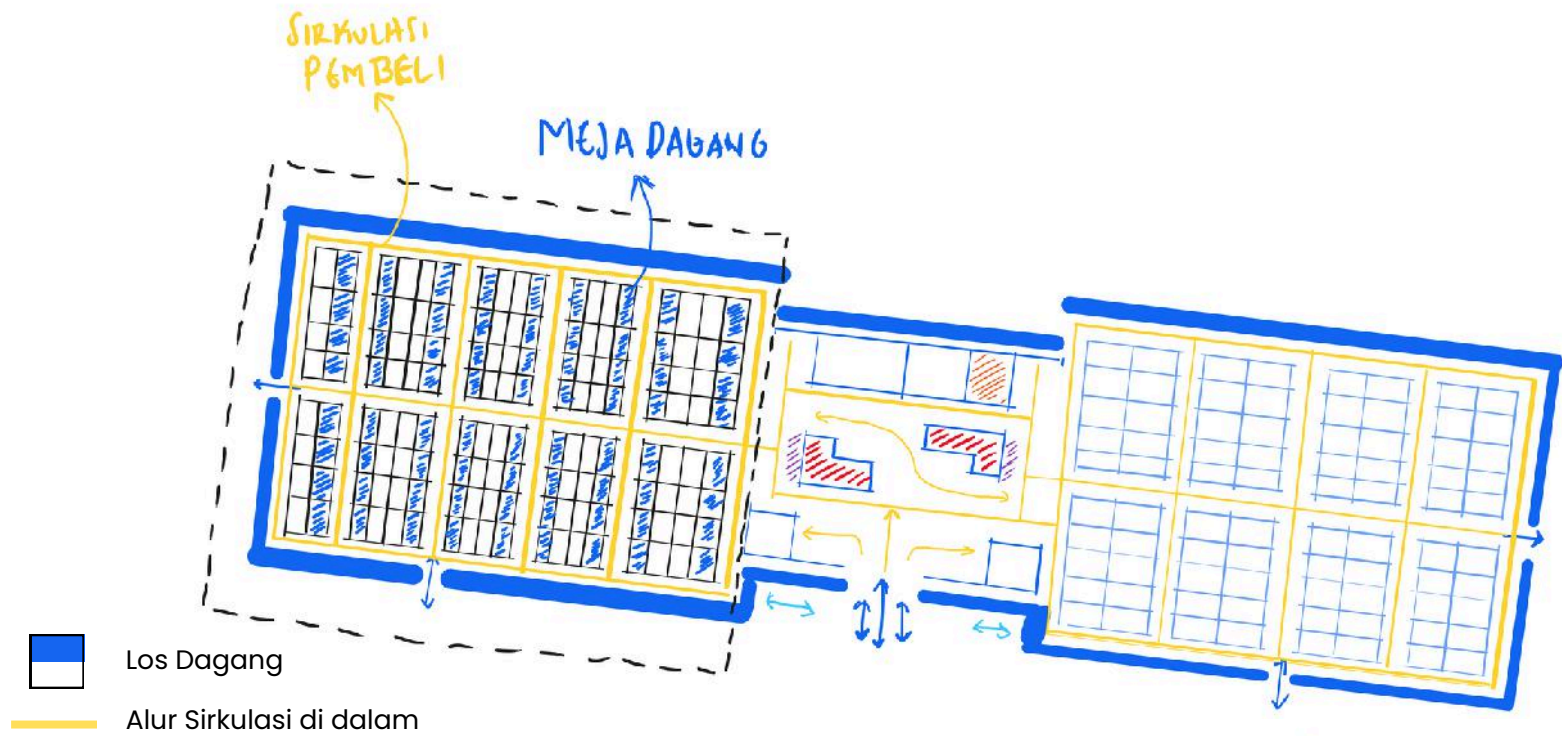


Zona Transisi

- Pada saat masuk pintu utama terdapat pusat informasi dan tempat penitipan barang. Fasilitas penitipan diperuntukkan untuk pembeli yang ingin mengakses lantai 2 namun membawa belanjaan yang banyak.
- Tersedia area duduk pada zona transisi, area ini digunakan untuk pembeli yang ingin istirahat dan juga oleh jasa porter anak-anak yang akan menenteng belanja pembeli. Lebar sirkulasi di depan tempat duduk sekitar 1.5 meter.
- Tersedia lift barang yang dapat digunakan oleh pengunjung disabilitas untuk menuju lantai 2, selain digunakan untuk mengangkut barang dagangan.
- Tersedia 2 tangga di bagian depan bangunan untuk mengakses lantai 2. Ditunjukkan untuk pembeli yang hanya ingin mengakses lantai 2 saja.

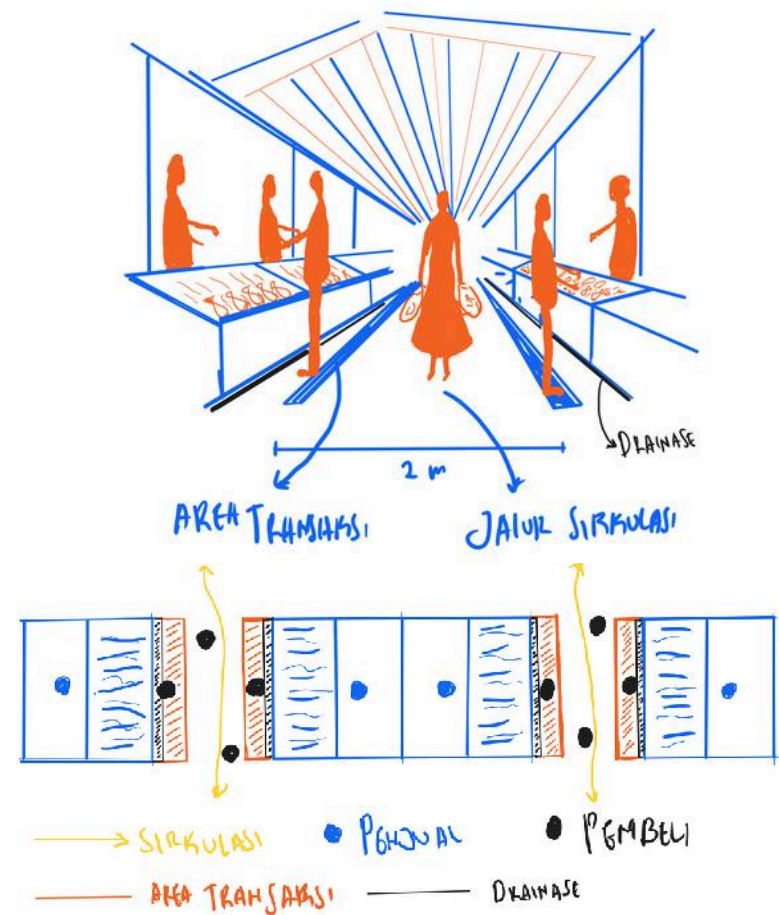


Gambar 3.32 Konsep Sirkulasi dan Akses Pembeli
Sumber: penulis



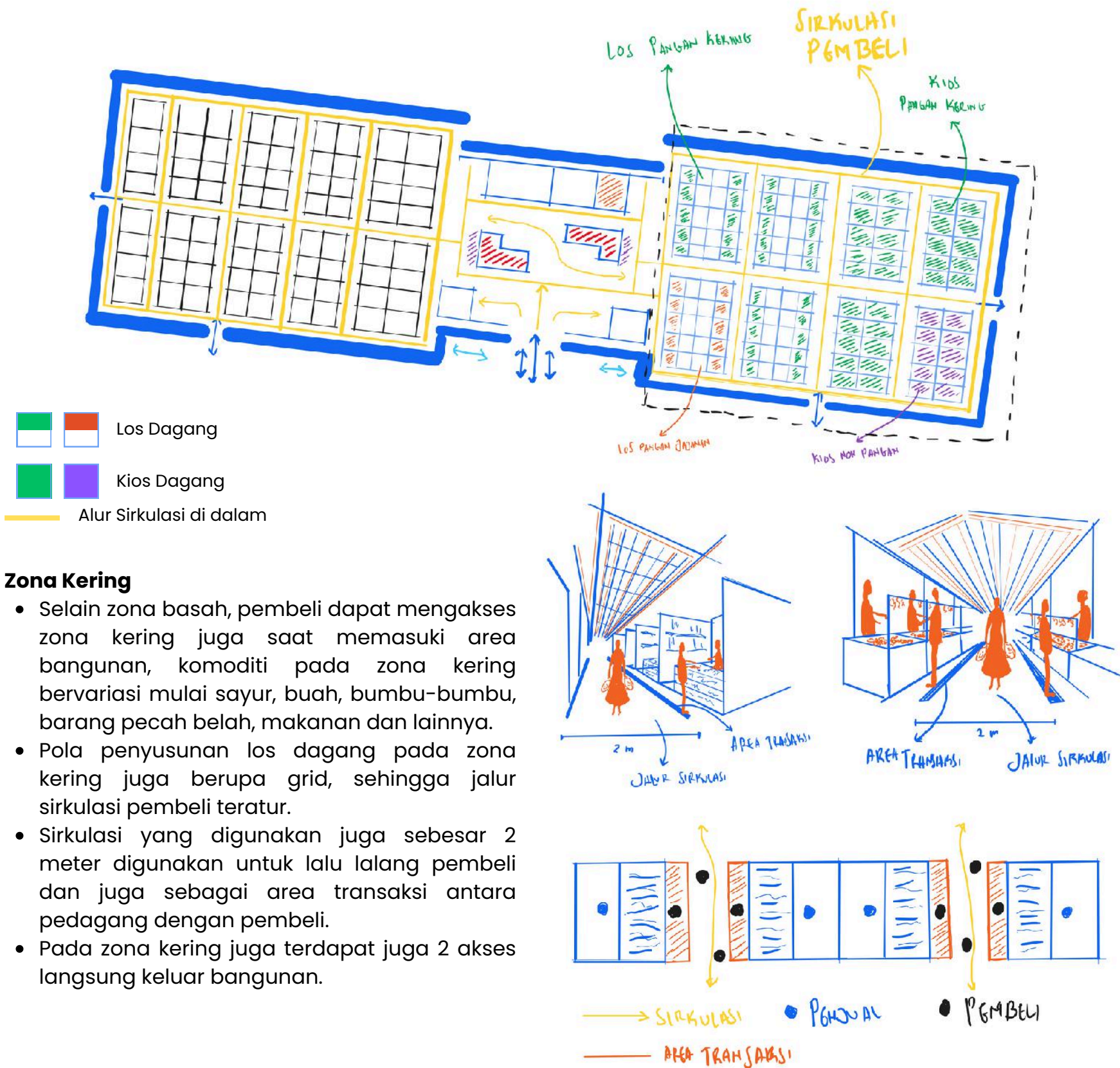
Zona Basah

- Dari zona transisi pembeli dapat mengakses zona basah, pada zona basah didominasi dagangan ikan.
- Pola penyusunan los dagang pada zona basah berupa grid, sehingga jalur sirkulasi pembeli teratur.
- Sirkulasi sebesar 2 meter digunakan untuk lalu lalang pembeli dan juga sebagai area transaksi antara pedagang dengan pembeli.
- Pada zona basah juga terdapat 2 akses langsung keluar bangunan.



Gambar 3.33 Konsep Sirkulasi dan Akses Pembeli

Sumber: penulis

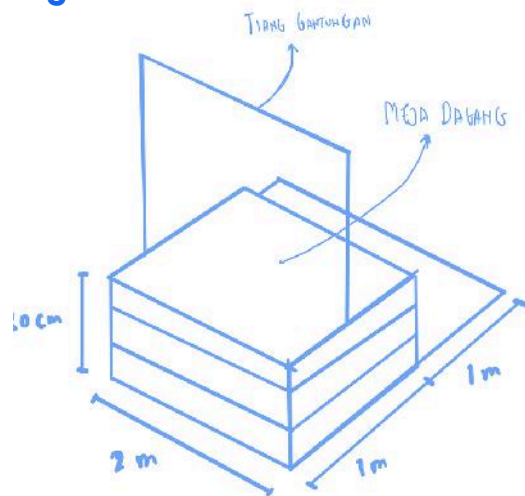


Gambar 3.34 Konsep Sirkulasi dan Akses Pembeli

Sumber: penulis

3.4.4 Konsep Los & Kios Dagang

Los Pangan Hasil Bumi

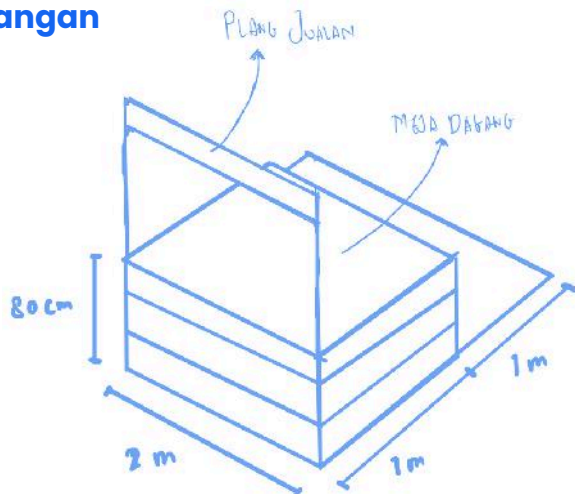


Gambar 3.35 Konsep Los Dagang Pangan Kering

Sumber: Penulis

Los pangan hasil bumi memiliki modul 2x2 m dengan tiang gantung setinggi 2 m. Sirkulasi pedagang sebesar 1 m. Material menggunakan kayu dan baja.

Los Pangan

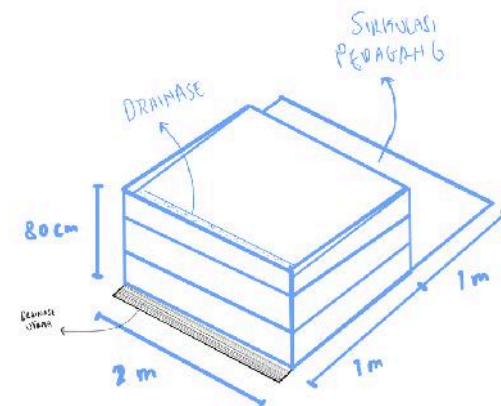


Gambar 3.37 Konsep Los Dagang Pangan

Sumber: Penulis

Los pangan menjual makanan dan minuman ringan seperti jajanan pasar, kue, minuman dan lainnya. Terdiri dari modul berukuran 2x2 m dengan tinggi los 80 cm.

Los Pangan Basah



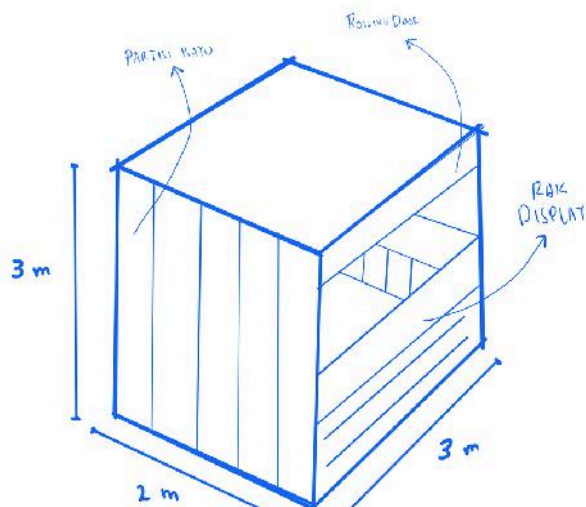
Gambar 3.36 Konsep Los Dagang Pangan Basah

Sumber: Penulis

Los pangan basah memiliki modul 2x2 m. Tinggi meja los 80 cm dengan material beton. Terdapat drainase air untuk mencegah air dari ikan atau daging lainnya menggenangi lantai. Di setiap los basah disediakan juga keran air.

Dengan layout terbuka menjadikan los dagang ini mudah dilihat dan juga memberi ruang interaksi secara langsung antara pedagang dan pembeli. Untuk los basah sendiri area untuk pemotongan ikan dan daging langsung di tempat sehingga pembeli dapat menyesuaikan kebutuhan ikan atau daging akan dibeli.

Kios Pangan Kering

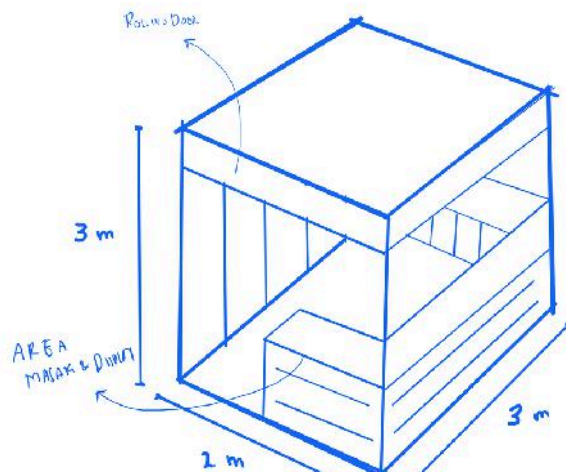


Gambar 3.38 Konsep Kios Dagang Pangan Kering

Sumber: Penulis

Kios pangan kering memiliki modul 2x3 m. Meja display akan diletakkan di sisi depan kios agar terlihat oleh pembeli. Sekat antar kios juga dibuat fleksibel dari kayu agar pedagang dapat menyewa lebih dari 1 modul menyesuaikan kebutuhan mereka.

Kios Pangan

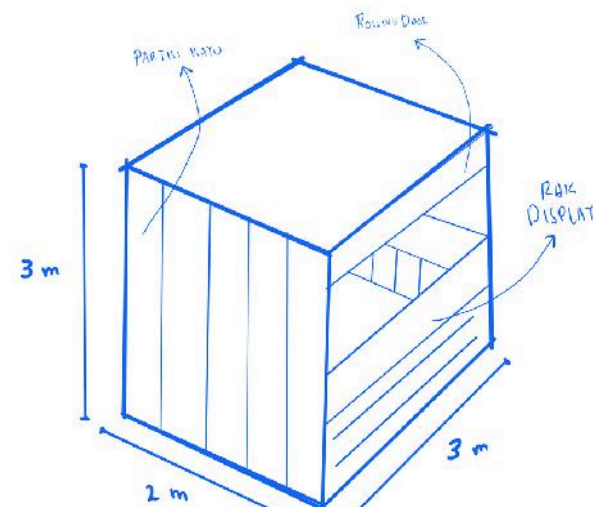


Gambar 3.40 Konsep Kios Dagang Pangan

Sumber: Penulis

Kios pangan memiliki bentuk modul yang sama dengan kios pangan kering & non pangan yakni 2x3 m. Terdapat meja dan area dapur mini beserta wastafel untuk aktivitas memasak dan lainnya.

Kios Non Pangan



Gambar 3.39 Konsep Kios Dagang Pangan

Sumber: Penulis

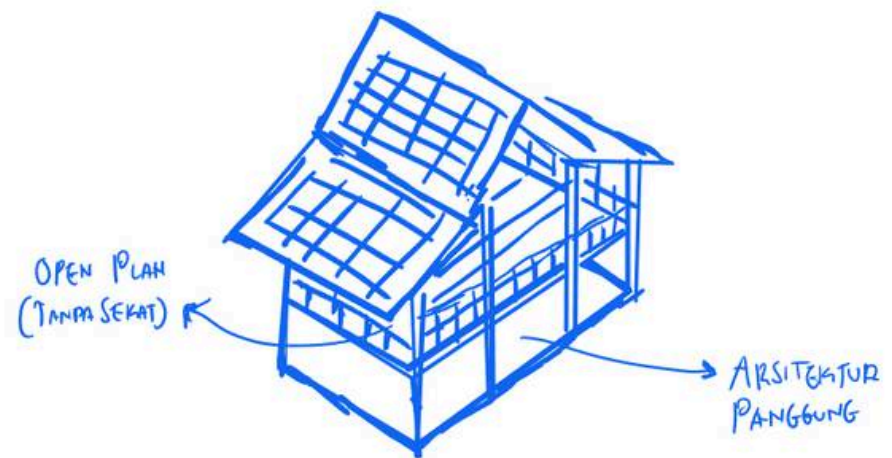
Kios non pangan memiliki modul berukuran 2x3 m. Dinding pembatas antar kios dibuat fleksibel dari kayu agar pedagang yang membutuhkan ruang lebih dapat menyewa lebih dari 1 modul kios.

Dengan layout semi terbuka dan dinding yang fleksibel menjadikan kios dagang ini mudah dilihat dan juga apabila pedagang ingin menyewa lebih dari 1 kios dapat memungkinkan untuk ruang dagang lebih luas.

Konsep kios dagang dibuat sedikit lebih modern namun tetap memberi kesan tradisional melalui material kayu, yang dimana mengadopsi material yang sering dijumpai di pasar tradisional yang ada di Ambon ataupun Indonesia.

3.5 Eksplorasi Bentuk Gubahan

Dengan bangunan tanpa dinding permanen dapat berpengaruh pada penghawaan alami, koneksi visual, fleksibilitas fungsi dan mitigasi saat situasi darurat.

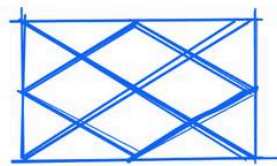


Gambar 3.41 Eksplorasi Bentuk dan Gubahan
Sumber: Penulis

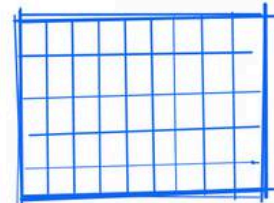
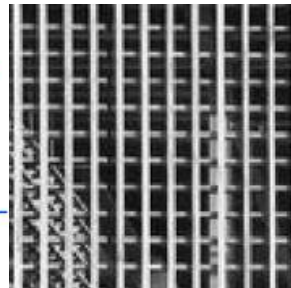
Ornamen arsitektur/budaya lokal yang memiliki ciri ekspresi tersendiri, yaitu :

- Bentukkan pola *waffle* yang digunakan sebagai railing pada bangunan tradisional Rumah Baileo yang tidak menggunakan dinding sekat permanen
- Grid kayu yang menjadi identitas material dari bangunan tradisional di Indonesia yang didominasi dengan kayu
- Motif Matahari yang sering dijumpai sebagai ornamen arsitektural bangunan lokal maupun motif pada pakaian yang dapat diimplementasikan ke dalam bentuk roster

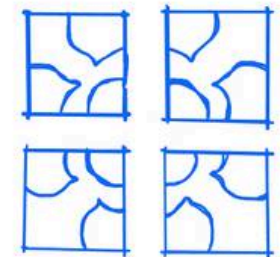
Pola Waffle



Pola Grid Kayu



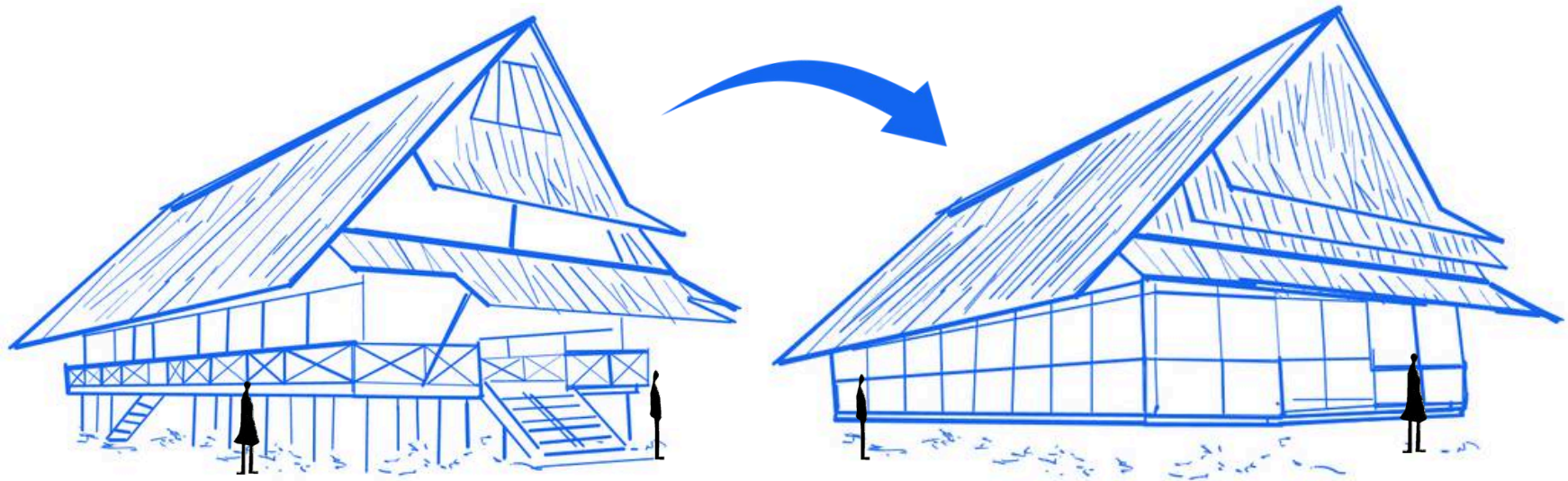
Motif Matahari



Gambar 3.42 Eksplorasi Bentuk dan Gubahan
Sumber: Penulis

Penggunaan ornamen arsitektural yang ada pada arsitektur lokal Maluku bukan hanya sekedar sebagai ornamentasi saja, namun diimplementasikan ke dalam elemen-elemen arsitektural sehingga memiliki fungsi lebih, salah satu implementasinya ke dalam dinding motif dengan bukaan tanpa kaca yang memungkinkan penghawaan dan pencahayaan alami masuk ke dalam bangunan pasar.

3.5.1 Konsep Ekspresi Arsitektur

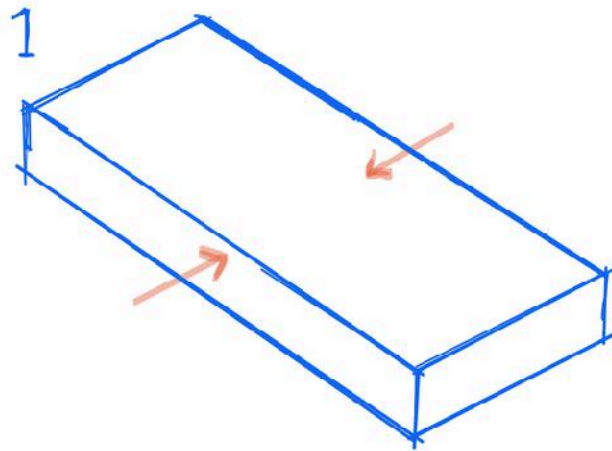


Gambar 3.43 Eksplorasi Arsitektur Lokal
Sumber: Penulis

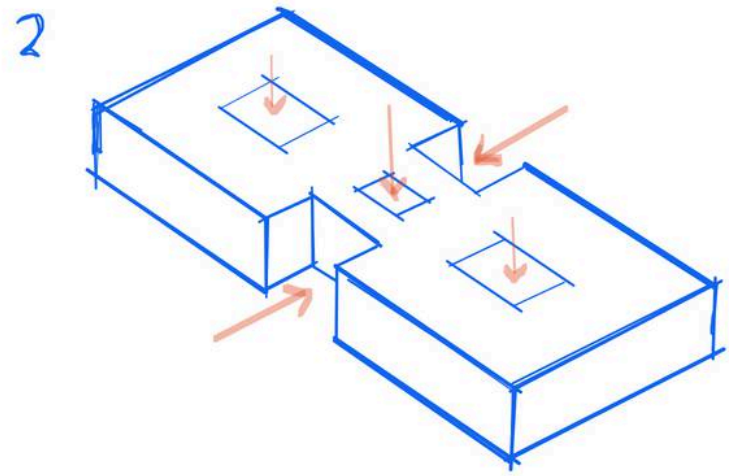
Tranformasi Bentuk Rumah Baileo

- Bentukkan atap tetap mengadopsi bentukkan awal dari rumah baileo. Dalam implementasinya bentuk atap dikombinasikan antara limasan dan pelana.
- Rumah baileo yang awalnya berbentuk panggung diadopsikan dengan mengekspos kolom-kolom pada sisi luar dinding pasar dan area dinding bawah dibuat plong.
- Konsep tanpa dinding permanen diolah menjadi penggunaan dinding dengan bukaan tanpa kaca, dengan perbandingan area solid 60% dan void 40%.
- Area entrance mengadaptasi dari rumah adat baileo yang memiliki setidaknya 4 pintu di setiap sisi mata angin yang menggambarkan marga yang menjaga pintu baileo.

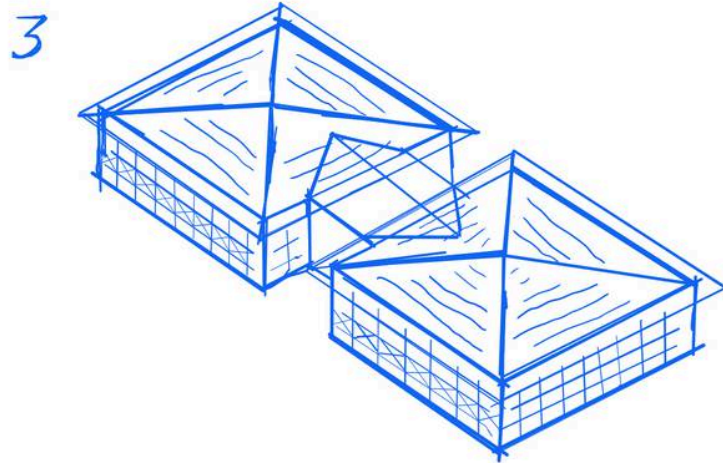
3.5.2 Gubahan Massa Bangunan



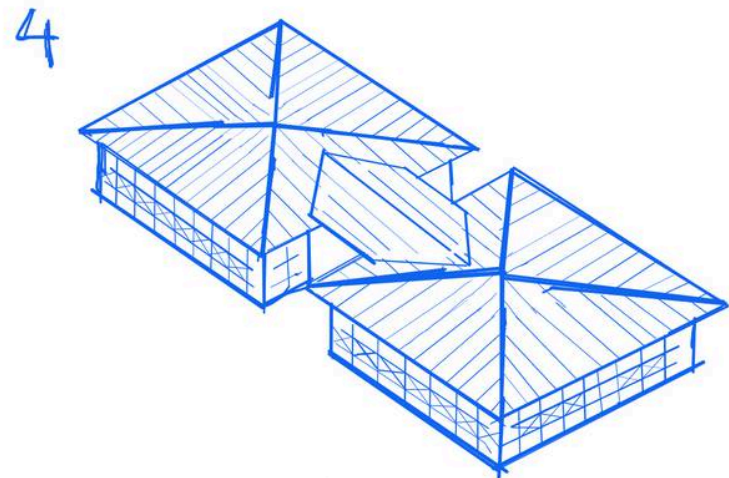
Perletakkan gubahan massa menciptakan orientasi bangunan dan tata letak los ke arah jalan. Dan membagi bangunan ke dalam dua zona.



Menempatkan area transisi pada tengah bangunan sebagai pemisah dua zona. Kemudian menempatkan void pada tengah bangunan untuk pengoptimalan iklim setempat dan memberi perasaan lega pada pengguna ruang.



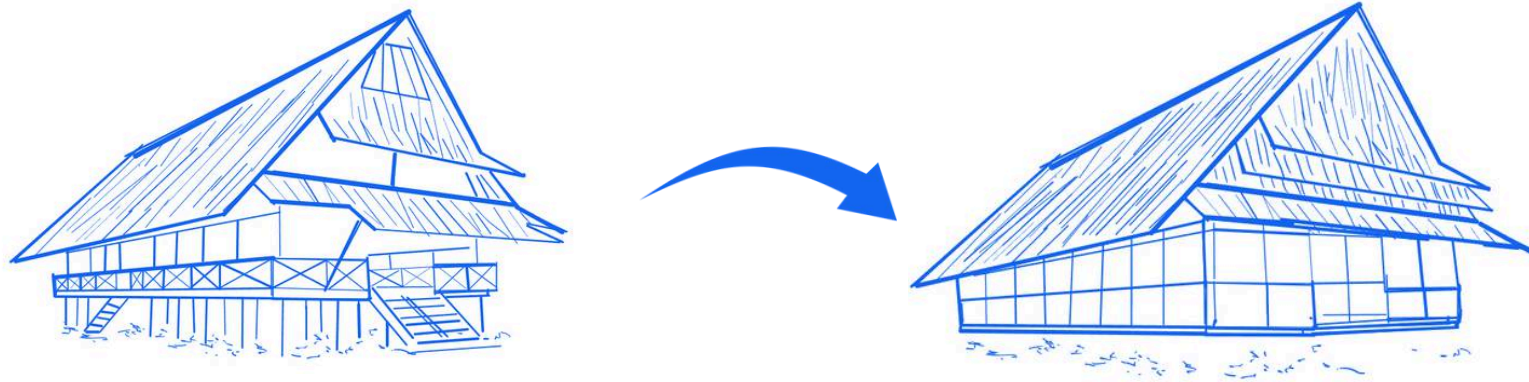
Transformasi desain dengan mengintegrasikan bentuk dua zona bangunan lebih tinggi agar memberikan kesan kontras dengan area transisi di tengah.



Transformasi gubahan disempurnakan dengan penggunaan atap yang diadopsi dari atap bangunan Rumah Baileo dengan sedikit transformasi.

Gambar 3.44 Tranformasi Bentuk Gubahan
Sumber: Penulis

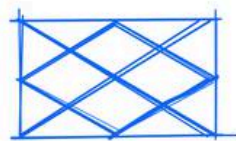
3.5.3 Konsep Selubung Bangunan



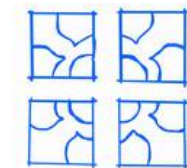
Tranformasi selubung bangunan dari Rumah Baileo yang tidak menggunakan dinding permanen, ditransformasikan menjadi penggunaan **dinding namun memiliki bukaan untuk penghawaan dan pencahayaan, sehingga tidak mengurangi esensi ruang dalam bangunan sebagai tempat interaksi antara pedagang dan pembeli**

Pemanfaatan pola arsitektur yang ada pada Rumah Baileo ke dalam elemen dinding dengan bukaan tanpa kaca, hal ini memungkinkan pencahayaan dan penghawaan alami masuk ke dalam bangunan.

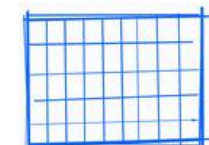
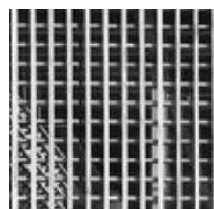
Pola Waffle



Motif Matahari

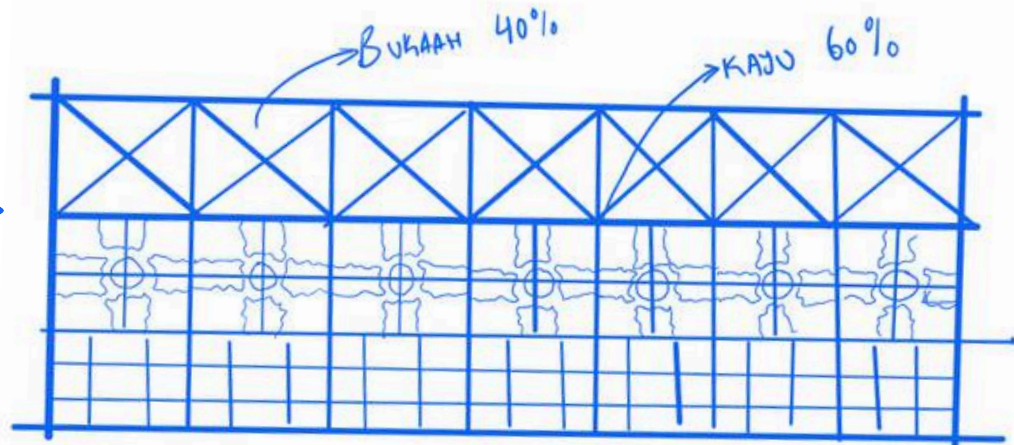


Pola Grid



Area dinding dibuat 60% solid dengan material kayu dan 40% void untuk bukaan tanpa menggunakan kaca.

Penggunaan dinding ini hampir diseluruh sisi bangunan terkecuali untuk akses utama bangunan (pintu selatan dan pintu dari area loading dock) dan ruangan seperti toilet, dan fasilitas lain yang membutuhkan privasi.

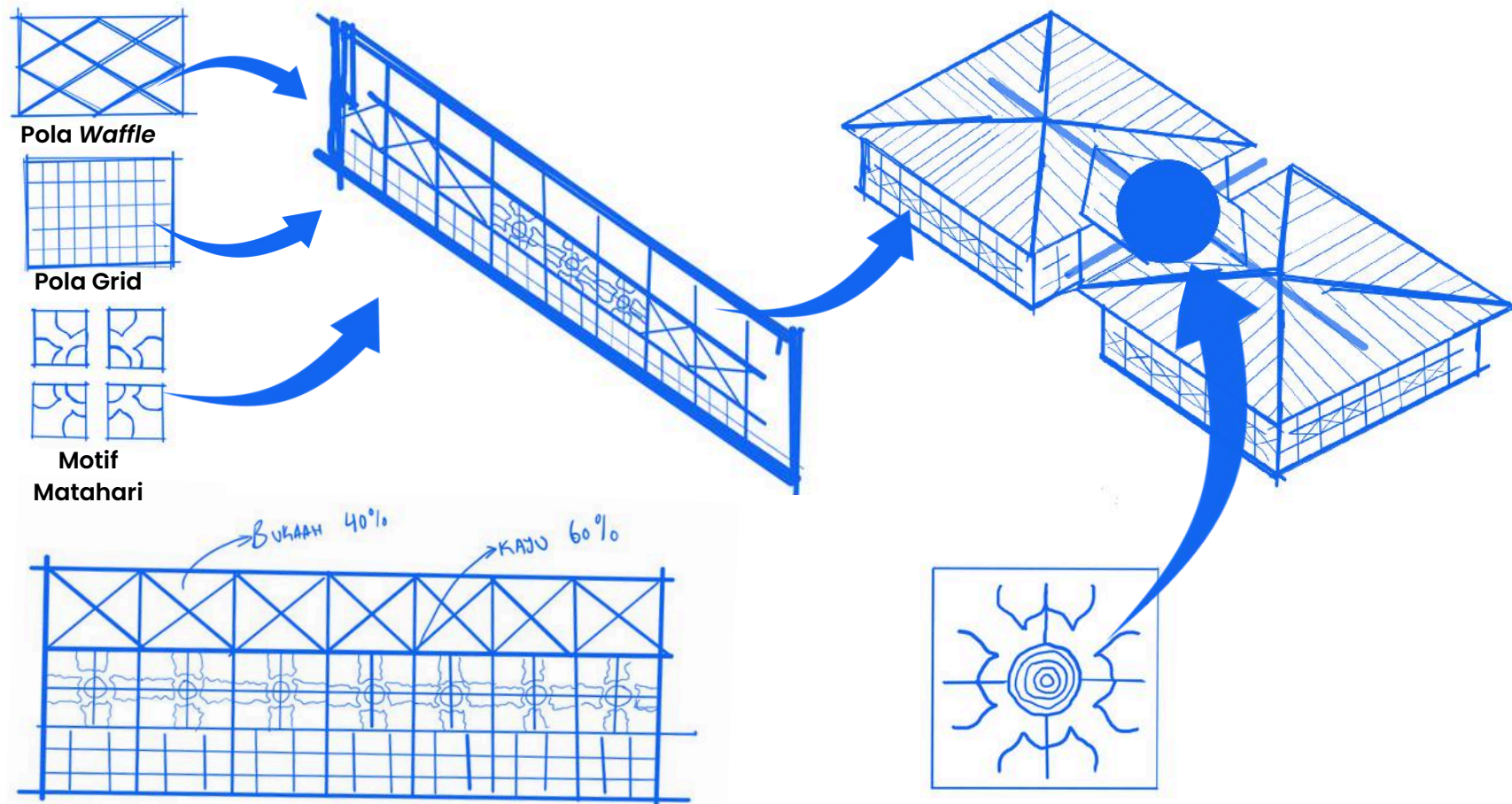


Gambar 3.45 Konsep Selubung
Sumber: Penulis

Gambar 3.46 Sistem Selubung
Sumber: Penulis

3.6 Konsep Tema Perancangan

Architecture as Architectonic Composition	IMPLEMENTASI	RESPON
	Penggunaan material dan ornamen lokal sebagai identitas budaya	Kombinasi ornamen lokal dalam konsep dinding dengan bukaan dan pembagian zona bangunan sesuai filosofis motif Matahari



Gambar 3.47 Eksplorasi Konsep Tema Perancangan
Sumber: Penulis

Menggunakan dinding dengan bukaan tanpa kaca yang dimana bentuk bukaan diambil dari beberapa motif arsitektur lokal diantaranya:

- Pola waffle
- Pola grid kayu
- Motif Matahari

Nilai filosofis motif matahari sebagai titik pusat diterapkan ke dalam desain dengan penggunaan ruang transisi sebagai titik pusat pasar dan menjadi ruang penghubung antara pasar basah dan kering.

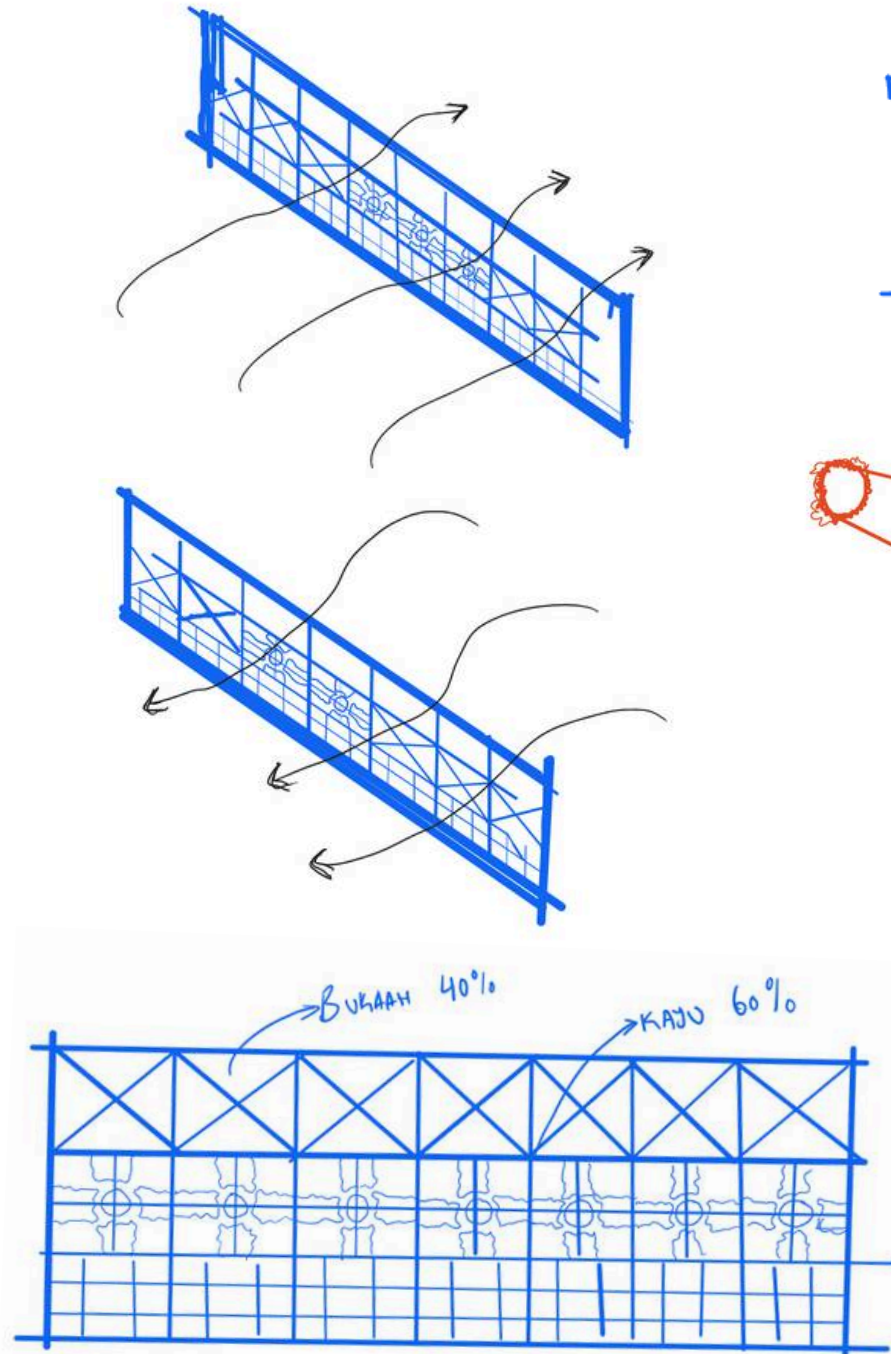
Architecture as Nature Experience

IMPLEMENTASI

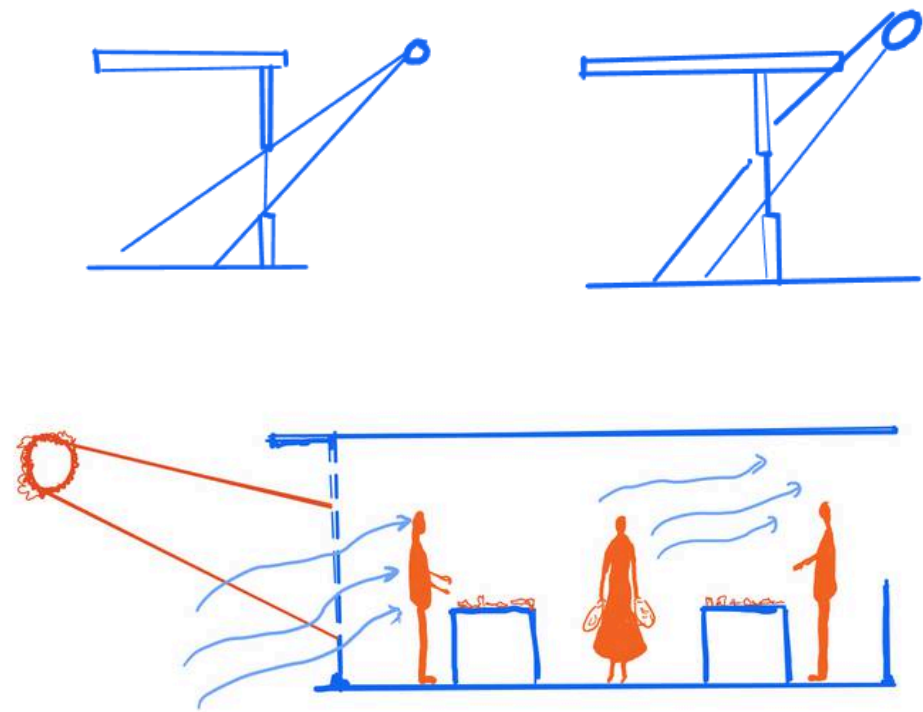
Bukaan yang lebar yang memungkinkan pengguna melihat ke luar dan dalam bangunan

RESPON

Penggunaan dinding kayu agar merespon visual dan termal bagi pengguna



Gambar 3.48 Eksplorasi Konsep Tema Perancangan
Sumber: Penulis



Gambar 3.49 Eksplorasi Konsep Tema Perancangan
Sumber: Penulis

Memaksimalkan cahaya dan penghawaan alami yang masuk maka ukuran bukaan tanpa pada dinding dibuat sekitar 40% dari luas bidang dinding, untuk area solid sekitar 60%.

Bukaan bermotif tanpa kaca pada dinding memungkinkan udara dari luar masuk ke dalam bangunan yang berfungsi untuk menciptakan kenyamanan termal.

Architecture as Tactile Experience

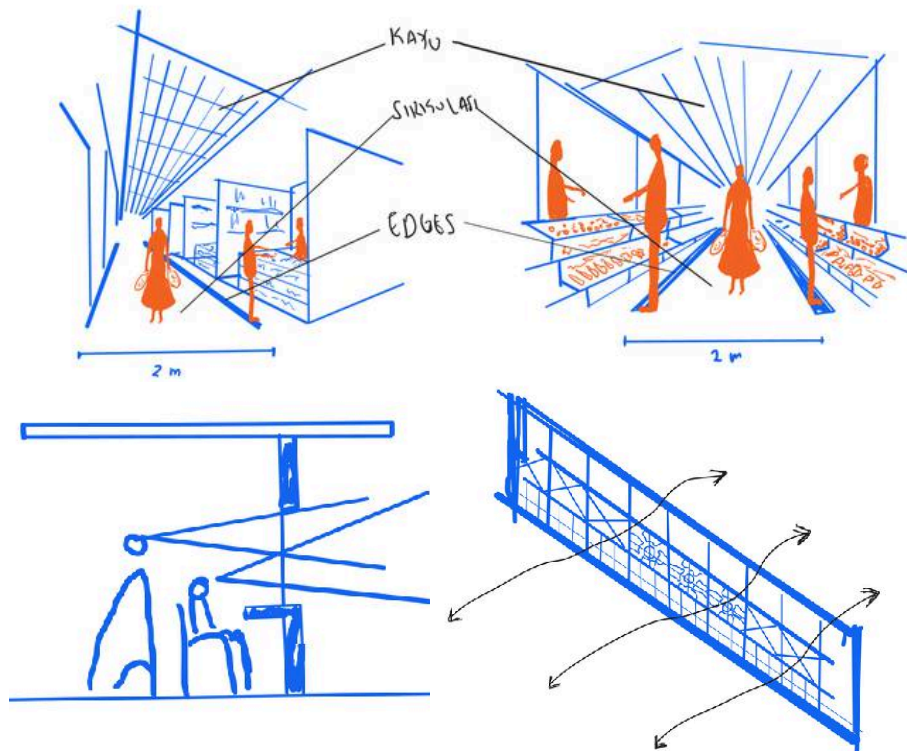
IMPLEMENTASI

Menciptakan ruang yang memberikan pengalaman visual, taktil, dan aroma

RESPON

Penataan ruang dengan membagi zona pasar, memilih material dan warna alami

• VISUAL



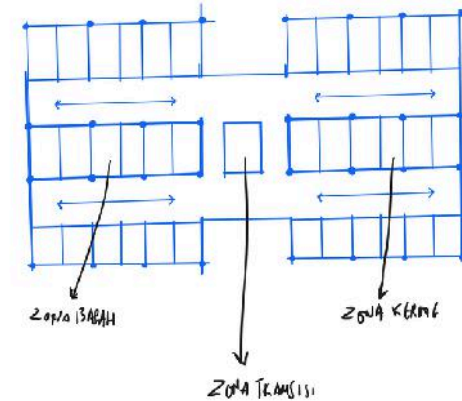
Gambar 3.50 Eksplorasi Konsep Tema Perancangan
Sumber: Penulis

Menggunakan dinding dengan bukaan pada fasad memungkinkan pengguna dapat melihat ke dalam dan ke luar.

Menggunakan elemen kayu pada *ceiling* sebagai penunjuk arah sirkulasi pengguna.

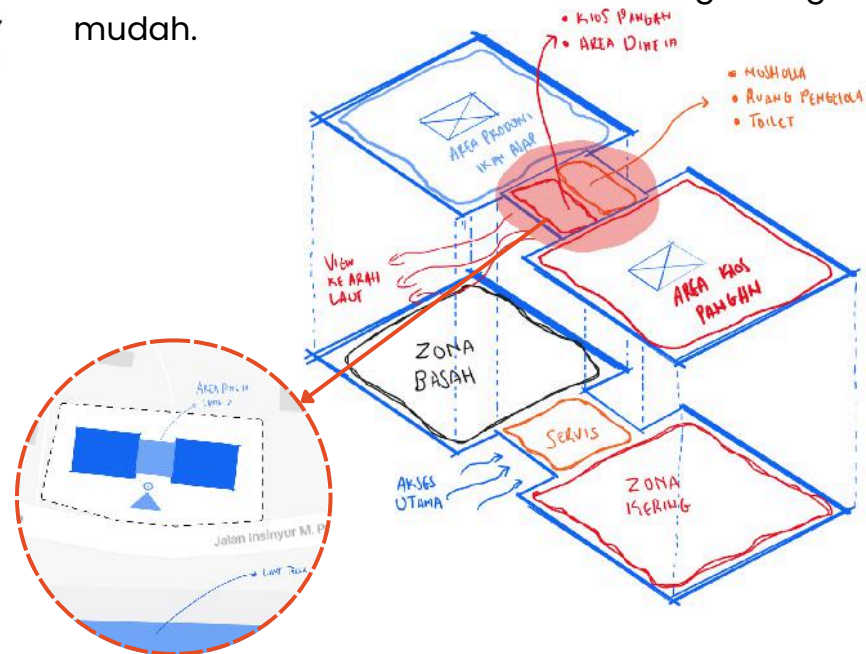


Gambar 3.51 Wayfinding Ceiling
Sumber: ptccconsultants.co



Gambar 3.52 Penataan Ruang Kios dan Los
Sumber: Penulis

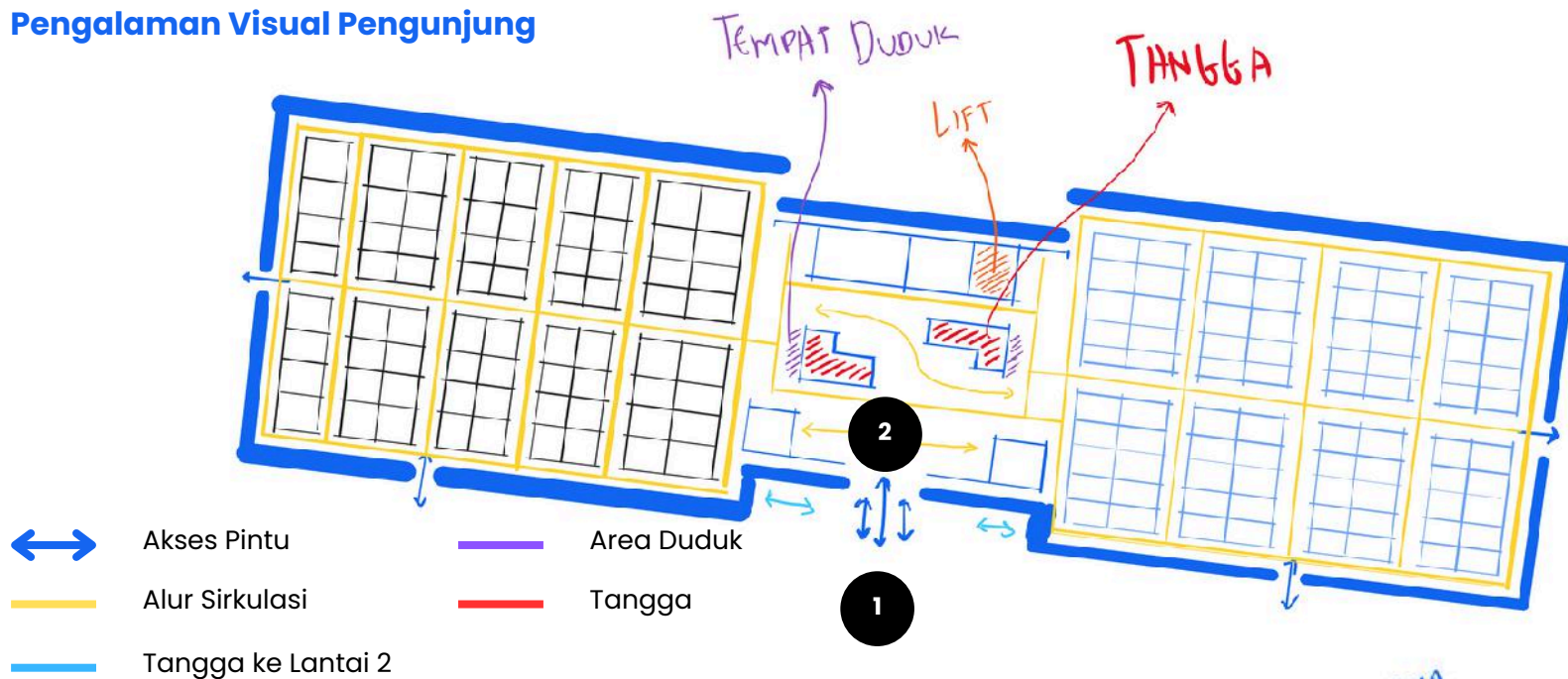
Menata kios dan los disesuaikan dengan meletakkan kios di sisi pojok agar saat pengunjung masuk melalui zona transisi dapat melihat area los basah dan kering dengan mudah.



Gambar 3.53 Penataan Area Dine In
Sumber: Penulis

Meletakkan area *dine in* di lantai 2 dan menghadap selatan bertujuan untuk memberikan *view* bagi pengunjung ke arah laut.

Pengalaman Visual Pengunjung

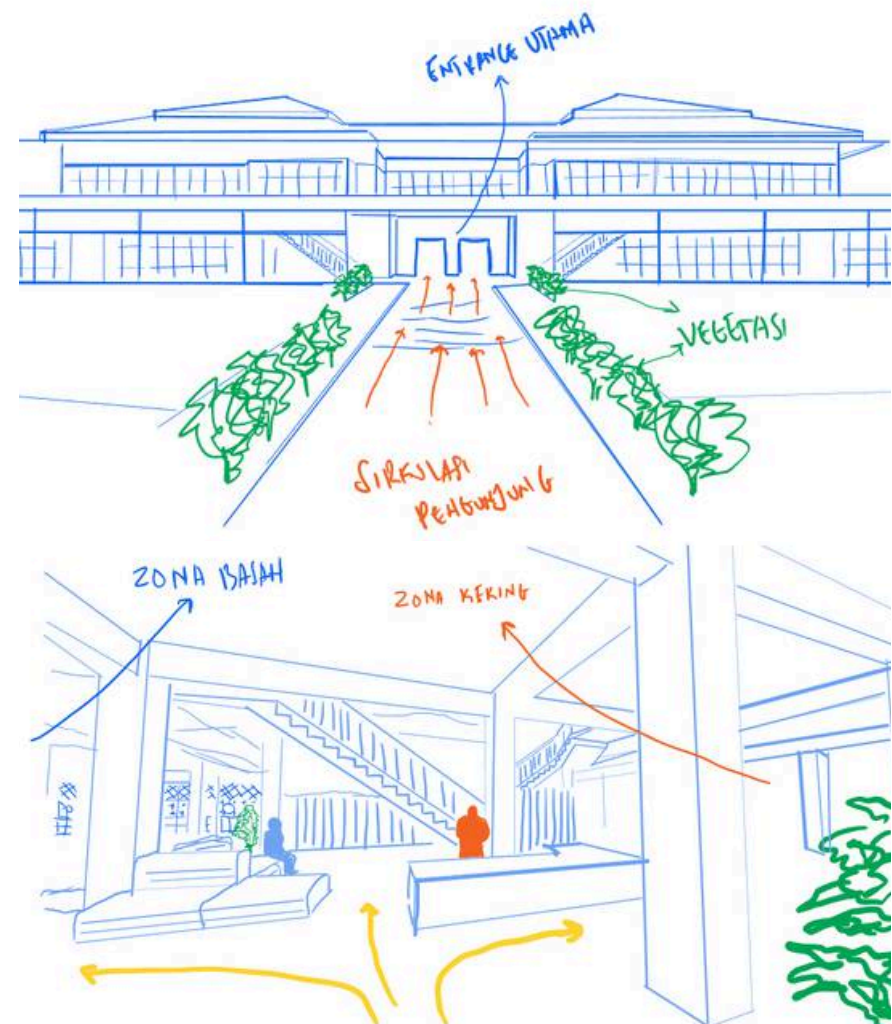


Entrance Utama

- Pengunjung mengakses pasar melalui entrance utama di sisi selatan, pada bagian depan terdapat area taman dan area tunggu kendaraan, selain itu terdapat 2 tangga yang digunakan untuk mengakses lantai 2 pasar. Fasad bangunan menggunakan dinding kayu yang memiliki bukaan untuk visual pengunjung dan dinding tersebut memiliki motif yang diadopsi dari arsitektur lokal Maluku salah satunya motif Siwa.

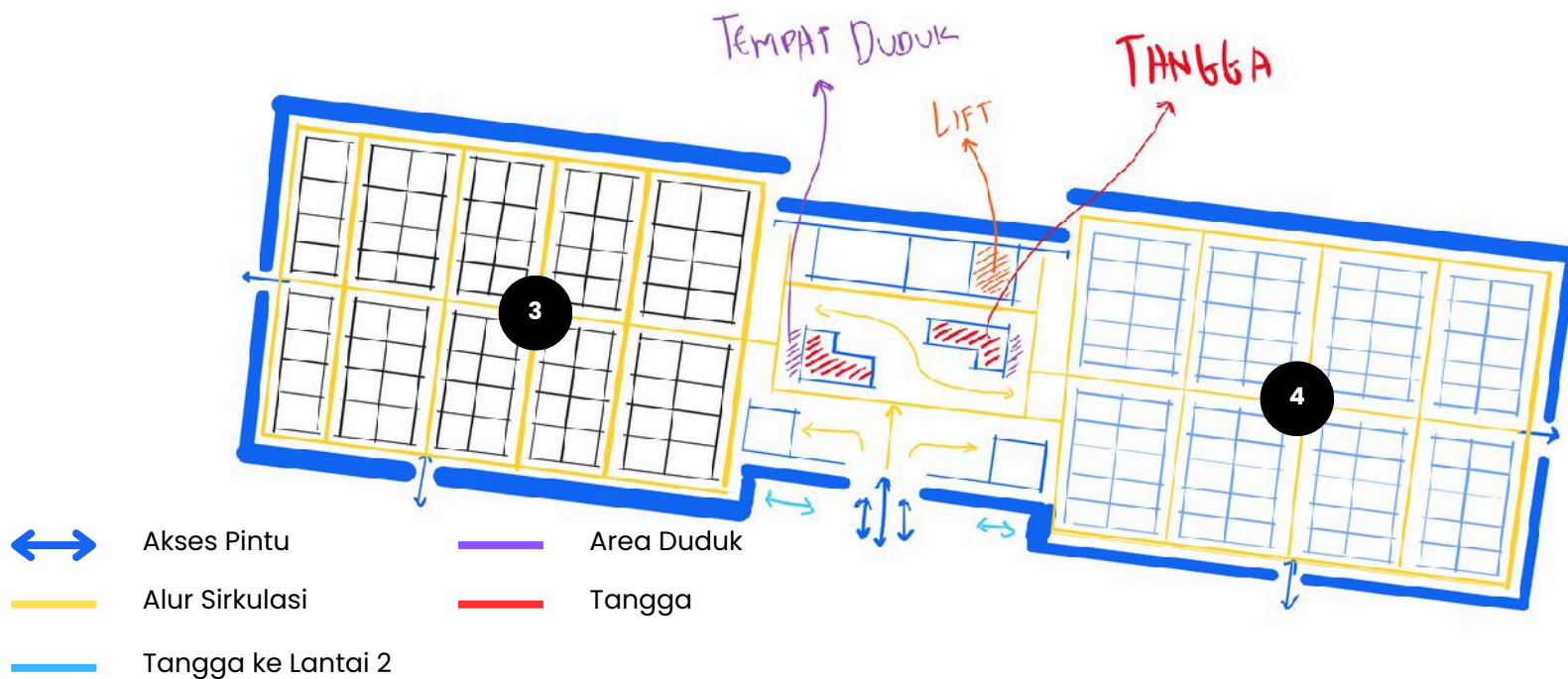
Zona Transisi

- Pada saat masuk ke dalam bangunan pasar, terlihat area duduk, area tunggu porter, pusat informasi dan penitipan barang, serta area bermain anak. Zona transisi juga dihiasi dengan ornamentasi arsitektur lokal. Kemudian jika melihat ke arah barat maka terlihat zona pasar basah dan ke arah timur terlihat zona pasar kering



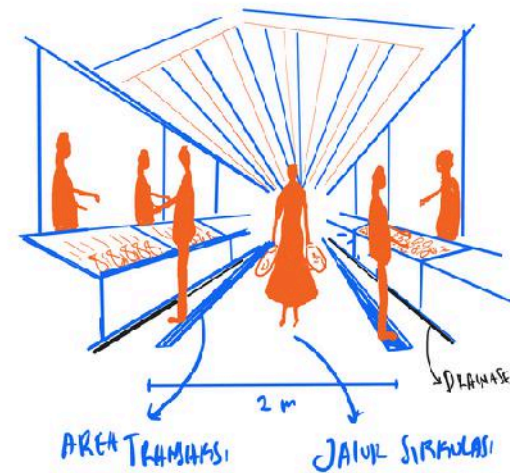
Gambar 3.54 Konsep Pengalaman Visual Pengunjung

Sumber: penulis



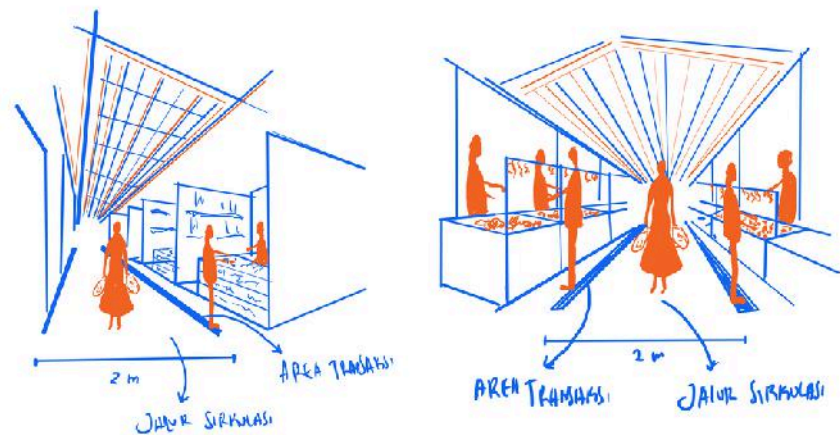
Zona Pasar Basah (Los ikan dan lainnya)

- Dari zona transisi pembeli dapat mengakses zona basah, komoditi yang ditawarkan seperti ikan, daging, ayam, hewan laut lainnya, dan pangan basah lain seperti kelapa parut.
- Pada zona basah didominasi dagangan ikan, karena hasil laut terbesar Kota Ambon merupakan ikan.
- Pada zona basah juga terdapat 2 akses langsung keluar bangunan.

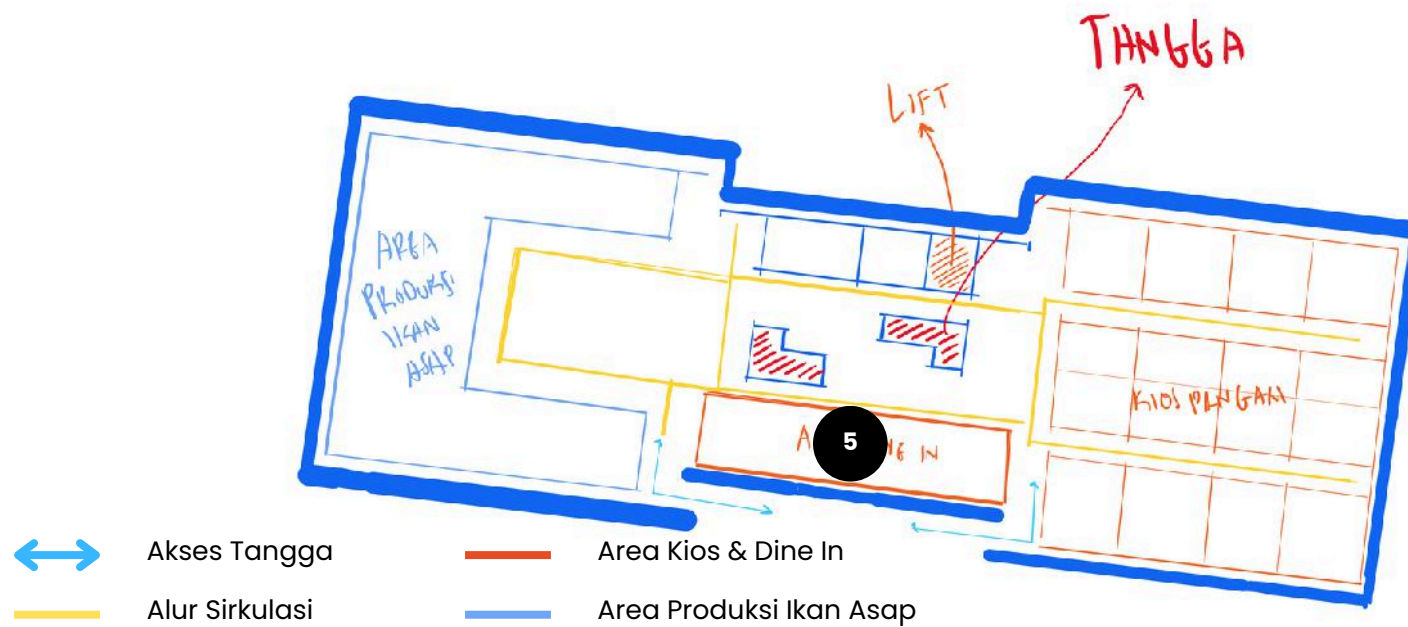


Zona Pasar Kering (Los dan kios sayur, buah, dan lainnya)

- Pada zona kering komoditi yang dijual mulai sayur, buah, bumbu, barang pecah belah, makanan dan lainnya.
- Pada zona ini terdapat area los dan juga kios, los digunakan untuk pangan kering, dan terdapat beberapa kios non pangan seperti barang pecah belah, plastik, dus dan lainnya.
- Pada zona kering juga terdapat juga 2 akses langsung keluar bangunan.

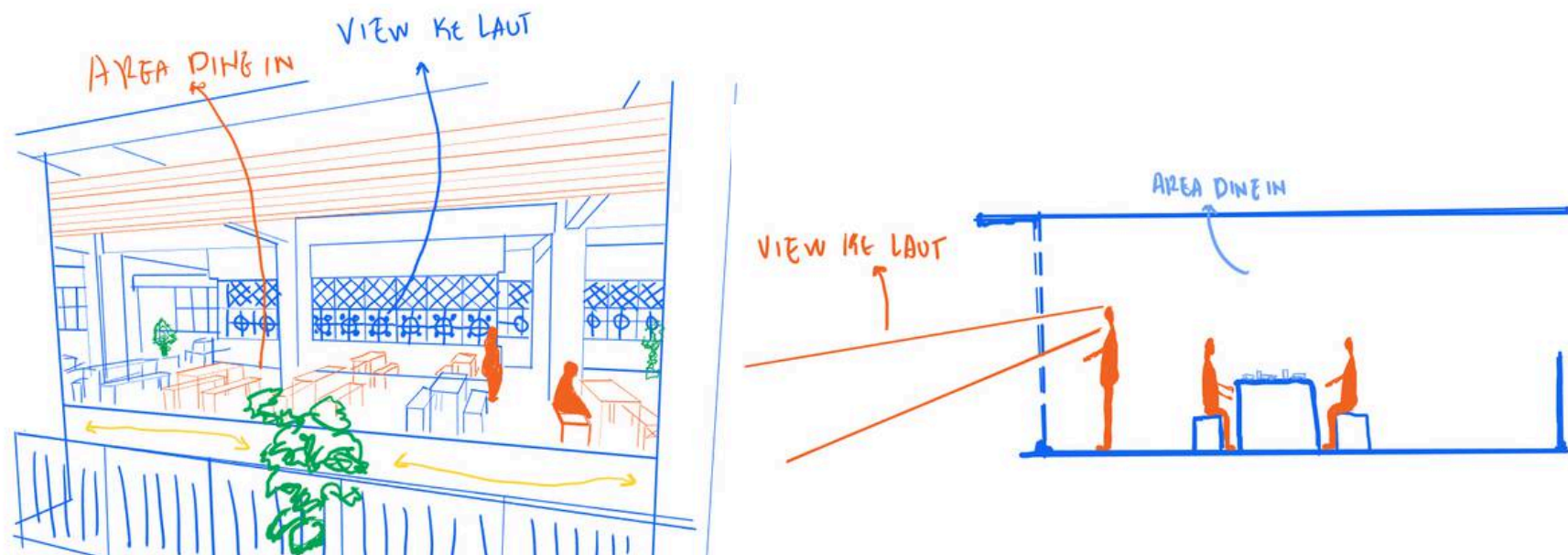


Gambar 3.55 Konsep Pengalaman Visual Pengunjung
Sumber: penulis

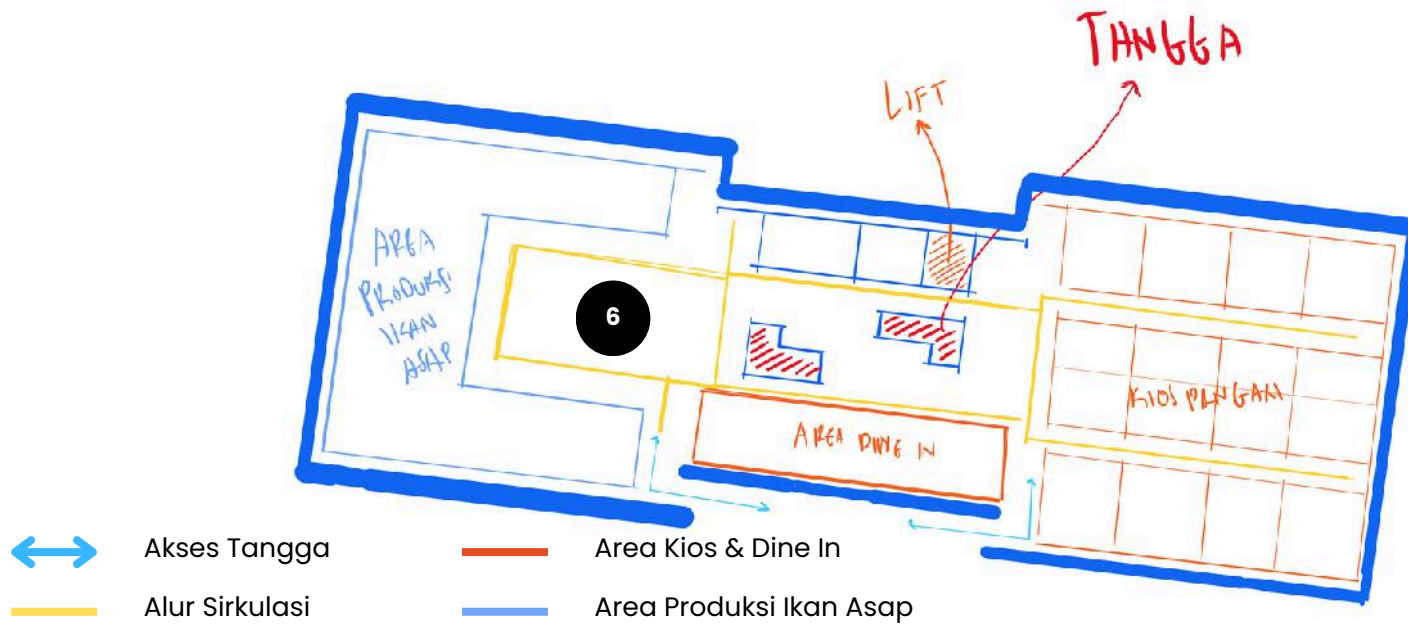


Area Dine In

- Pada lantai 2 terdapat area *dine in* yang digunakan untuk pengunjung untuk mencicipi olahan ikan yang tersedia di kios-kios makanan.
- Olahan masakan yang disediakan seperti ikan asap, ikan asap yang diolah lagi bisa menjadi ikan asap balado, ikan asap kuah santan, dan lainnya. Selain makanan juga tersedia kios yang menjual jenis makanan dan minuman lain.

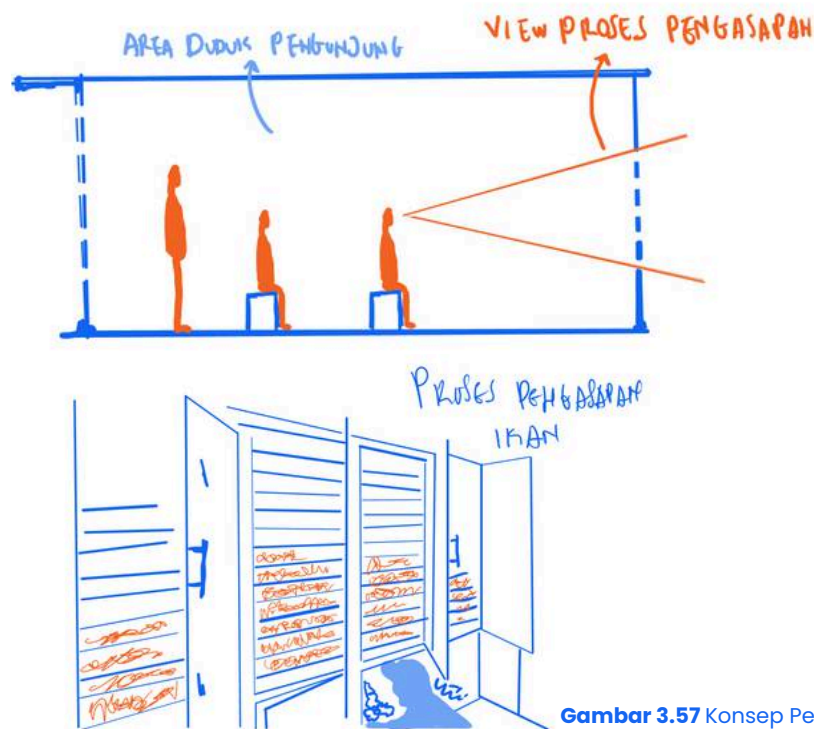


Gambar 3.56 Konsep Pengalaman Visual Pengunjung
Sumber: penulis



Area Produksi Ikan Asap (Asap)

- Pada lantai 2 terdapat area produksi ikan asap (asap), proses pengasapan dilakukan menggunakan mesin pengasapan modern, sehingga dapat meminimalisir asap yang berlebih di ruangan maupun dapat mengganggu ruangan lainnya. Tahapannya dapat dilihat oleh pengunjung secara langsung. Hal ini memberikan pengalaman visual tersendiri bagi pengunjung untuk dapat mengetahui proses pembuatan ikan asap hingga dapat mencicipinya.

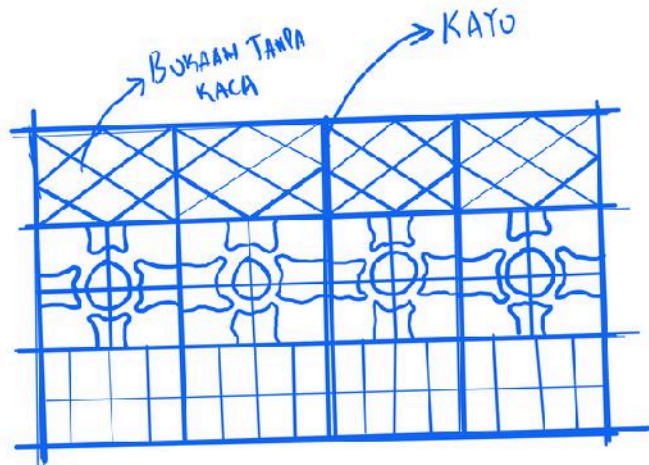


Gambar 3.58 Mesin Pengasapan Ikan Modern
Sumber: Mesinraya.co.id

Menggunakan mesin pengasapan yang modern dengan cerobong asap di bagian atas yang tersambung dengan pipa exhaust ke luar bangunan.

Gambar 3.57 Konsep Pengalaman Visual Pengunjung
Sumber: Penulis

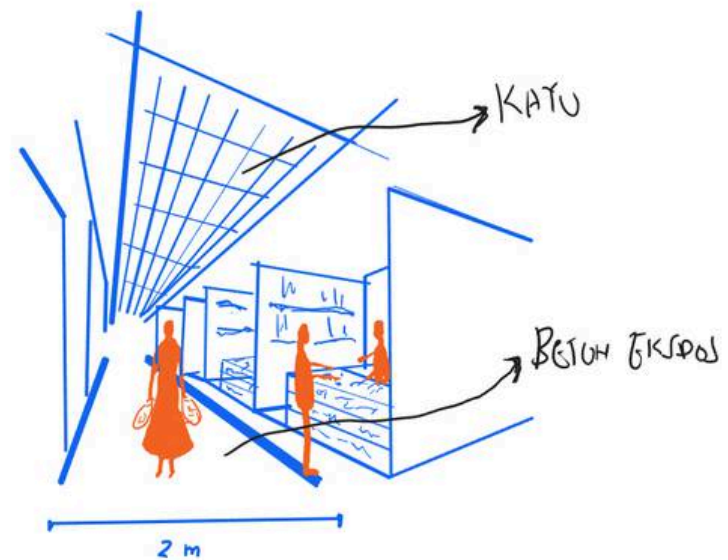
- TAKTIL (SENTUHAN, KINESTESI/GERAKAN, SUHU)



Gambar 3.59 Eksplorasi Pengalaman Taktil
Sumber: Penulis

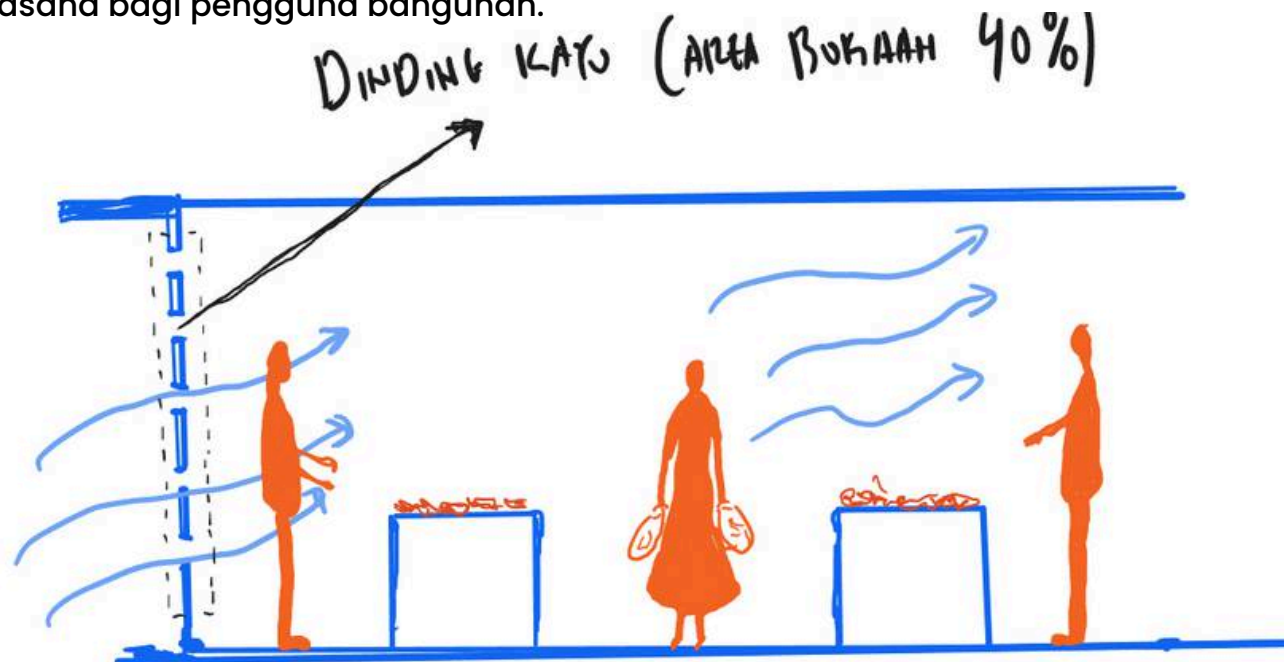
Memfaatkan penggunaan kayu pada dinding luar bangunan untuk memberikan kesan hangat bagi pengunjung, dinding kayu ini memiliki bukaan tanpa kaca. Perbandingan antara bidang solid dan void yaitu 60% solid dan 40% void.

Dengan dinding kayu yang memiliki bukaan tanpa kaca memungkinkan penghawaan alami masuk ke dalam bangunan dan memberi pengaruh terhadap kondisi termal. Termal sendiri berpengaruh dalam memberikan suasana bagi pengguna bangunan.



Gambar 3.60 Eksplorasi Pengalaman Taktil
Sumber: Penulis

Menggunakan kayu sebagai wayfinding untuk sirkulasi di dalam bangunan.



Gambar 3.61 Dinding Kayu dengan Bukaan
Sumber: Penulis

- **AROMA**

Meletakkan zona basah yang memiliki bau amis di sisi barat dengan pertimbangan arah angin dari tenggara.

Zona kering (area pangan) diletakkan di sisi timur sehingga angin yang berhembus dari tenggara dapat menyebarkan aroma makanan ke sisi lain bangunan pasar.

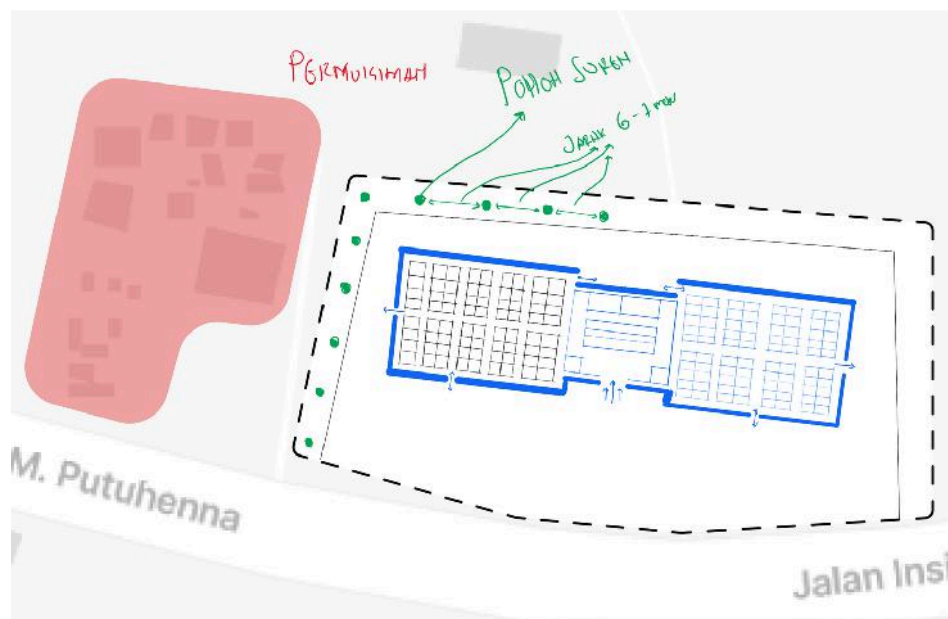
Menggunakan vegetasi berupa pohon suren yang memiliki aroma khas dengan diameter tajuk ±5 meter untuk mencegah bau amis dari ikan dan dagangan basah lainnya.

Perletakkan pohon suren pada sisi terluar site dengan jarak antar pohon 6-7 meter.



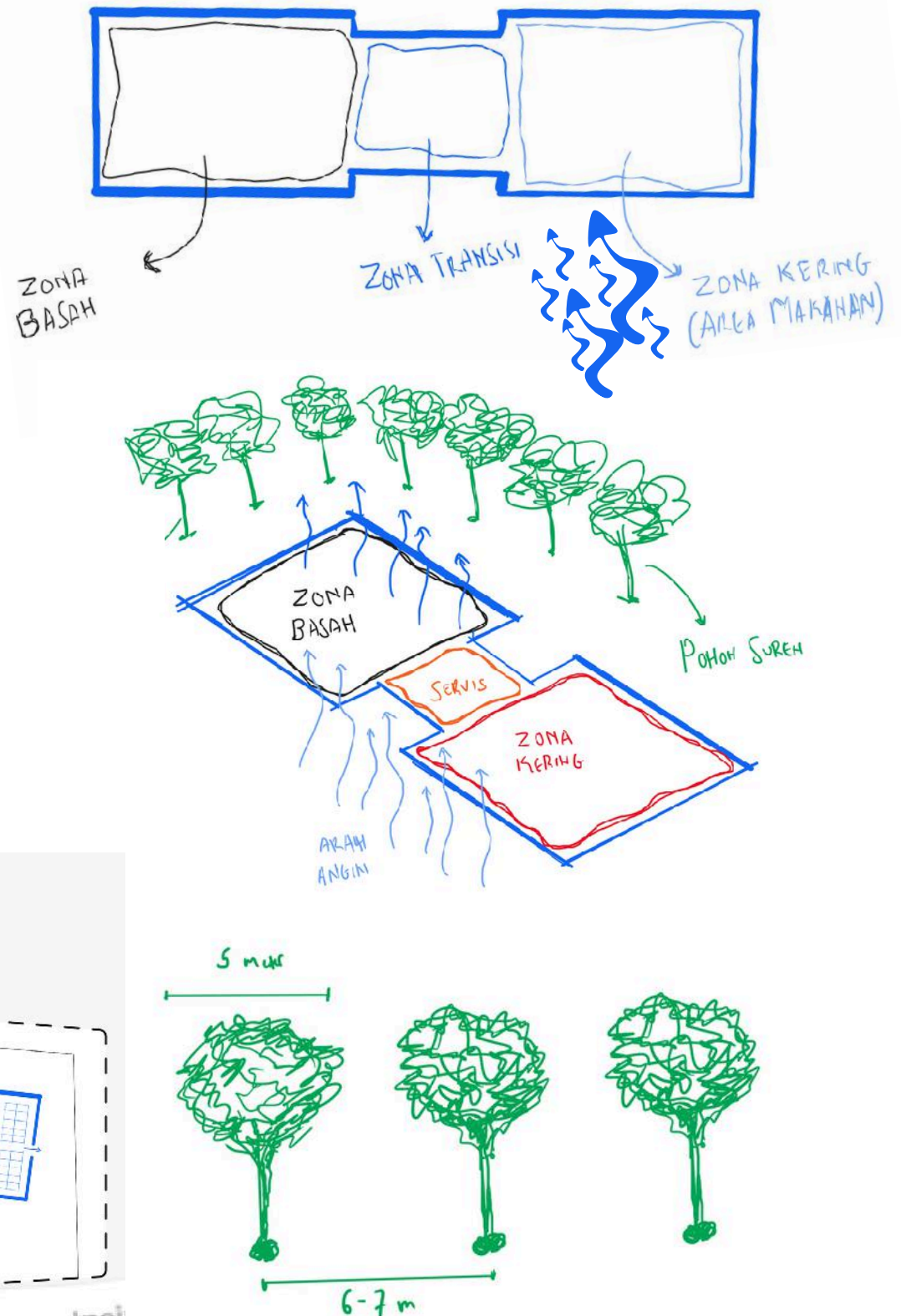
Gambar 3.62 Pohon Suren

Sumber: Tribunjateng.com & Indol.id



Gambar 3.63 Eksplorasi Konsep Tema Perancangan

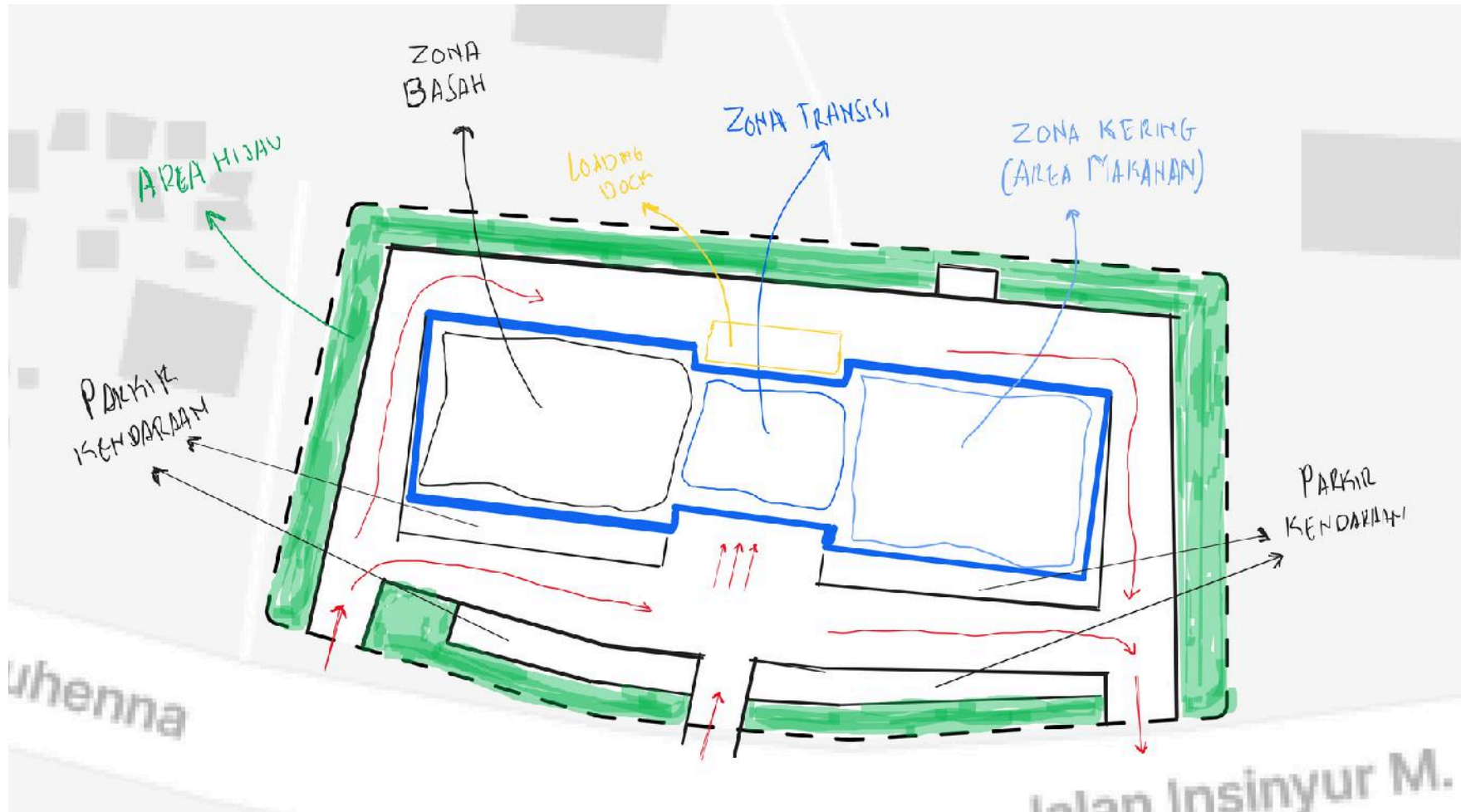
Sumber: Penulis



Gambar 3.64 Eksplorasi Konsep Tema Perancangan

Sumber: Penulis

3.6.1 Konsep Tata Tapak



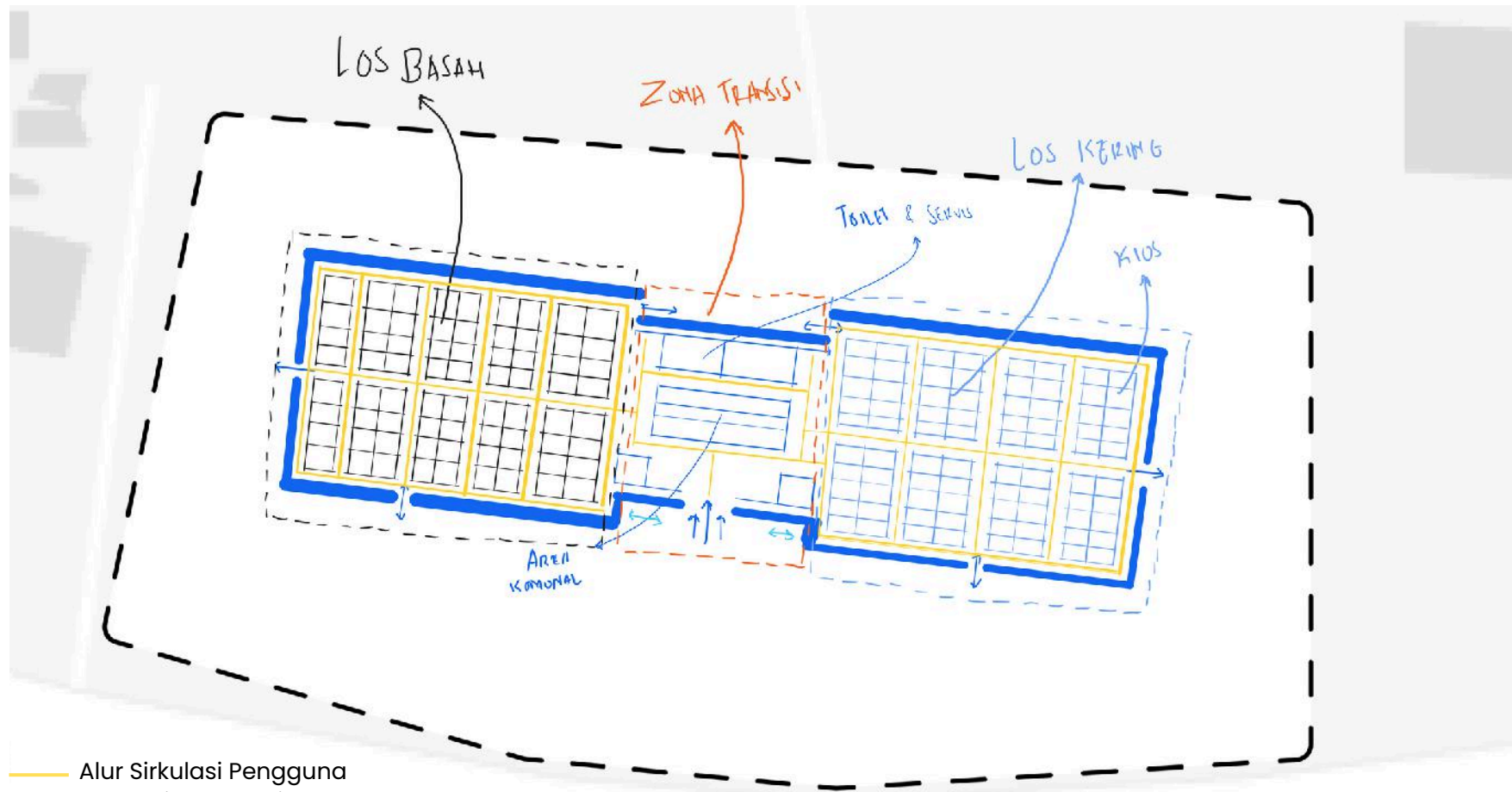
Gambar 3.65 Konsep Tata Tapak
Sumber: Penulis

Konsep tata tapak disesuaikan dengan hasil analisis yang sudah dilakukan sebelumnya.

- Sirkulasi utama dibagi menjadi 2, sirkulasi pengunjung dan sirkulasi untuk pedagang saat loading dock.
- Akses masuk kendaraan diletakkan pada sisi barat site, hal ini mengikuti lajur jalan raya yang ada.
- Akses masuk pejalan kaki berada di sisi tengah site, hal ini berkaitan untuk akses pengunjung yang menggunakan transportasi umum (angkutan umum).

- Akses utama ke dalam bangunan diletakkan di tengah tepatnya zona transisi.
- Area parkir diletakkan di sisi depan bangunan (parkir motor, mobil, dan becak).
- Area hijau diletakkan mengelilingi bangunan, karena nantinya akan ditanami pohon suren demi mengurangi bau amis yang berdampak ke lingkungan sekitar site.

3.6.2 Konsep Tata Ruang



- Alur Sirkulasi Pengguna
- Akses Pintu Lantai 1
- Akses Langsung Lantai 2

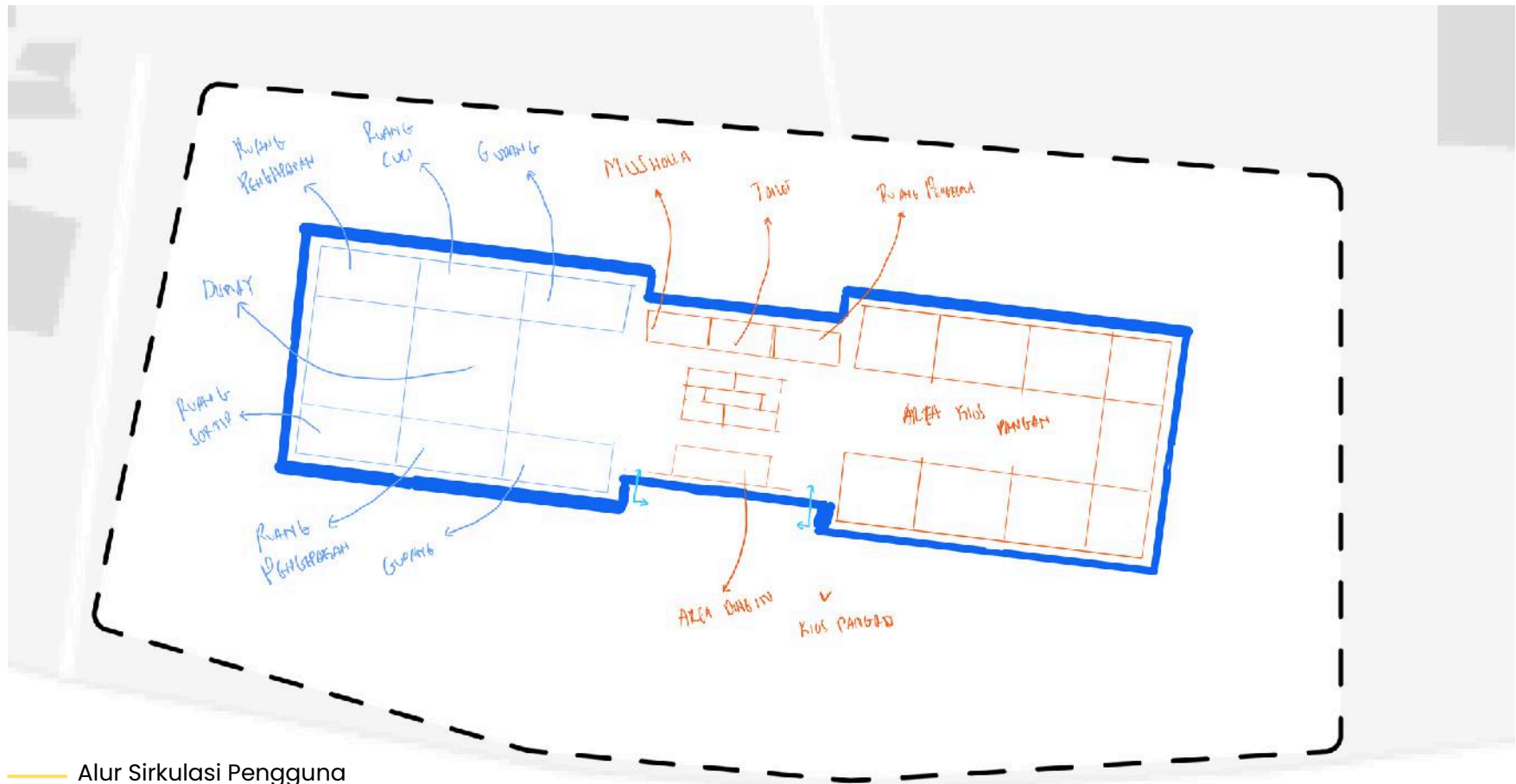
Gambar 3.66 Konsep Tata Ruang
Sumber: Penulis

LANTAI 1

Konsep tata ruang disesuaikan dengan hasil analisis yang sudah dilakukan sebelumnya.

- Akses utama bangunan berada di sisi selatan, disesuaikan dengan letak parkir kendaraan agar lebih dekat.
- Terdapat 9 akses bangunan pasar, 7 akses di lantai 1 dan 2 akses untuk pengunjung langsung menuju lantai 2.
- Los basah yang menjual ikan dan lainnya diletakkan di sisi barat bangunan.
- Penataan los dan kios dibuat berhadapan agar interaksi antar pedagang pembeli dapat terjalin dengan optimal.

- Sisi tengah bangunan menjadi akses utama dan sebagai ruang transisi antar zona.
- Los pangan hasil bumi, los pangan dan kios pangan kering dan non pangan diletakkan di sisi timur bangunan.
- Area servis berada di tengah (toilet, tangga, lift, dan gudang).
- Fasilitas lain seperti ruang kesehatan dan atm berada di sisi depan bangunan, agar mudah diakses pengunjung terutama ibu menyusui.



- Alur Sirkulasi Pengguna
- Akses Pintu Lantai 1
- Akses Langsung Lantai 2

Gambar 3.67 Konsep Tata Ruang
Sumber: Penulis

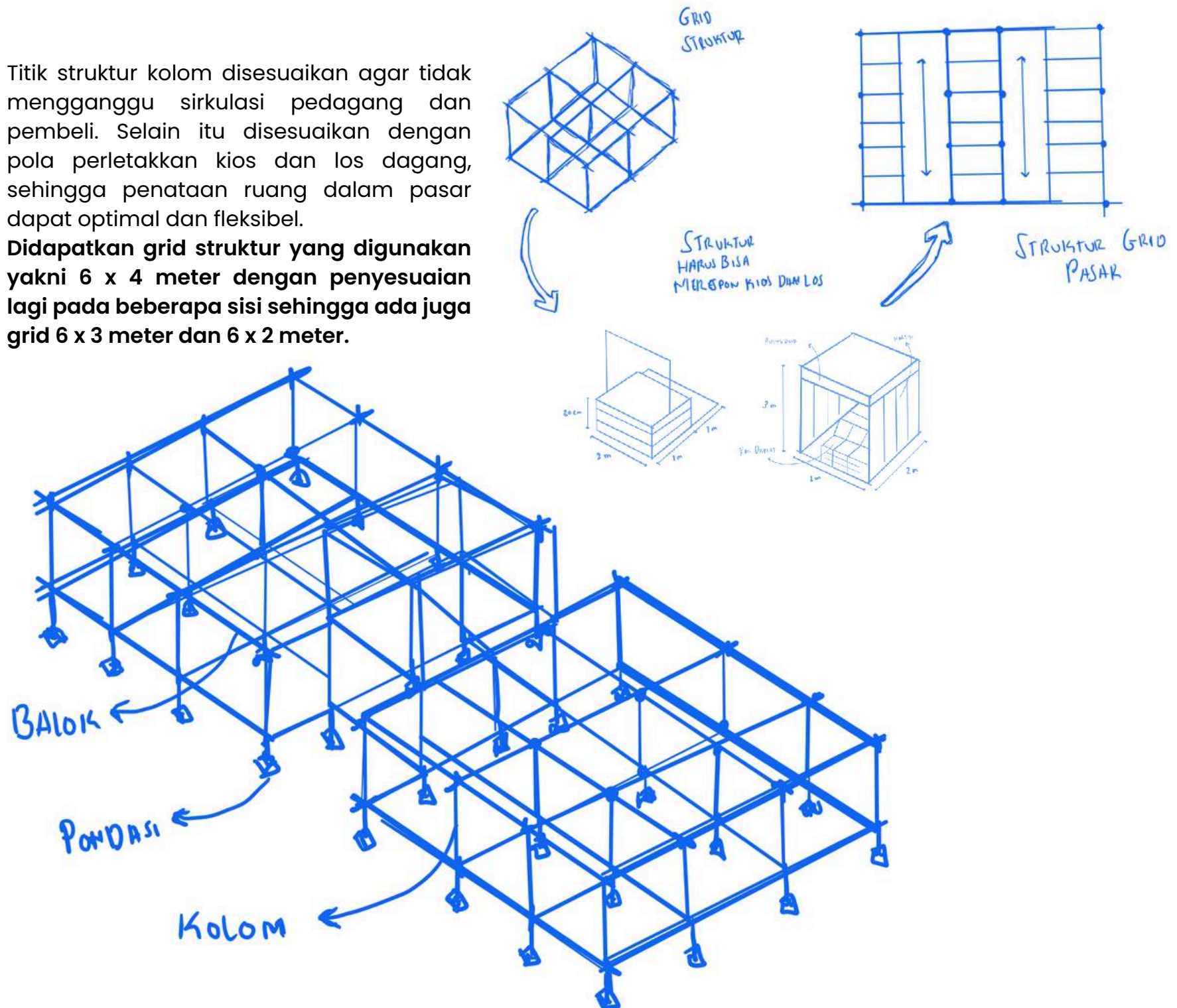
LANTAI 2

- Layout lantai 2 bangunan difokuskan untuk kios pangan, berupa hasil olahan ikan seperti ikan asar (asap) dan kuliner laut lainnya.
- Layout kios dibuat mengelilingi ruangan sehingga pengunjung dapat melihat kios makanan lebih mudah.
- Area *dine in* diletakkan menghadap sisi selatan yang mengarah ke view laut teluk, hal ini menjadi salah satu keuntungan layout area *dine in*.
- Terdapat area produksi ikan asar (asap) di sisi barat yang menjadi olahan ikan yang dapat dinikmati oleh pengunjung pasar.
- Fasilitas ruang ibadah musholla dan tempat wudhu diletakkan di sisi utara bangunan lantai 2.
- Ruang pengelola juga diletakkan di lantai 2 agar lantai 1 fokus menjadi ruang interaksi antara pembeli dan pedagang.

3.6.3 Konsep Struktur

Titik struktur kolom disesuaikan agar tidak mengganggu sirkulasi pedagang dan pembeli. Selain itu disesuaikan dengan pola perletakkan kios dan los dagang, sehingga penataan ruang dalam pasar dapat optimal dan fleksibel.

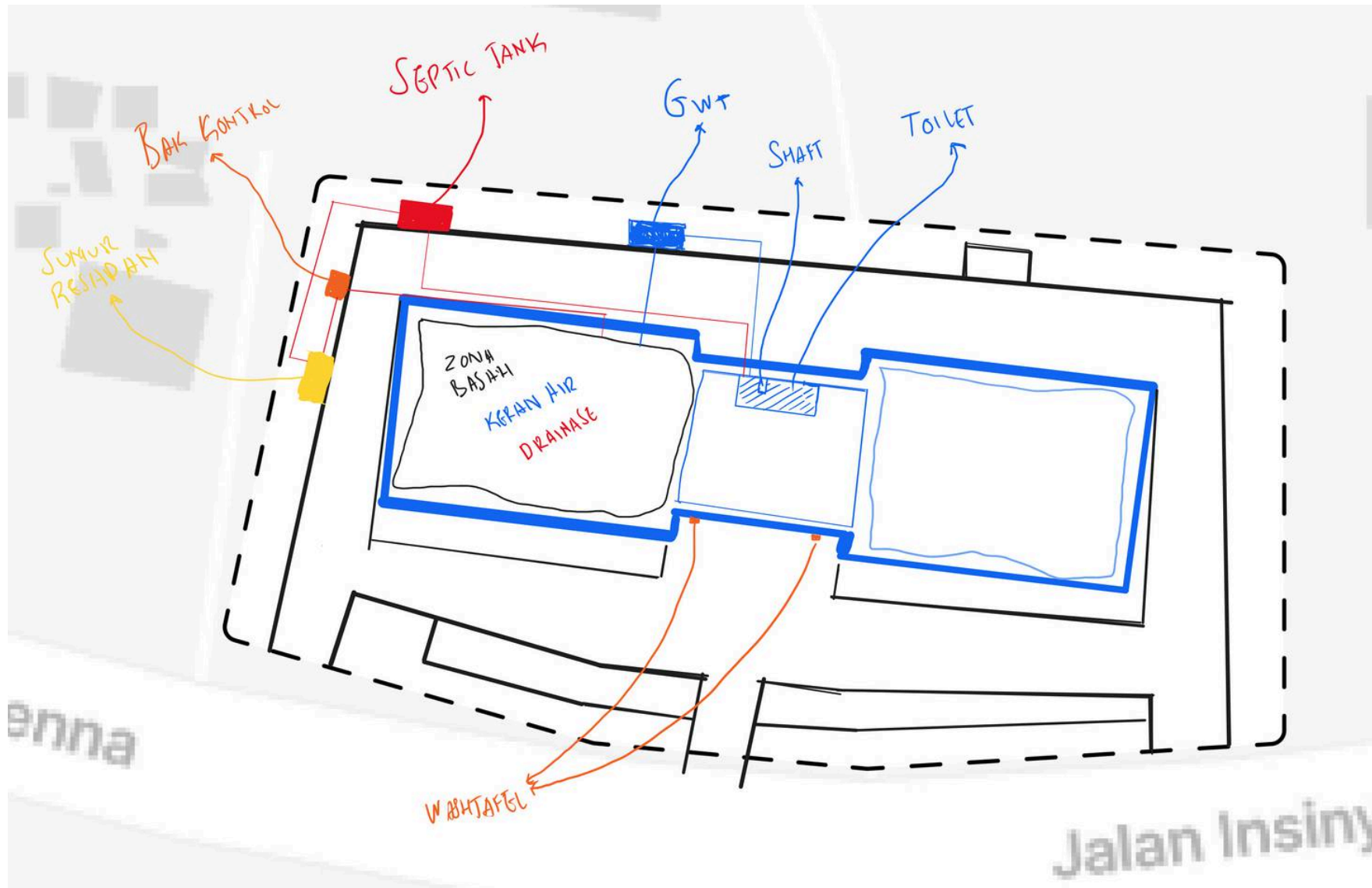
Didapatkan grid struktur yang digunakan yakni 6 x 4 meter dengan penyesuaian lagi pada beberapa sisi sehingga ada juga grid 6 x 3 meter dan 6 x 2 meter.



Gambar 3.68 Sistem Struktur
Sumber: Penulis

3.6.4 Konsep Skema Utilitas, Keselamatan Bangunan & Barrier Free

- Skema Utilitas



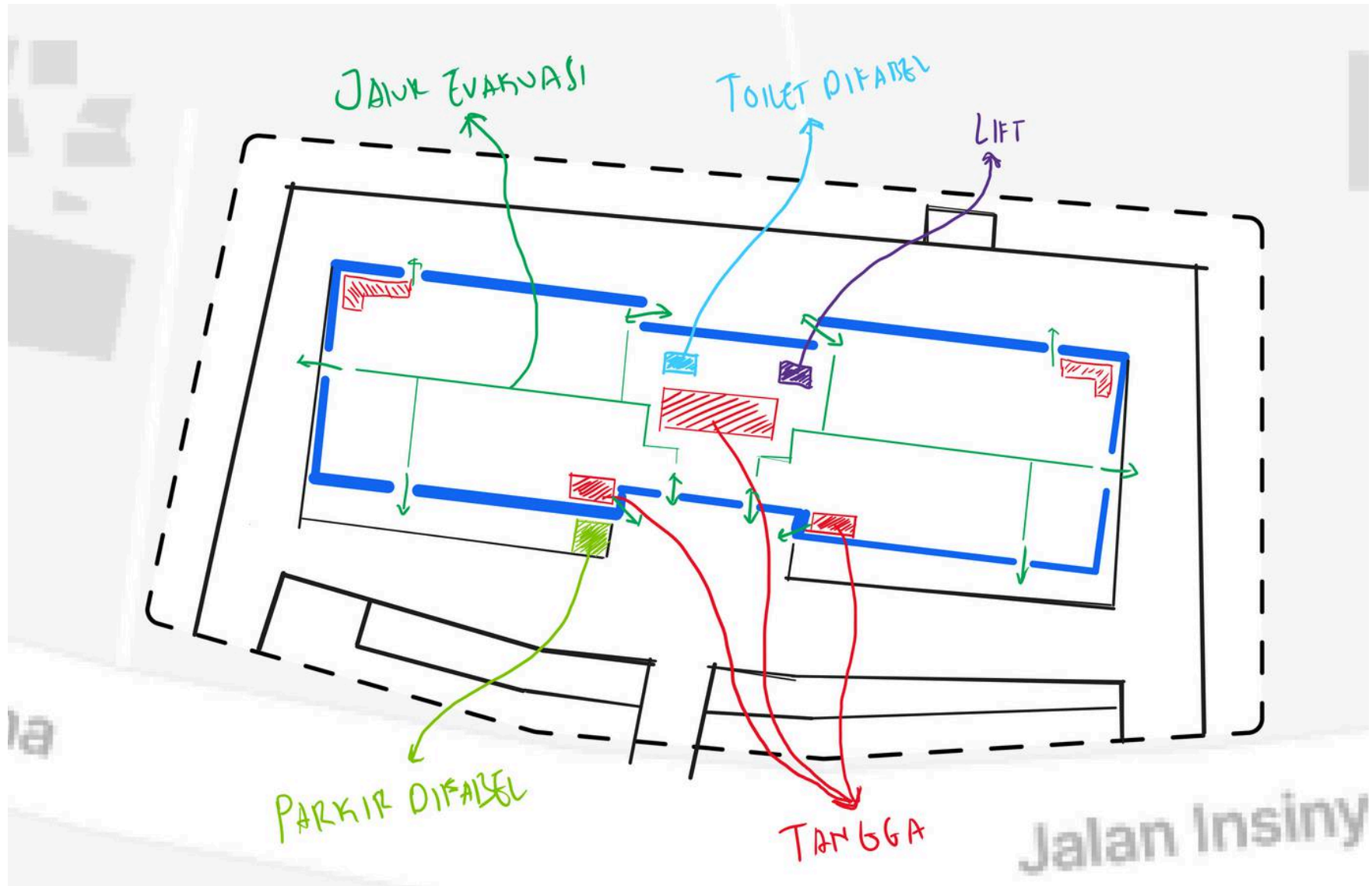
Gambar 3.69 Skema Utilitas

Sumber: Penulis

- Menggunakan kombinasi sistem *up feed & down feed*, air dari GWT dipompa ke RWT (Tandon) dan disebar ke seluruh ruangan yang membutuhkan air dalam hal ini toilet, los dagang basah, dan area cuci tangan.

- Pada zona basah terdapat saluran drainase untuk air dari ikan ataupun air buangan keran yang disalurkan ke bak kontrol dan diteruskan ke sumur resapan.
- Seluruh los basah dilengkapi dengan keran air yang digunakan untuk membersihkan dagangan.

- Konsep Skema Keselamatan Bangunan & Barrier Free



Gambar 3.70 Skema Keselamatan & Barrier Free

Sumber: Penulis

- Tangga diletakkan di tengah bangunan sehingga dapat diakses ketika masuk entrance utama.
- Tangga juga disediakan di sisi selatan untuk langsung mengakses lantai 2.
- Terdapat 4 tangga darurat yang dapat digunakan saat evakuasi.

- Tersedia lift barang yang juga dapat digunakan oleh kaum disabilitas.
- Tersedia toilet dan parkir khusus kaum disabilitas.

04

HASIL SKEMATIK RANCANGAN

- 4.1** Property Size
- 4.2** Situasi
- 4.3** Site Plan
- 4.4** Denah, Tampak, Potongan
- 4.5** Sistem Struktur
- 4.6** Detail Arsitektur
- 4.7** Penyelesaian Interior
- 4.8** Suasana Eksterior
- 4.9** Suasana Interior
- 4.10** Skema Penghawaan
- 4.11** Skema Pencahayaan
- 4.12** Skema Integrasi Infrastruktur
- 4.13** Uji Rancangan

4.1 Property Size

DATA LOKASI		
NO	KETERANGAN	NILAI
A.	Luas Kavling	4000 m ²
B.	Peraturan Bangunan	
1	Koefisien Luas Bangunan (KLB)	3.36 poin
2	Koefisien Dasar Bangunan (KDB)	60 %
3	Koefisien Dasar Hijau (KDH)	20 %
C.	Koefisien Luas Komersial	70 %
D.	Koefisien Sirkulasi Gedung	20 %
E.	Koefisien layanan & Utilitas	10 %

Tabel 4.1 Property Size
Sumber: Penulis

Penggunaan dan kebutuhan ruang mengenai besaran ruang dan total luasan bangunan berdasarkan fungsi dan zona yang ada.

Hasil Rancangan

Realisasi KDB
= 1,561 m²

2 LANTAI

Realisasi KLB
Maximal = 13,440

2,532 M²

Realisasi KDH
Minimum = 800 m²

815 M²

4.2 Situasi

Kondisi site berada di dekat laut teluk yang dibatasi oleh jalan yang menjadi akses menuju site. Letaknya yang di dekat laut juga memberikan keleluasaan visual bagi para pengunjung.



Gambar 4.1 Situasi
Sumber: Penulis

4.3 Site Plan

Entrance utama pejalan kaki langsung berhadapan dengan entrance utama ke dalam bangunan, entrance ini terkoneksi ke ruang transisi yang memisahkan antara pasar zona basah dan pasar zona kering.

Legenda

- A. Entrance Masuk Kendaraan
- B. Entrance Utama Pejalan Kaki
- C. Exit
- D. Parkir Mobil
- E. Parkir Motor

- F. Parkir Becak
- G. Area Loading Dock
- H. Drop Off
- I. Area Tunggu Kendaraan Pengunjung
- J. TPS

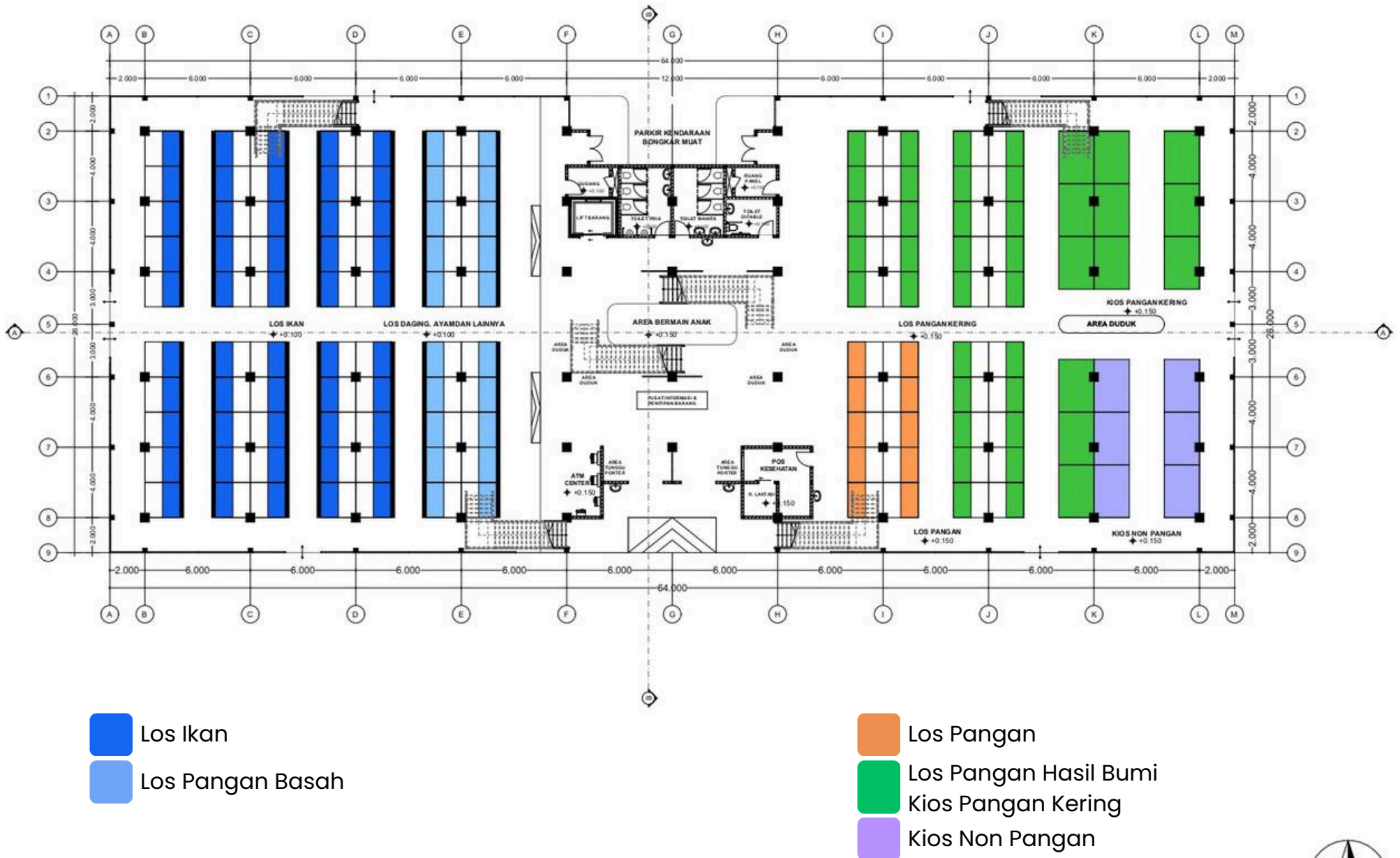


Gambar 4.2 Site Plan
Sumber: Penulis

4.4.1 Denah

• Denah Lantai 1

Lantai 1 merupakan area los dan kios yang penataannya menyesuaikan tiap komoditasnya. Selain ruang dagang, pada lantai 1 juga terdapat beberapa fasilitas pendukung yang sesuai dengan SNI Pasar Rakyat seperti pos kesehatan & ruang ASI, toilet umum, area bongkar muat dan lainnya. Terdapat area duduk yang di letakkan di tengah bangunan dan di sisi timur bangunan pasar yang digunakan untuk bersitirahat bagi para pembeli.

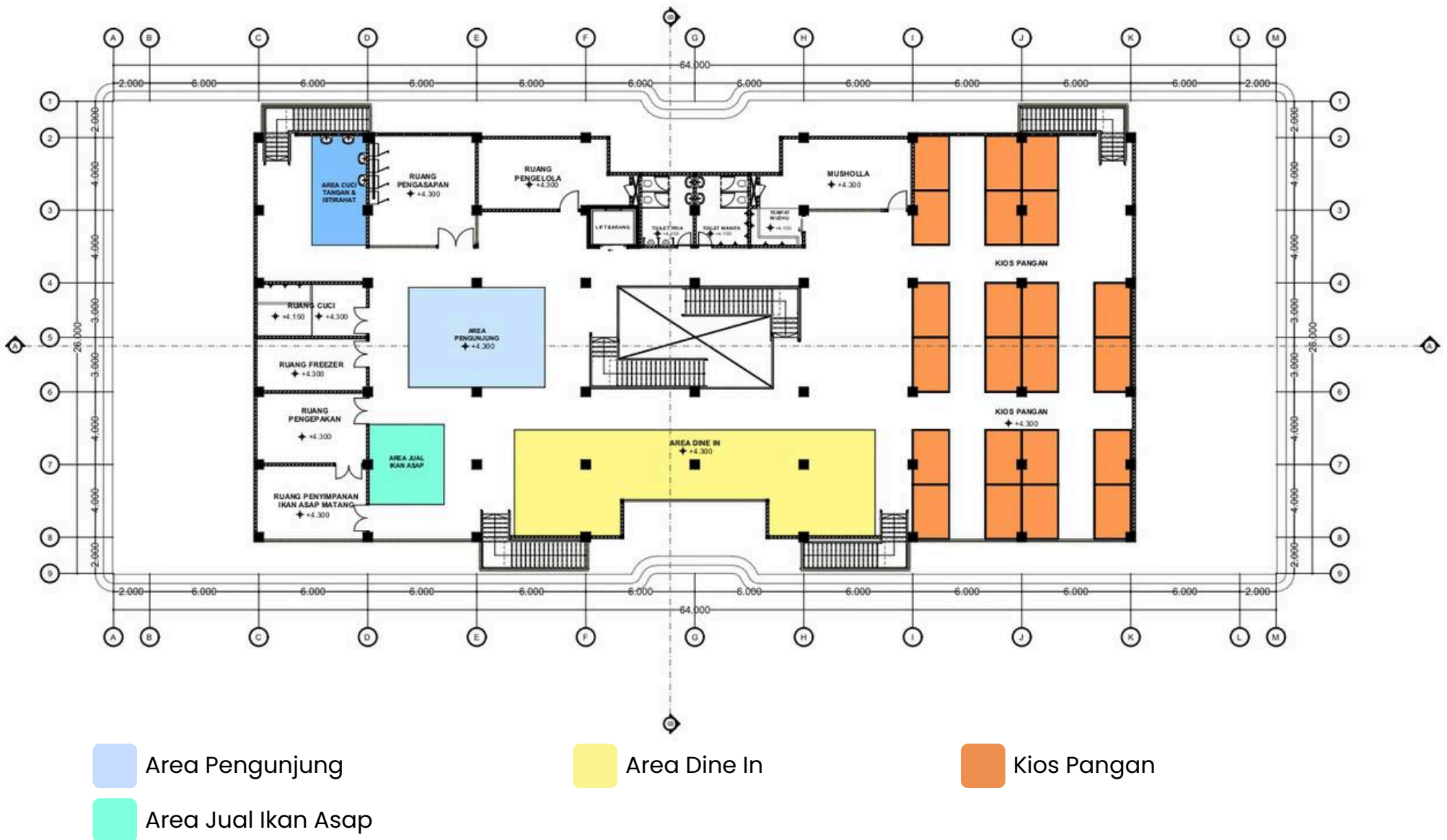


Gambar 4.3 Denah Lantai 1

Sumber: Penulis

• **Denah Lantai 2**

Lantai 2 merupakan area kios pangan yang diisi oleh olahan makanan lokal seperti ikan asap (asap) dan olahan laut lainnya. Selain itu terdapat area produksi ikan asap yang dapat memberi pengalaman visual pengunjung. Terdapat pula area *dine in* bagi para pengunjung yang ingin mencicipi kuliner yang dijual, selain itu terdapat fasilitas pendukung seperti toilet umum, musholla, tempat wudhu, dan ruang pengelola pasar.



Gambar 4.4 Denah Lantai 2

Sumber: Penulis

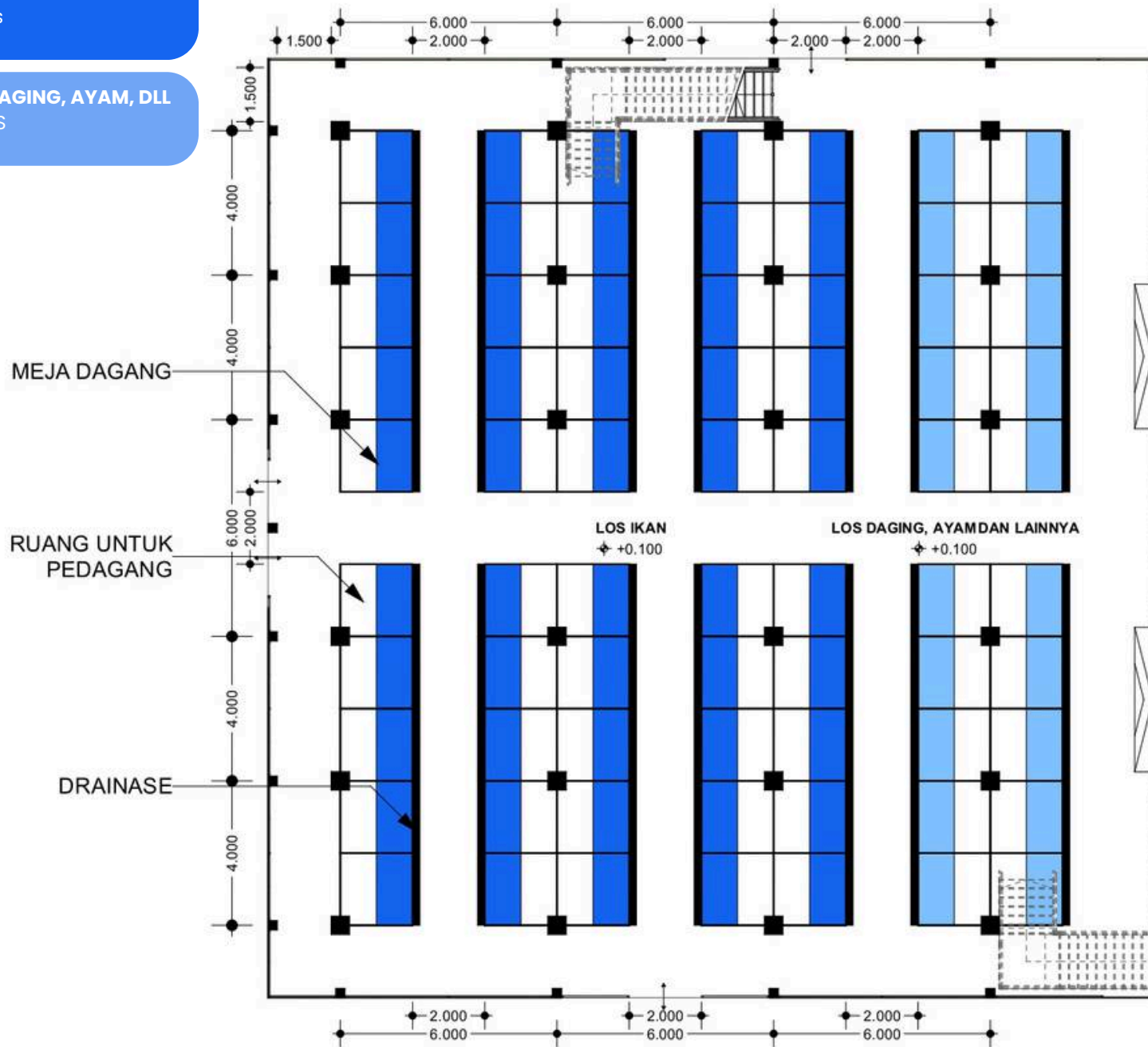


• Denah Parsial Lantai 1

Zona Basah

LOS IKAN
50 Los

LOS DAGING, AYAM, DLL
20 LOS



Los Ikan

Los Daging, Ayam, udang, cumi, kelapa parut, tahu dan lainnya

Gambar 4.5 Denah Parsial Lantai 1

Sumber: Penulis



Zona Kering

LOS HASIL BUMI
30 Los

KIOS PANGAN KERING
12 KIOS

RUANG UNTUK
PEDAGANG

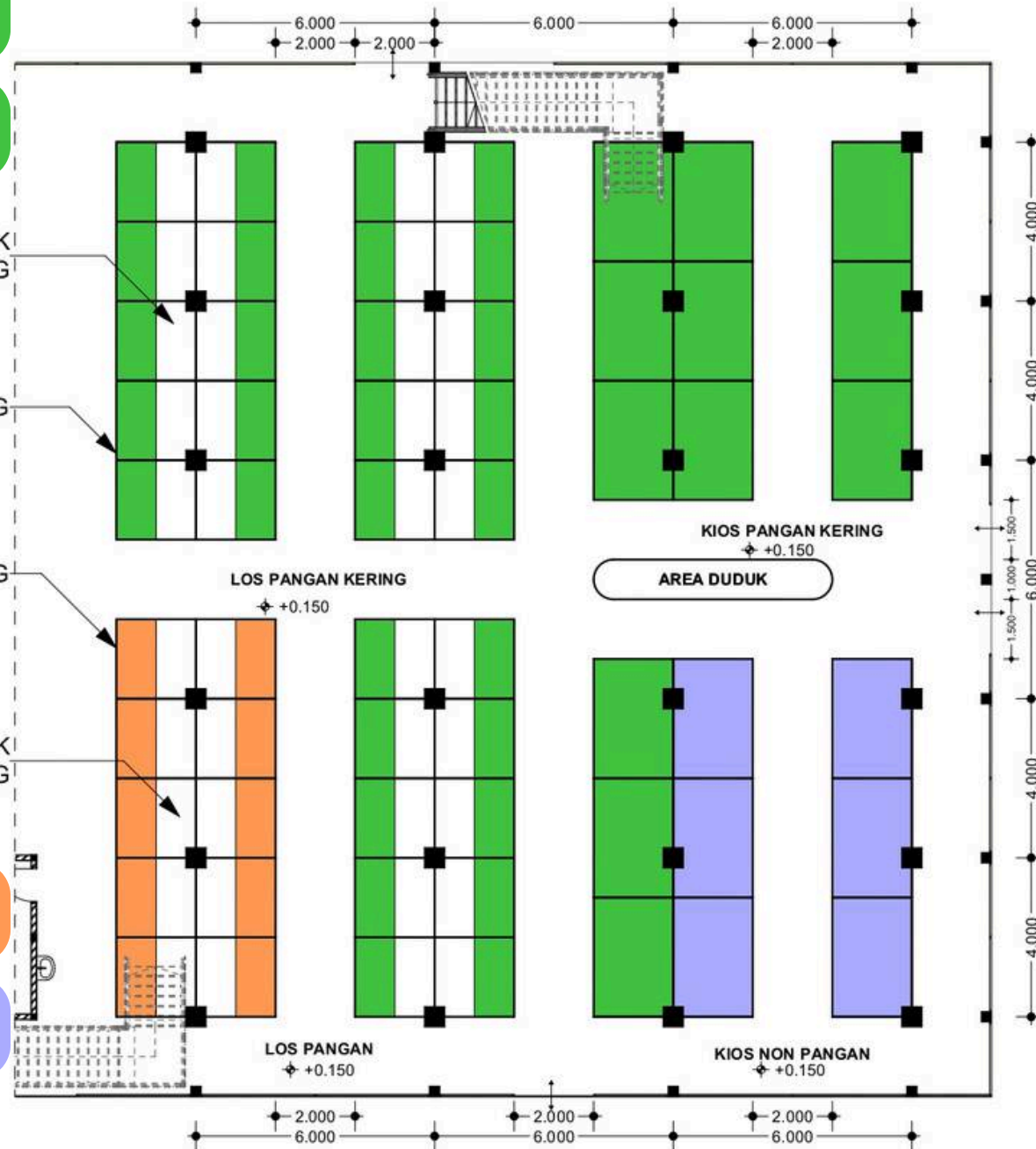
MEJA DAGANG

MEJA DAGANG

RUANG UNTUK
PEDAGANG

LOS PANGAN
10 LOS

KIOS NON PANGAN
6 KIOS



- Los Hasil Bumi (Sayur, Buah, Bumbu Dapur, dan lainnya)
- Kios Pangan Kering (Beras, Bumbu Dapur, dan lainnya)
- Los Jajanan, minuman, dan lainnya

- Kios Kelontong, pecah belah, plastik, & lainnya



Gambar 4.6 Denah Parsial Lantai 1

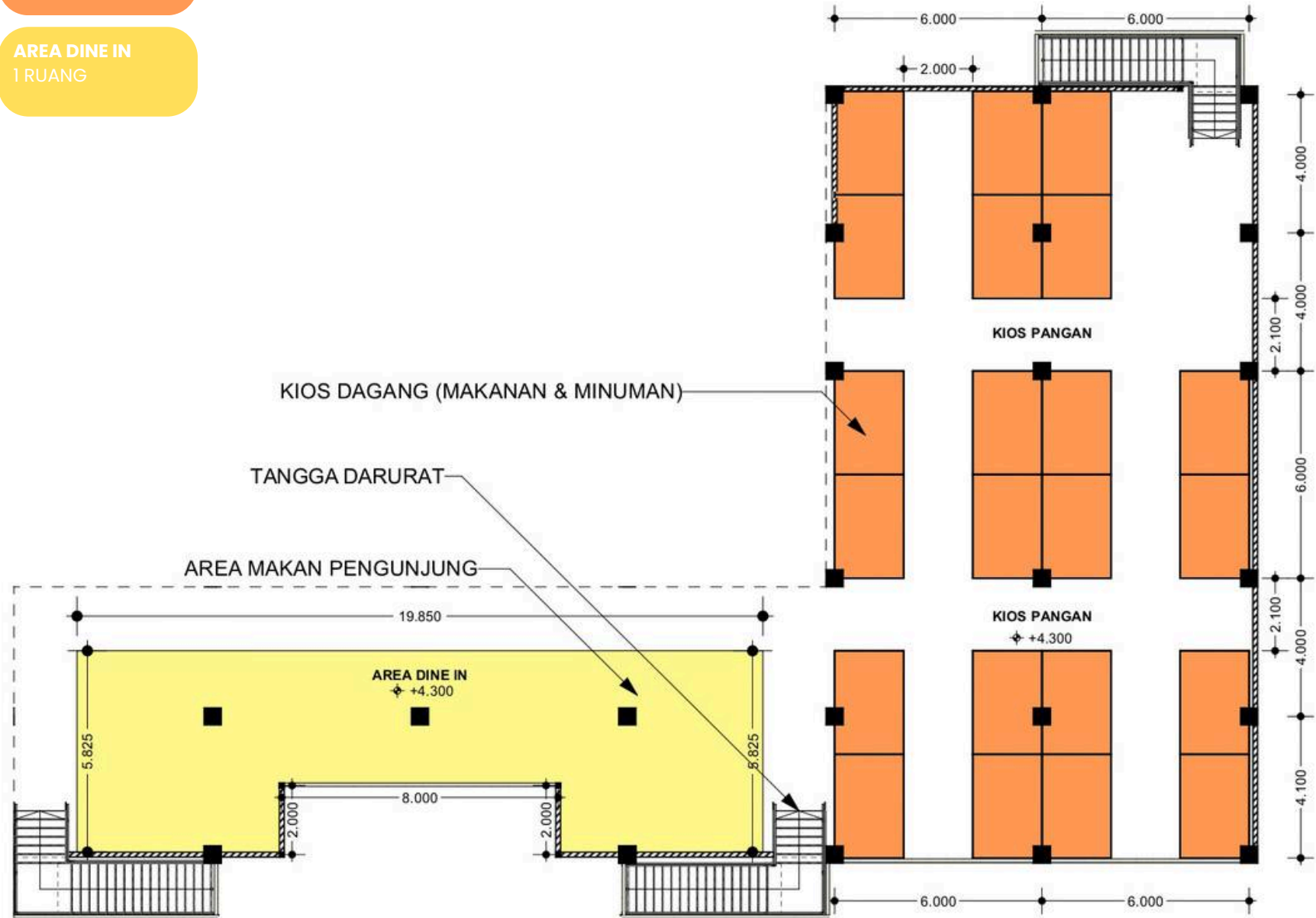
Sumber: Penulis

- Denah Parsial Lantai 2

Area Kios Pangan & Dine In

KIOS PANGAN
22 KIOS

AREA DINE IN
TRUANG

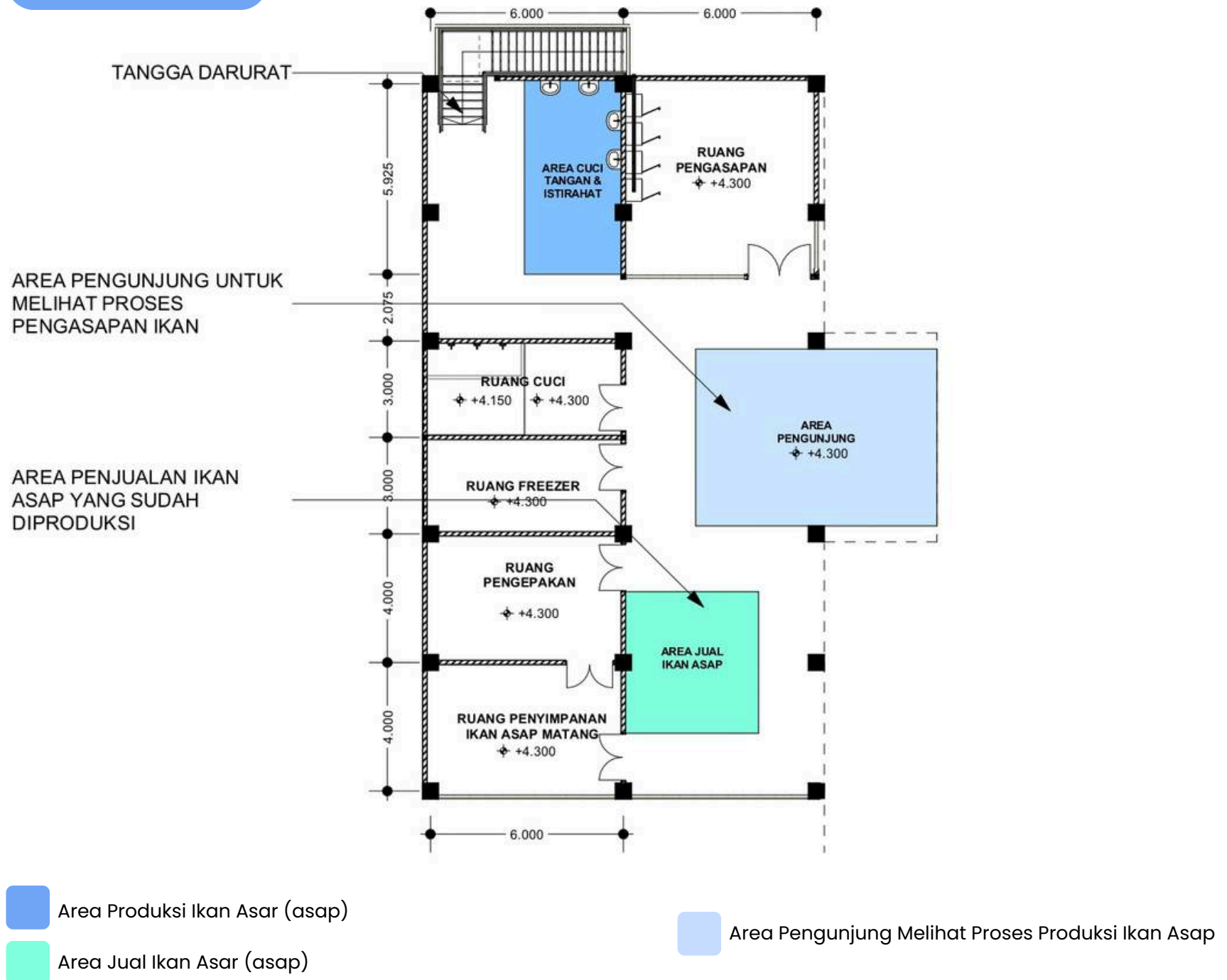


- Kios Pangan Olahan Ikan Asap, ikan bakar, Olahan Seafood, Coffe Shop, dan lainnya
- Area Dine In

Gambar 4.7 Denah Parsial Lantai 2
Sumber: Penulis

Area Produksi Ikan Asap

AREA PRODUKSI IKAN ASAP
6 RUANG



Gambar 4.8 Denah Parsial Lantai 2

Sumber: Penulis



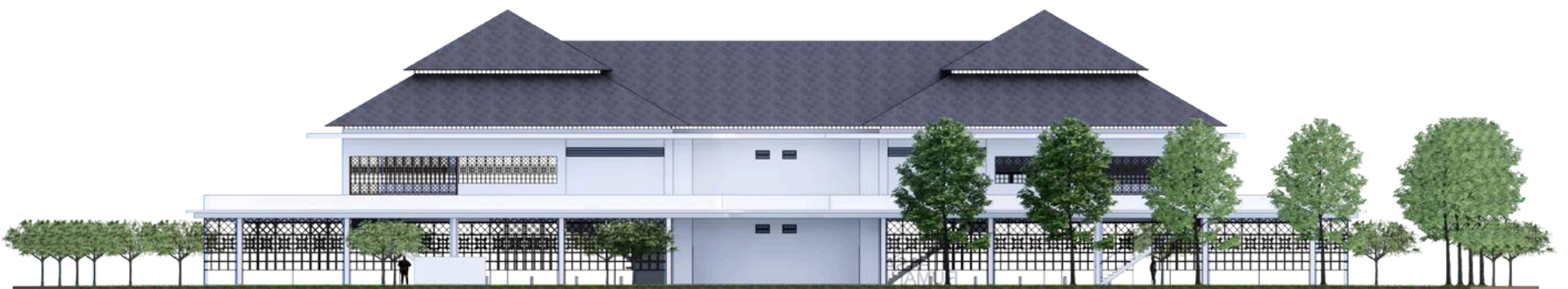
4.4.2 Tampak

Massa utama pasar memanjang dari sisi barat ke timur. Terdapat entrance utama pasar berada pada sisi selatan. Fasad dirancang agar memiliki bukaan untuk pencahayaan dan penghawaan alami masuk ke dalam bangunan dengan pola yang diambil dari ornamen arsitektur di Maluku. Pada saat pasar tutup bagian fasad dapat ditutup dengan menggunakan *rolling door* sehingga keamanan pasar lebih terjamin.

- **Tampak Selatan**



- **Tampak Utara**



Gambar 4.9 Tampak Selatan & Utara

Sumber: Penulis

- **Tampak Barat**



- **Tampak Timur**

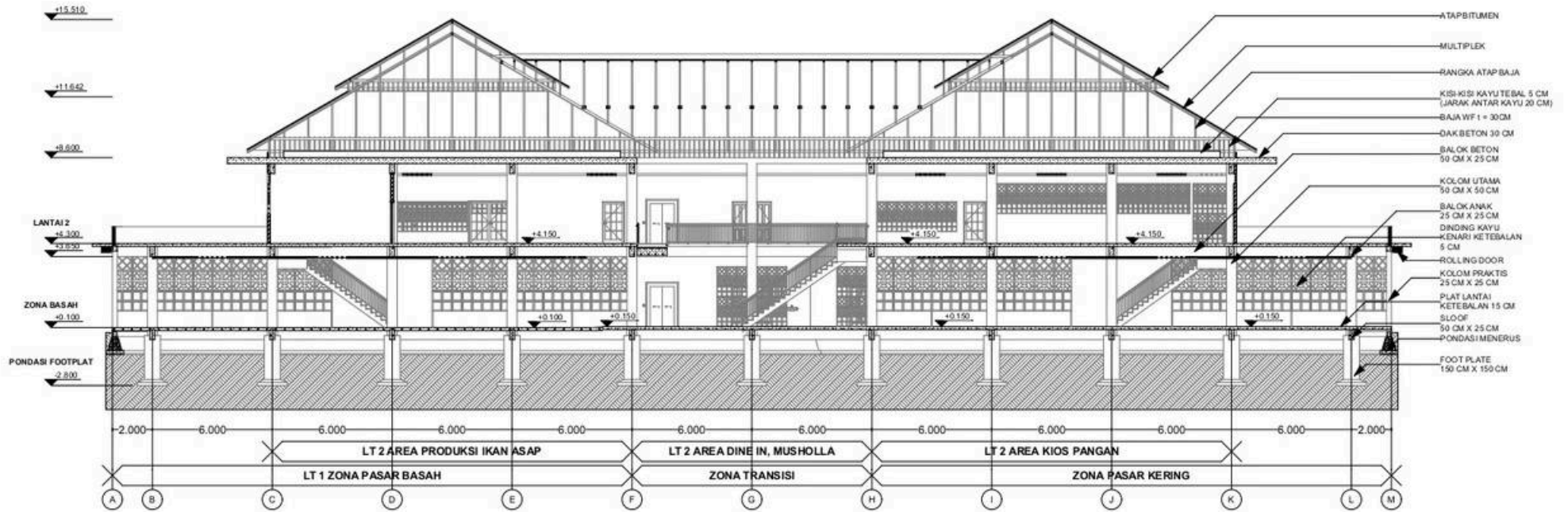


Gambar 4.10 Tampak Barat & Timur

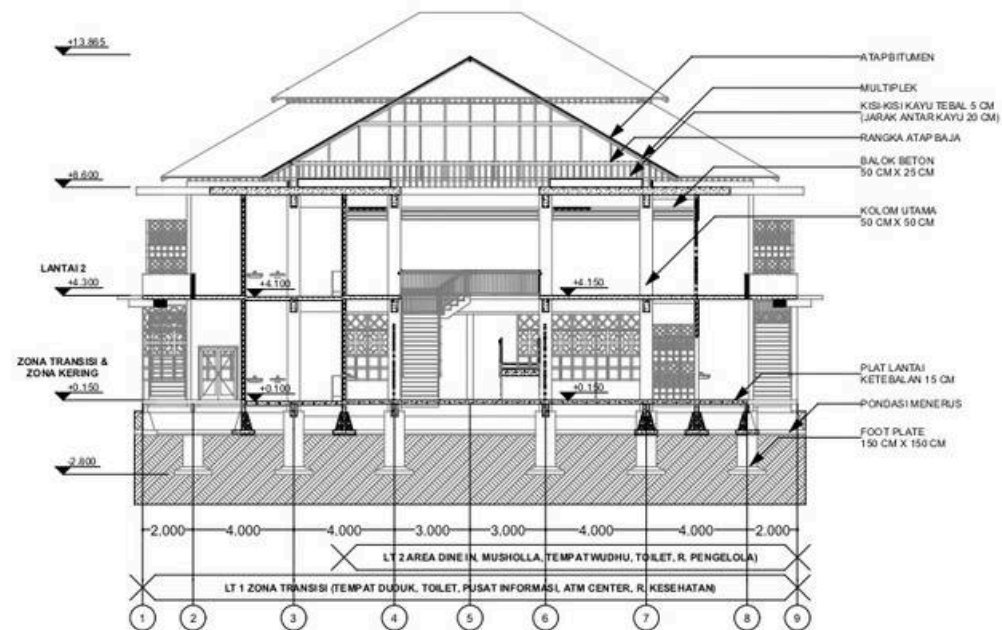
Sumber: Penulis

4.4.3 Potongan

• Potongan A-A



• Potongan B-B

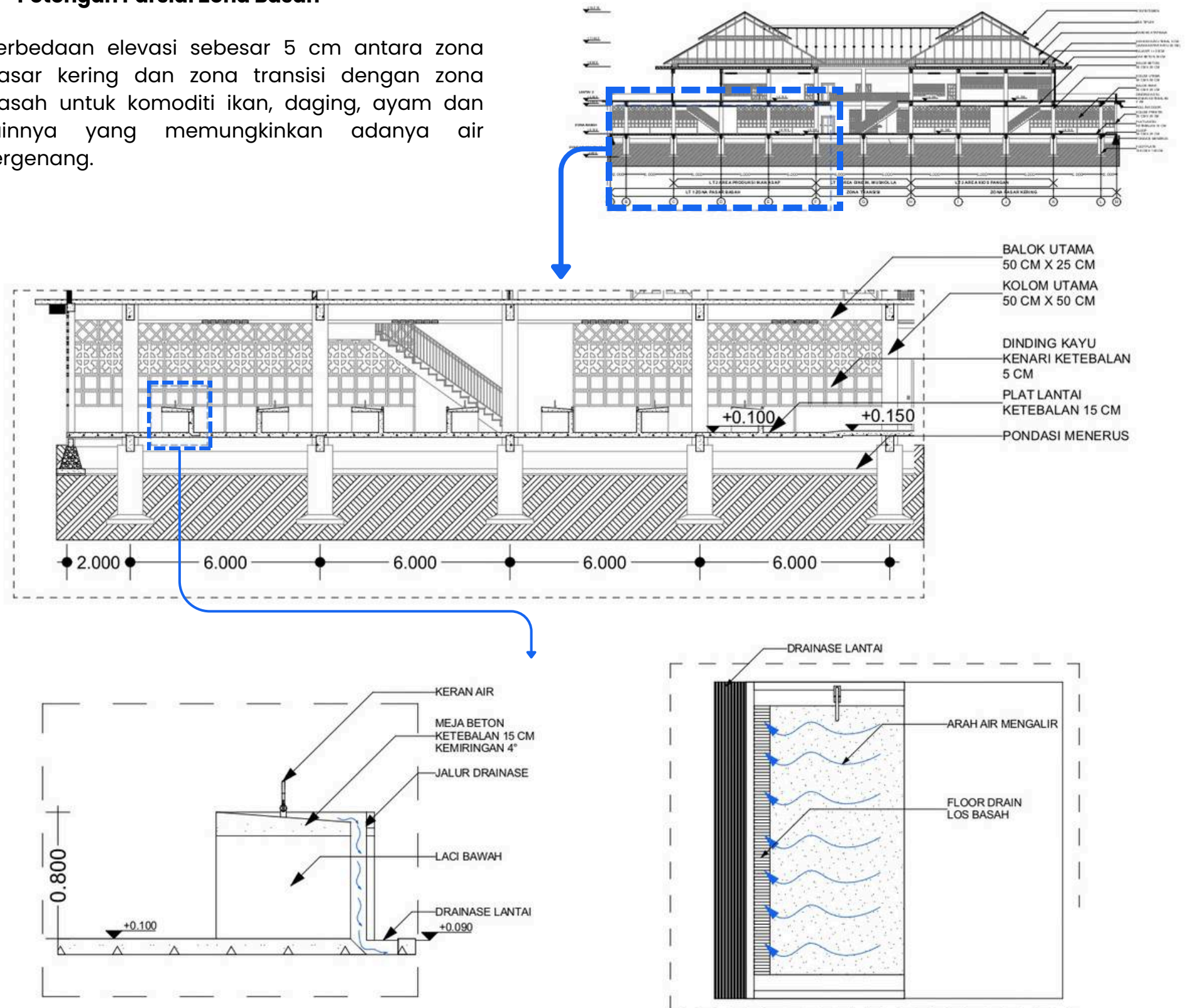


Gambar 4.11 Potongan A-A & B-B

Sumber: Penulis

- **Potongan Parsial Zona Basah**

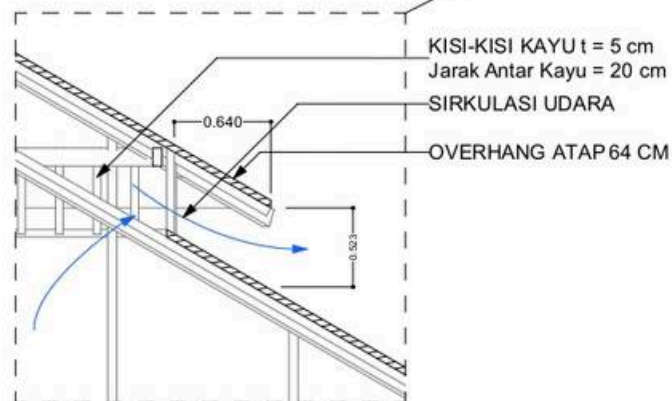
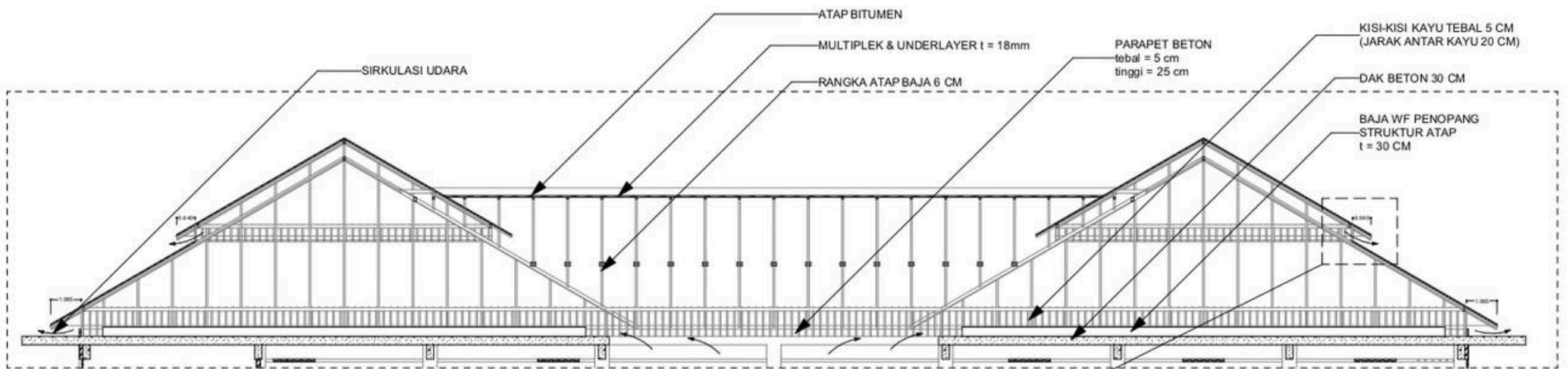
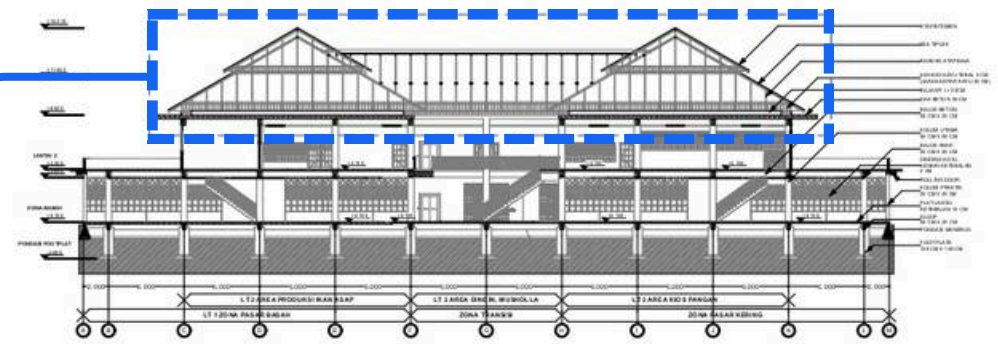
Perbedaan elevasi sebesar 5 cm antara zona pasar kering dan zona transisi dengan zona basah untuk komoditi ikan, daging, ayam dan lainnya yang memungkinkan adanya air tergenang.



Gambar 4.12 Potongan Parsial Zona Basah
Sumber: Penulis

- **Potongan Parsial Atap**

Menggunakan atap limasan yang disusun menjadi 2 bagian memungkinkan pengoptimalan penghawaan dengan memberikan bukaan pada celah antara atap dengan dak dan di antara 2 atap yang disusun.

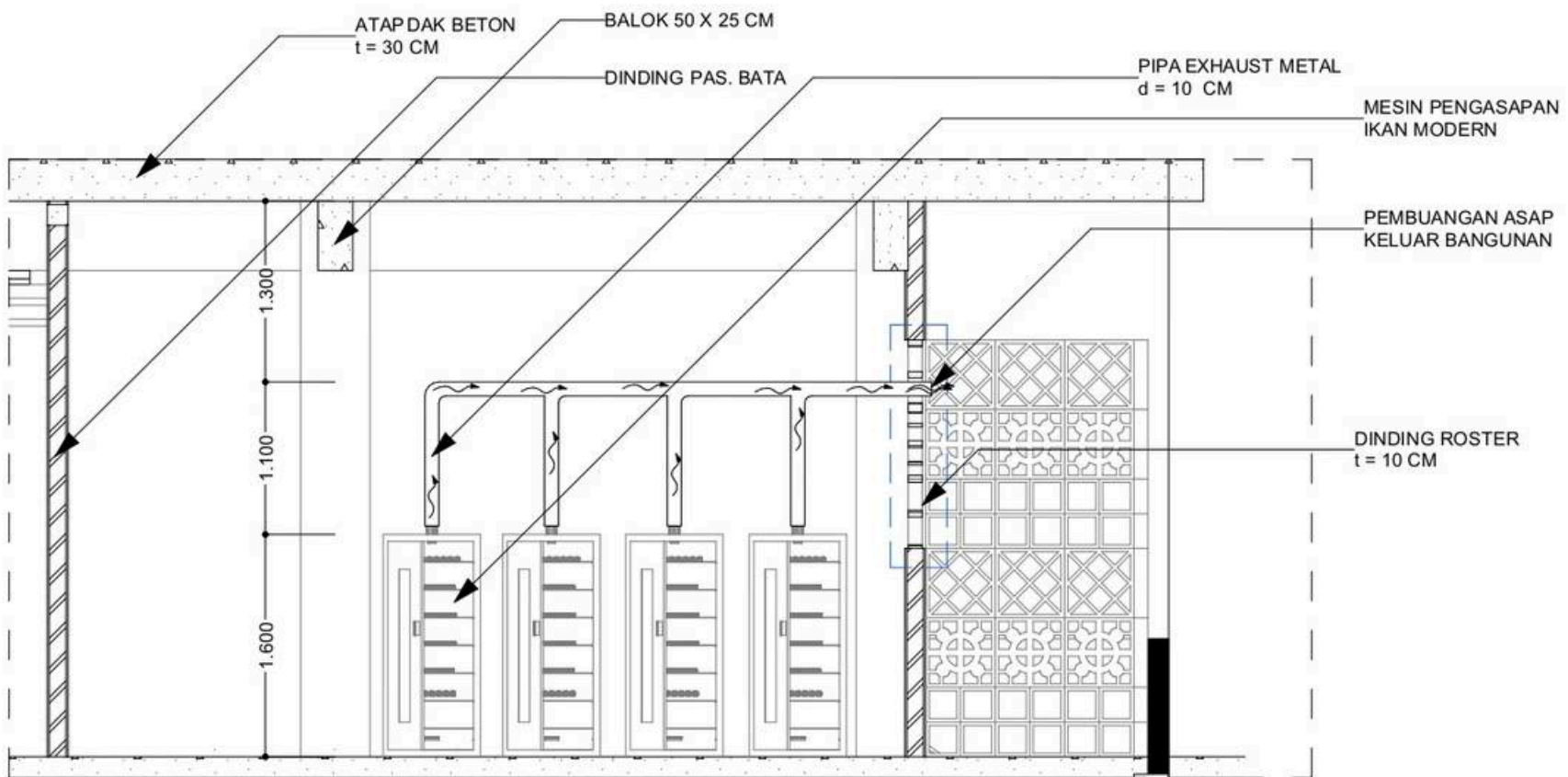
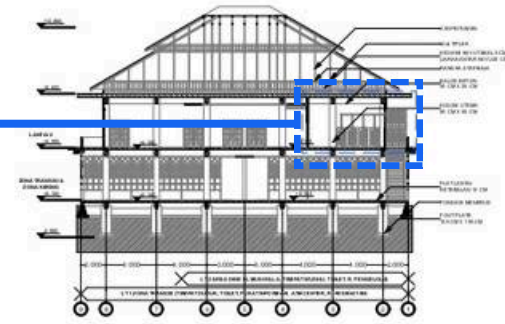


Gambar 4.13 Potongan Parsial Atap
Sumber: Penulis

- **Potongan Parsial Ruang Pengasapan**

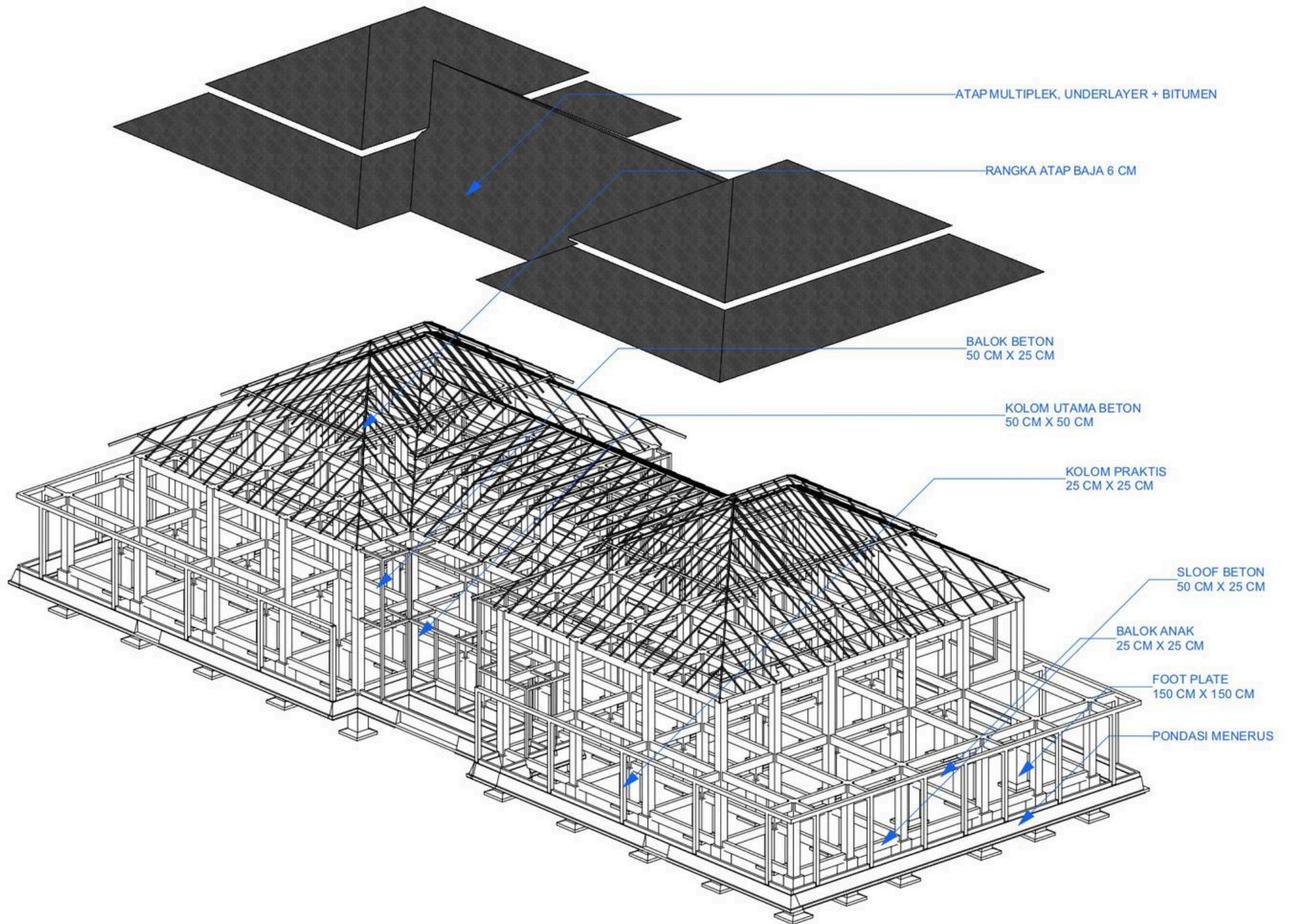
Menggunakan mesin pengasapan yang sudah modern, hal ini bertujuan agar dalam proses pengasapan ikan asap yang dihasilkan tidak sepekat dan sebanyak sistem pengasapan tradisional menggunakan kayu bakar.

Asap yang dihasilkan kemudian disalurkan keluar melalui pipa exhaust ke luar bangunan melalui dinding roster.



Gambar 4.14 Potongan Parsial Ruang Pengasapan Ikan
Sumber: Penulis

4.5 Sistem Struktur



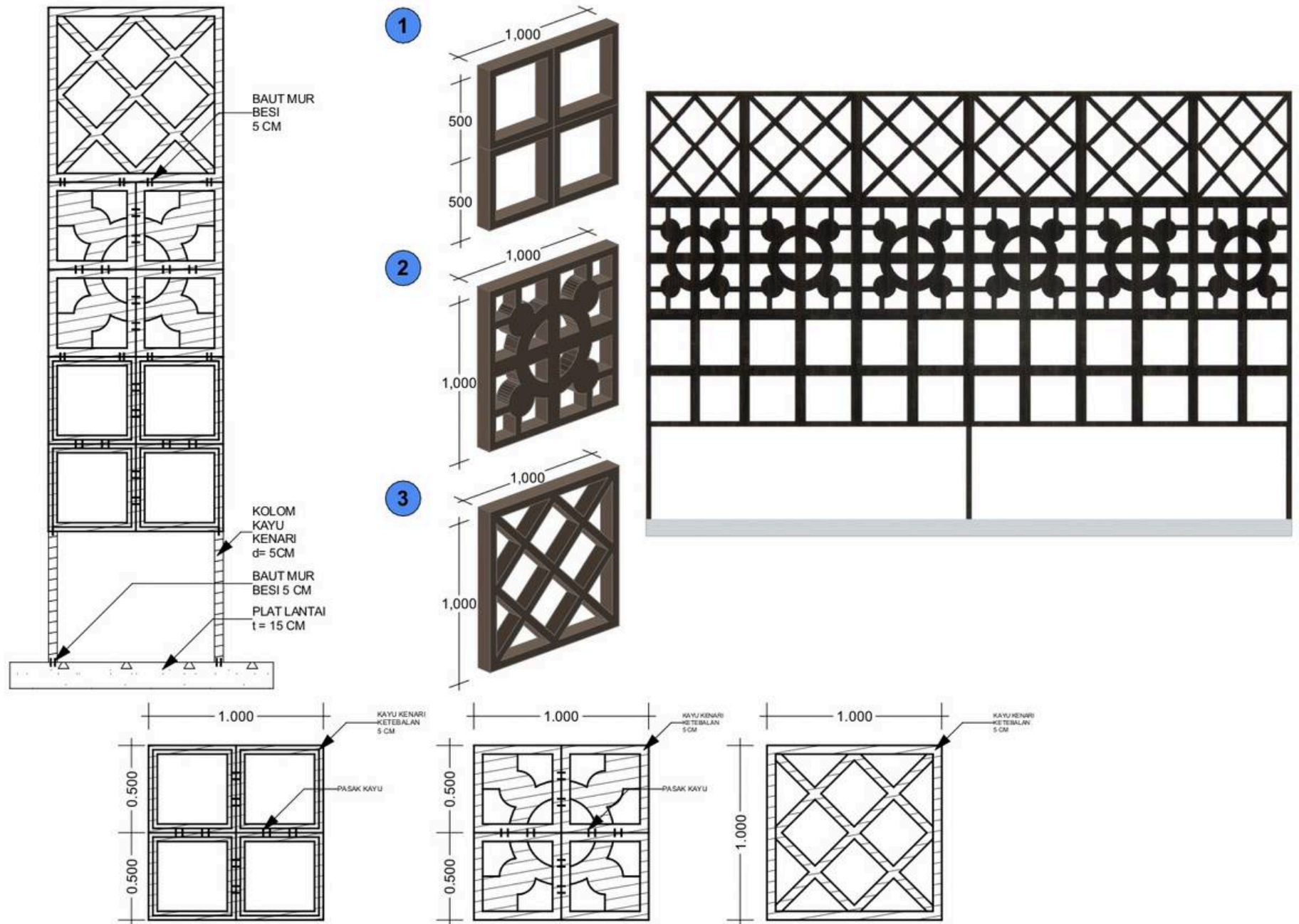
Gambar 4.15 Struktur Bangunan

Sumber: Penulis

4.6 Detail Arsitektural

• Detail Selubung 1

Polanya diambil dari ornamen arsitektural lokal Ambon. Diterapkan pada selubung lantai 1. Modul berukuran 1x1 m dengan material dari kayu Kenari.

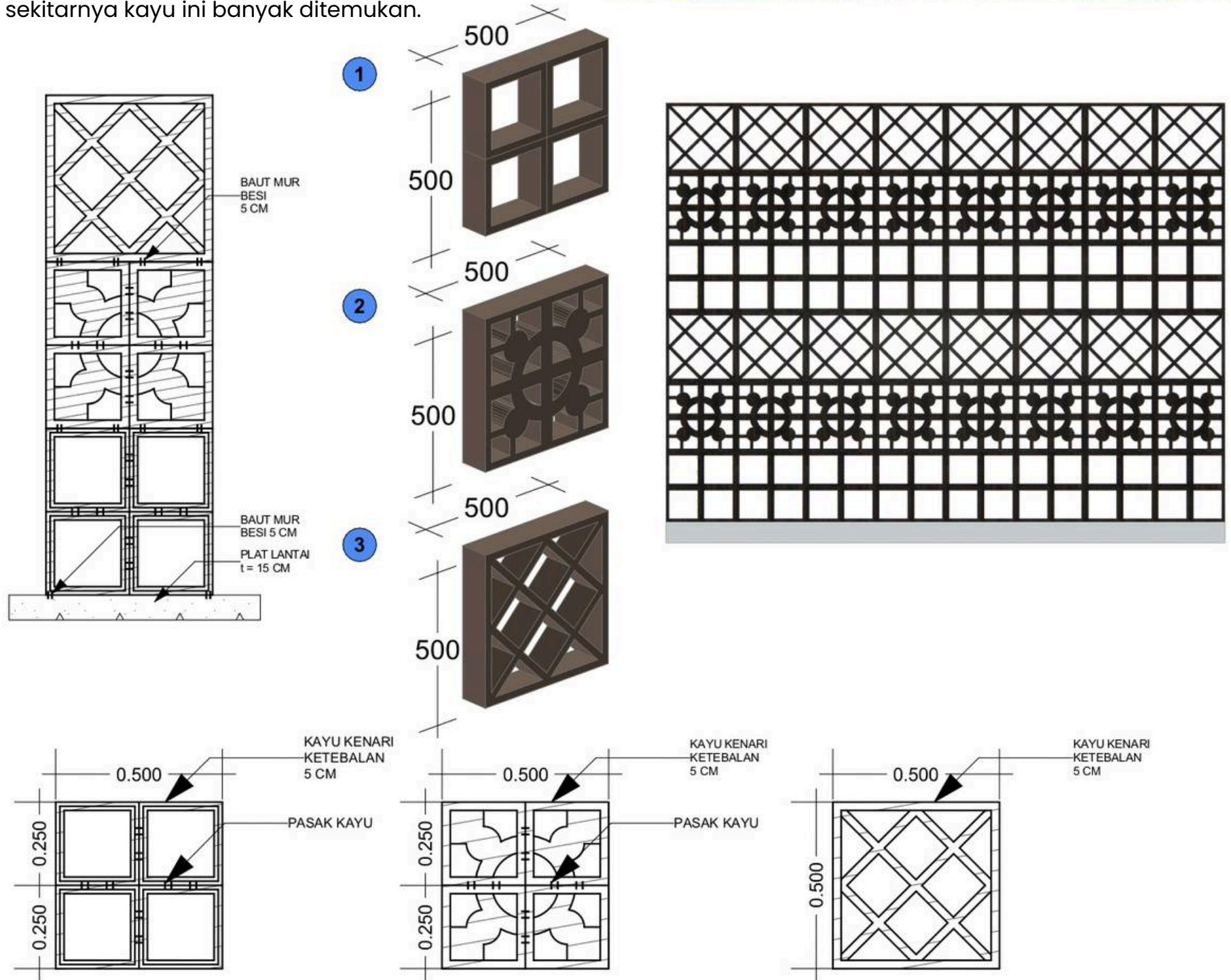


Gambar 4.16 Detail Selubung Bangunan 1

Sumber: Penulis

• **Detail Selubung 2**

Selubung tipe 2 digunakan pada lantai 2. Modulnya berukuran 50 cm x 50 cm dengan material kayu kenari. Pemilihan kayu kenari sendiri karena di daerah Ambon dan sekitarnya kayu ini banyak ditemukan.



Gambar 4.17 Detail Selubung Bangunan 2

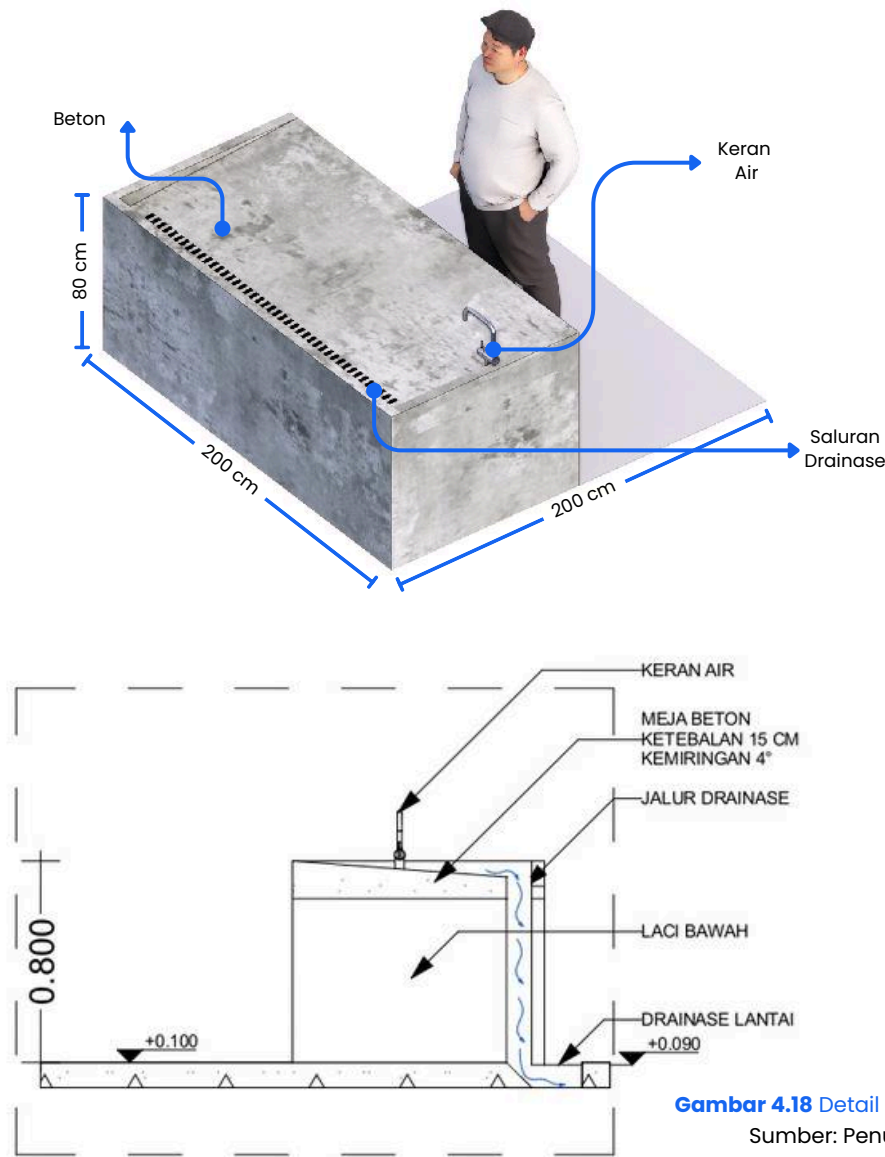
Sumber: Penulis

- **Detail Los Basah**

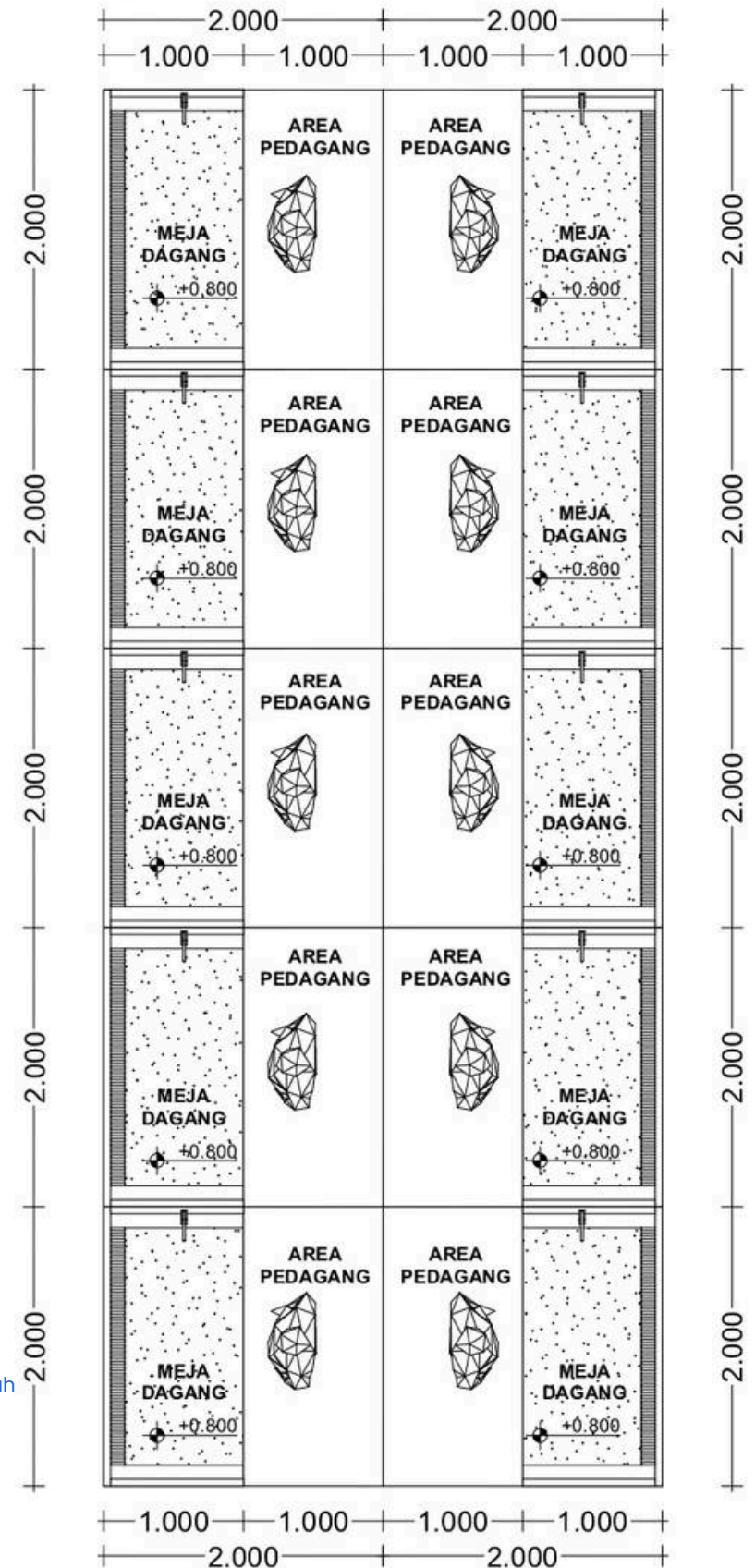
Los didesain dengan memperhatikan dan karakter jual beli serta perilaku pengguna pasar dan juga disesuaikan dengan jenis komoditi yang dijual.

Komoditi yang akan dijual di los basah terutama ikan, daging, ayam, hasil laut lain, kelapa parut, tempe, tahu dan lainnya. Bagian atas los basah dibuat miring sehingga air dari ikan dan daging dapat turun ke saluran drainase.

Jumlah total los basah berjumlah 70 los yang terdiri dari 40 los ikan dan 20 los berisi daging, ayam, dan lainnya.

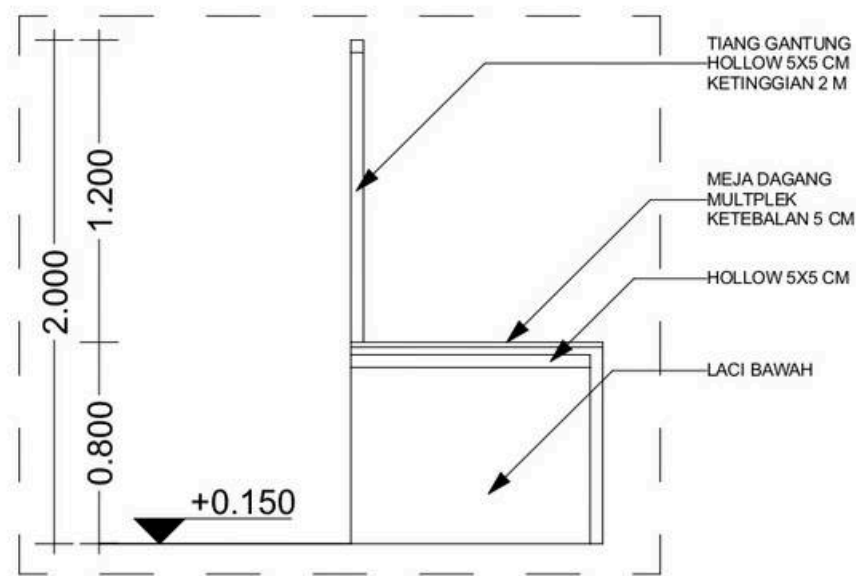
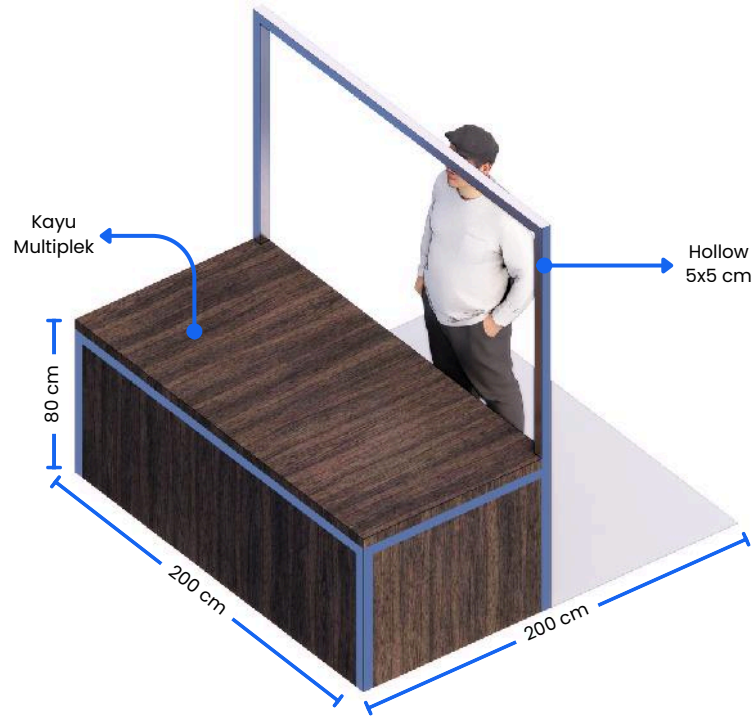


Gambar 4.18 Detail Los Basah
Sumber: Penulis

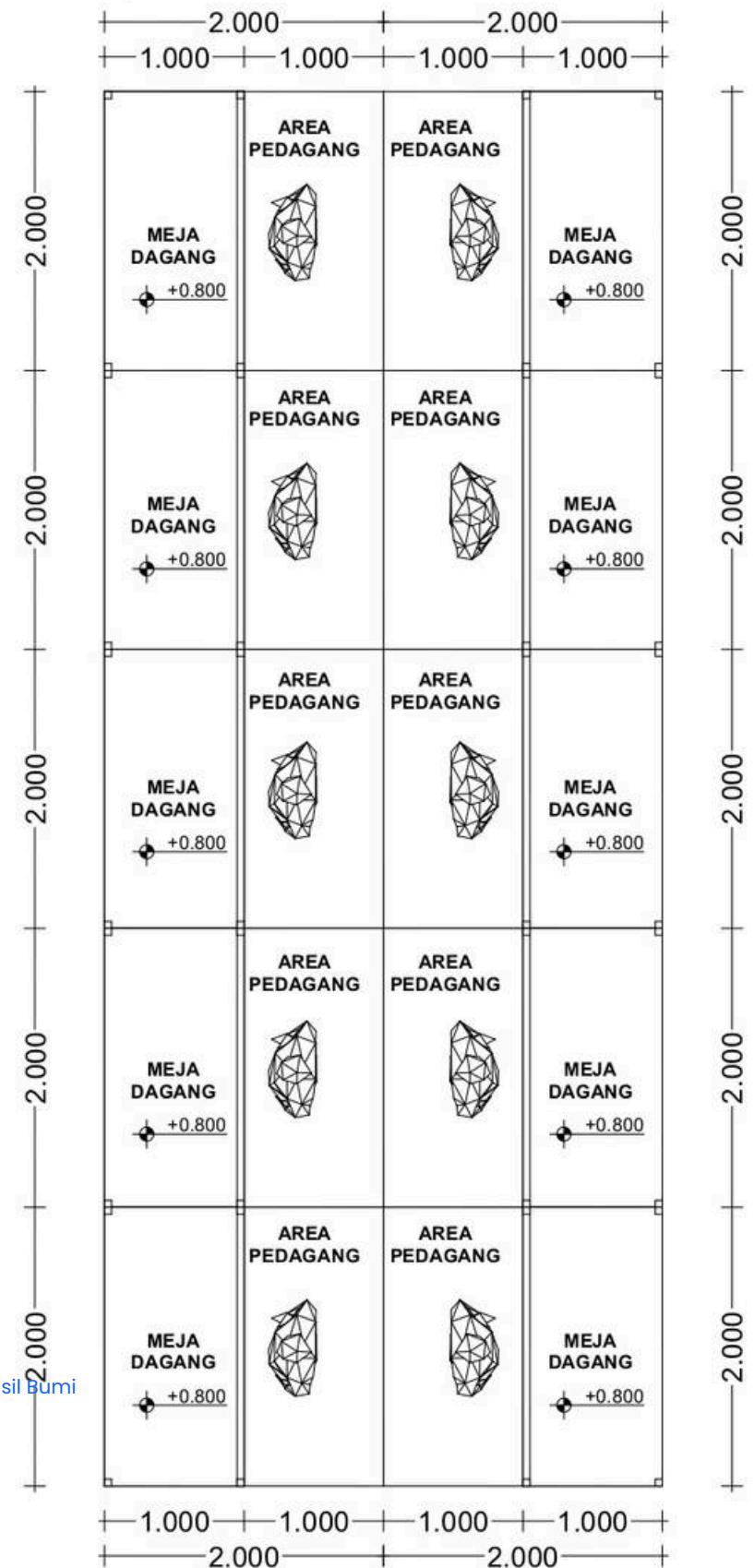


- **Detail Los Pangan (Hasil Bumi)**

Komoditi yang akan dijual di los pangan (hasil bumi) seperti sayur mayur, buah-buahan, umbi-umbian, bumbu dapur dan lainnya. Jumlah total los pangan (hasil bumi) berjumlah 30 los.

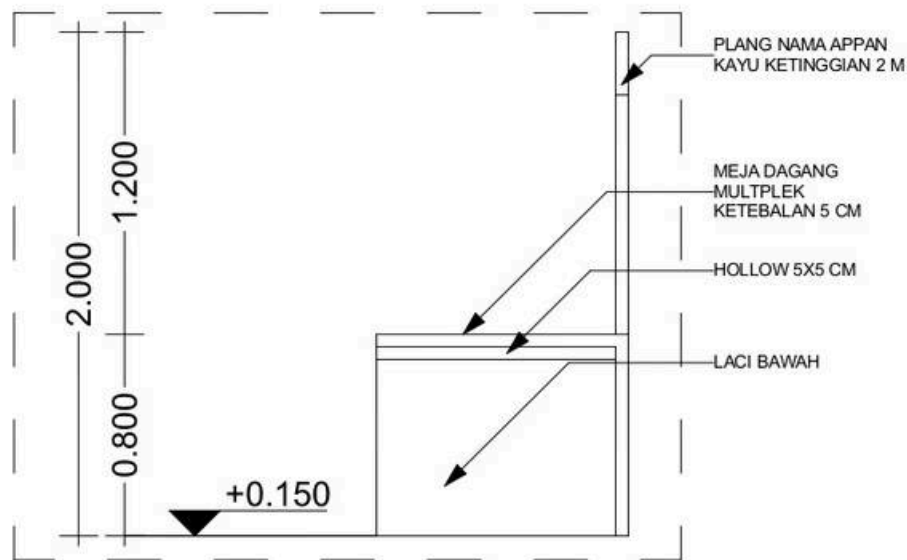
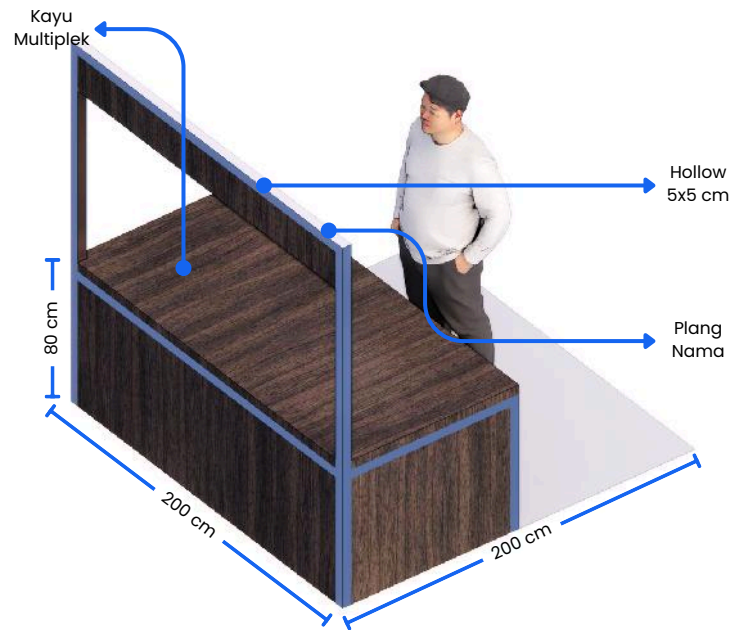


Gambar 4.19 Detail Los Pangan Hasil Bumi
Sumber: Penulis

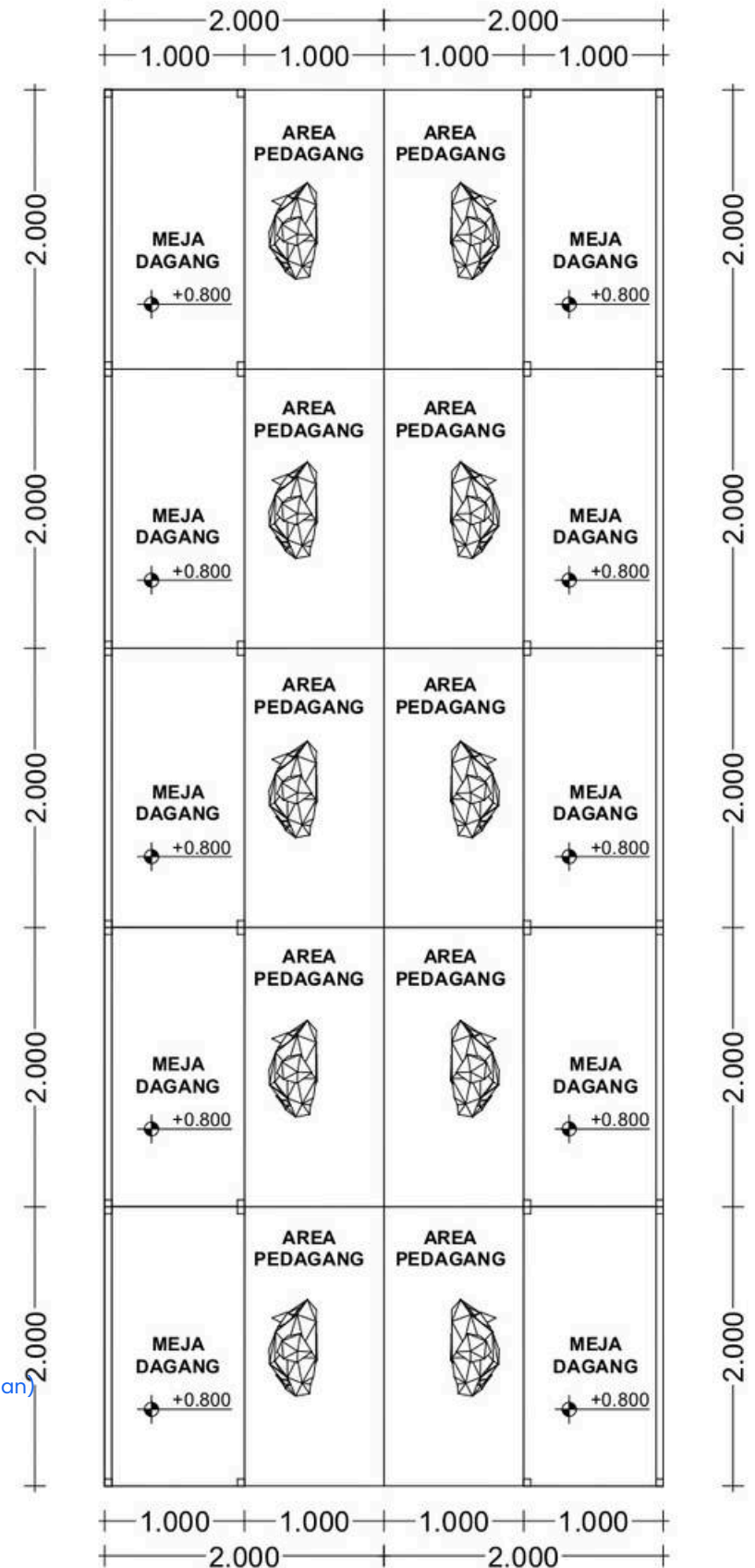


- **Detail Los Pangan (Jajanan)**

Komoditi yang akan dijual di los pangan (jajanan) pasar seperti kue tradisional Ambon misal kue lontar (pie susu), nagasari, bagea. Selain itu menjual aneka jajanan dan minuman lainnya. Jumlah total los pangan (jajanan) berjumlah 10 los.



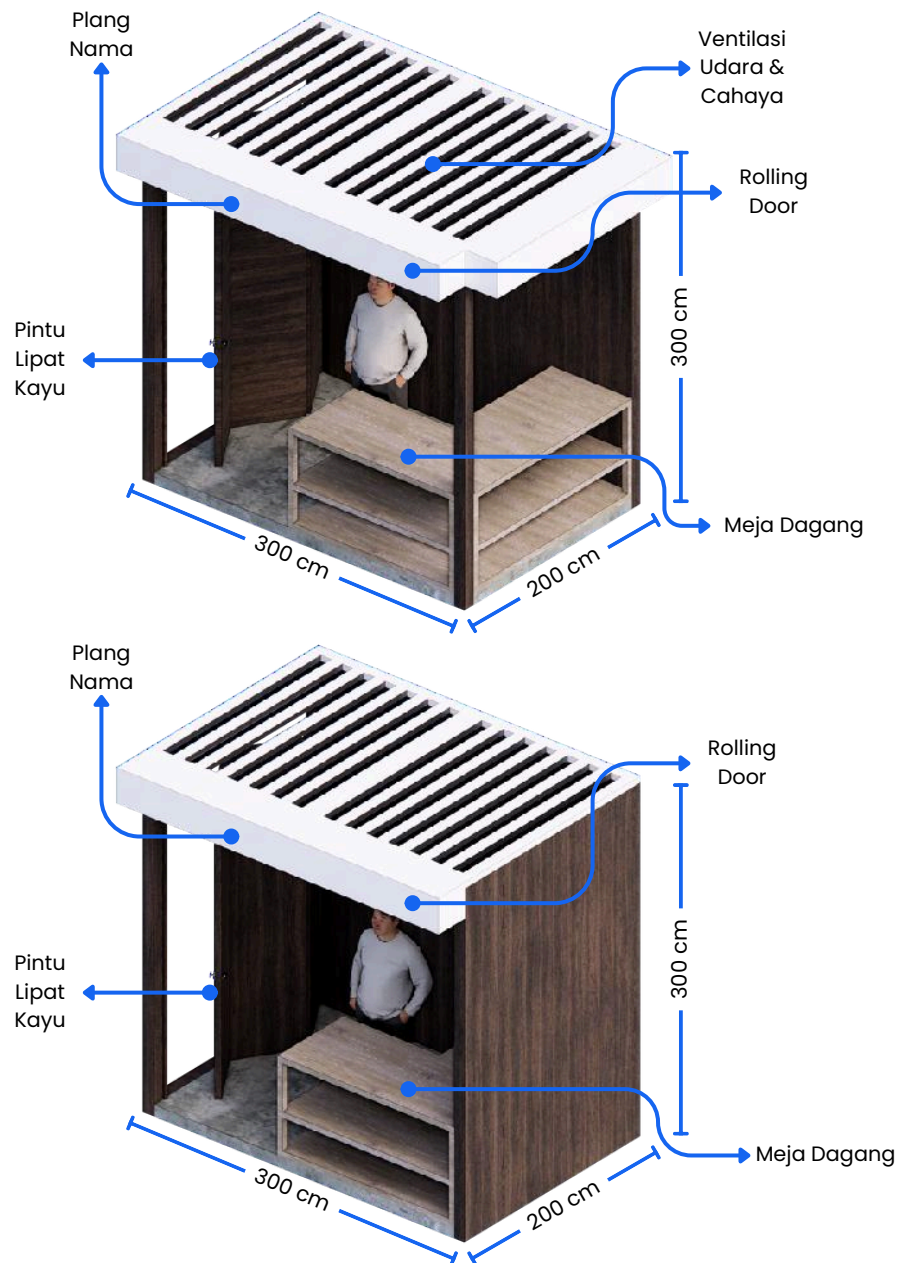
Gambar 4.20 Detail Los (Jajanan)
Sumber: Penulis



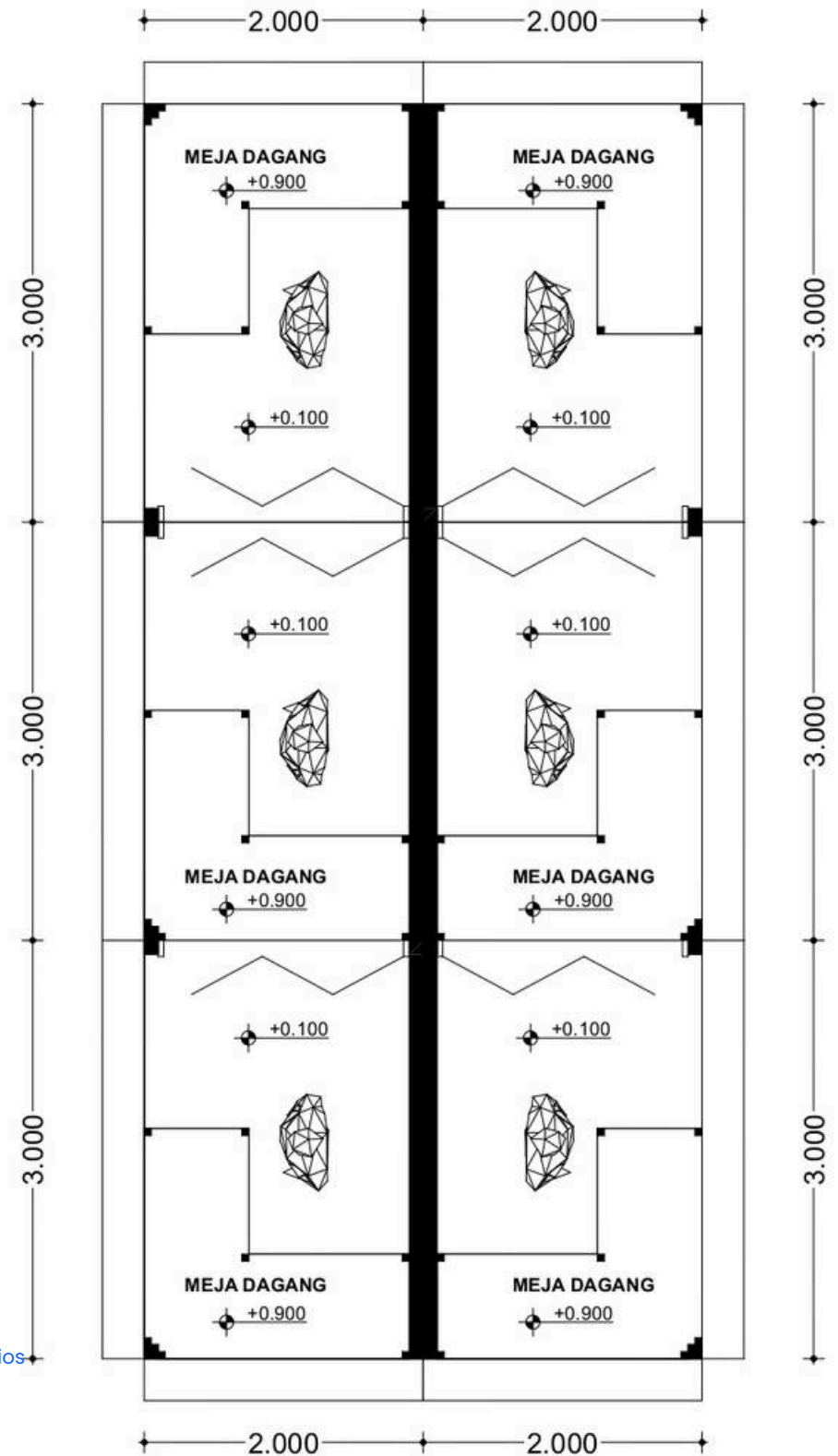
- **Detail Kios Pangan Kering & Non Pangan**

Kios pangan kering dan non pangan memiliki dinding pembatas antar kios yang fleksibel dari kayu, hal ini dimaksudkan agar dapat memungkinkan pedagang untuk menyewa lebih dari 1 kios.

Kios pangan kering dan non pangan terletak di lantai 1 dengan jumlah total terdapat 18 kios.



Gambar 4.21 Detail Kios
Sumber: Penulis

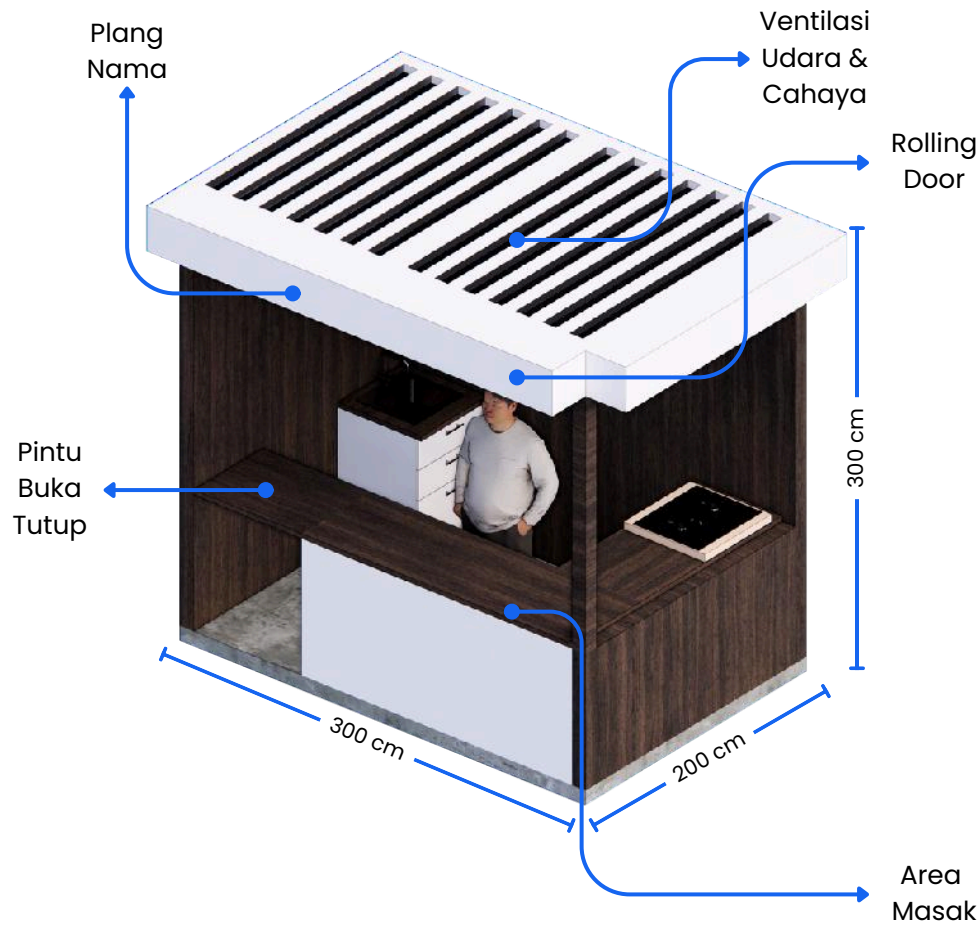
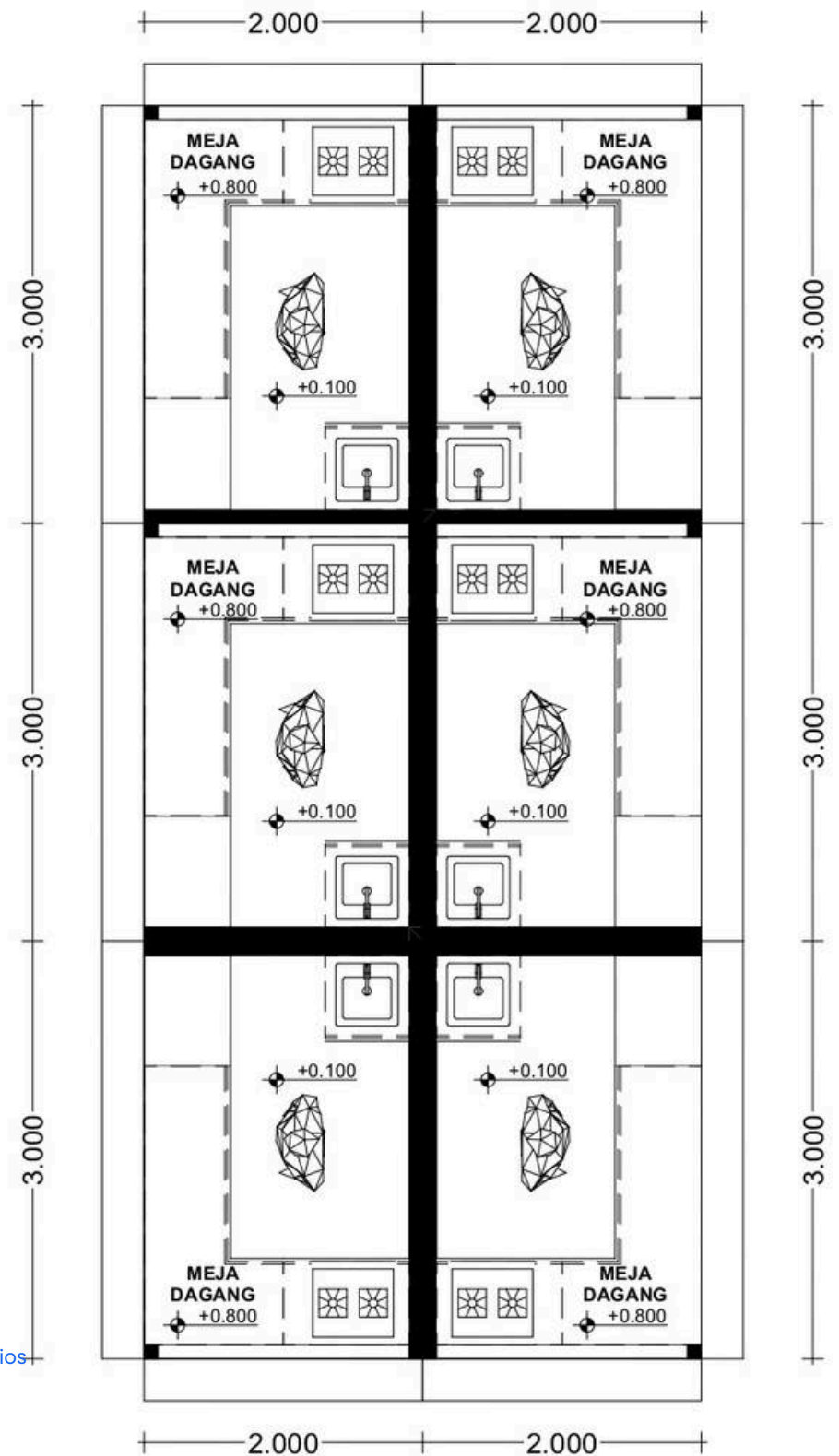


- **Detail Kios Pangan**

Kios pangan difokuskan untuk dagangan yang berkaitan dengan makanan dan minuman. Makanan yang dijual seperti olahan ikan asap, olahan ikan lain, maupun hewan laut lainnya.

Kios pangan terletak di lantai 2 dengan jumlah total terdapat 22 kios.

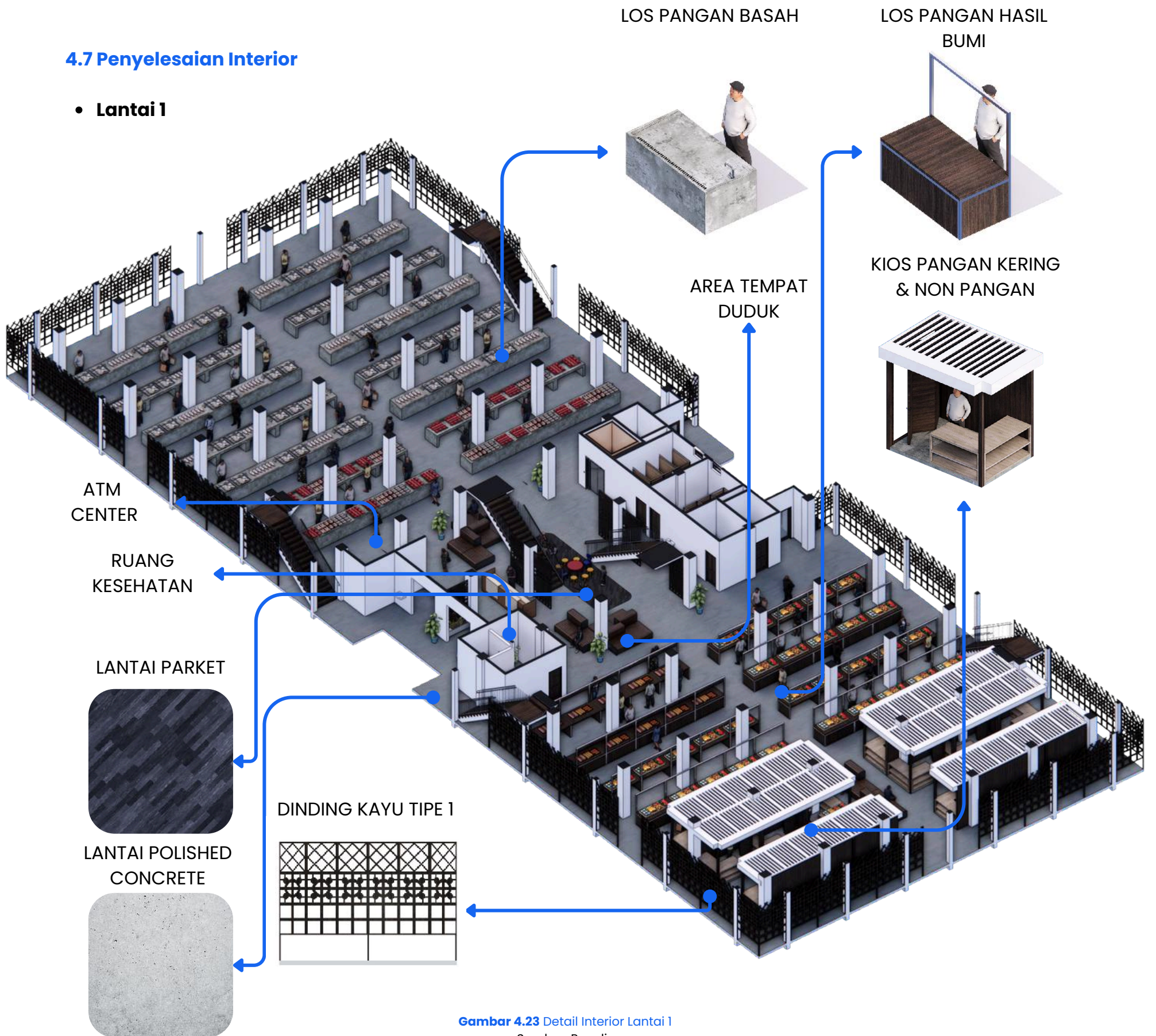
Tersedia juga area dine in yang dapat digunakan oleh para pengunjung untuk menikmati makanan yang telah mereka pesan sebelumnya di kios-kios yang ada.



Gambar 4.22 Detail Kios
Sumber: Penulis

4.7 Penyelesaian Interior

• Lantai 1



Gambar 4.23 Detail Interior Lantai 1
Sumber: Penulis

• **Lantai 2**

RUANG
PENGASAPAN

RUANG CUCI

RUANG FREEZER

RUANG
PENGEPAKAN

RUANG
PENYIMPANAN

AREA DINE IN

LANTAI PARKET



LANTAI POLISHED
CONCRETE



AREA TEMPAT
DUDUK

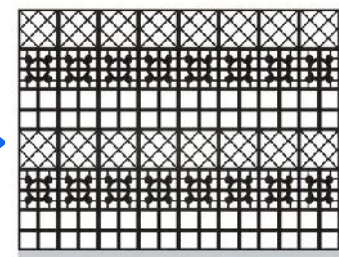
RUANG
PENGELOLA

MUSHOLLA

KIOS PANGAN



DINDING KAYU TIPE 2



Gambar 4.24 Detail Interior Lantai 2

Sumber: Penulis

4.8 Suasana Eksterior



Gambar 4.25 Tampak Depan Bangunan
Sumber: Penulis



Gambar 4.26 Entrance Utama Pasar
Sumber: Penulis



Gambar 4.27 Parkir Motor & Mobil
Sumber: Penulis



Gambar 4.28 Jalur Masuk Kendaraan
Sumber: Penulis



Gambar 4.29 Entrance Utama & Akses Langsung Ke Lantai 2
Sumber: Penulis



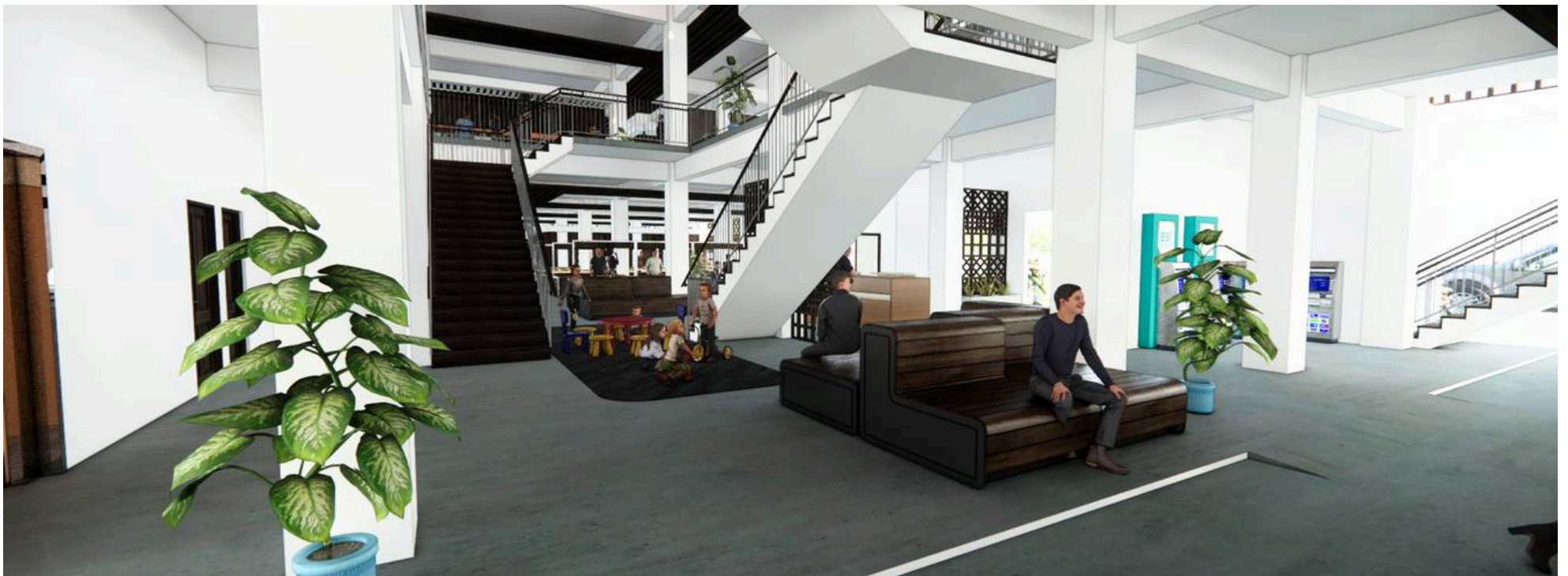
Gambar 4.30 Area Loading Dock
Sumber: Penulis

4.9 Suasana Interior



Gambar 4.31 Area Transisi Lantai 1

Sumber: Penulis



Gambar 4.32 Area Duduk Lantai 1

Sumber: Penulis



Gambar 4.33 Area Los Basah
Sumber: Penulis



Gambar 4.34 Area Los Basah
Sumber: Penulis



Gambar 4.35 Area Los Pangan Hasil Bumi
Sumber: Penulis



Gambar 4.36 Area Los Jajanan & Pangan
Sumber: Penulis



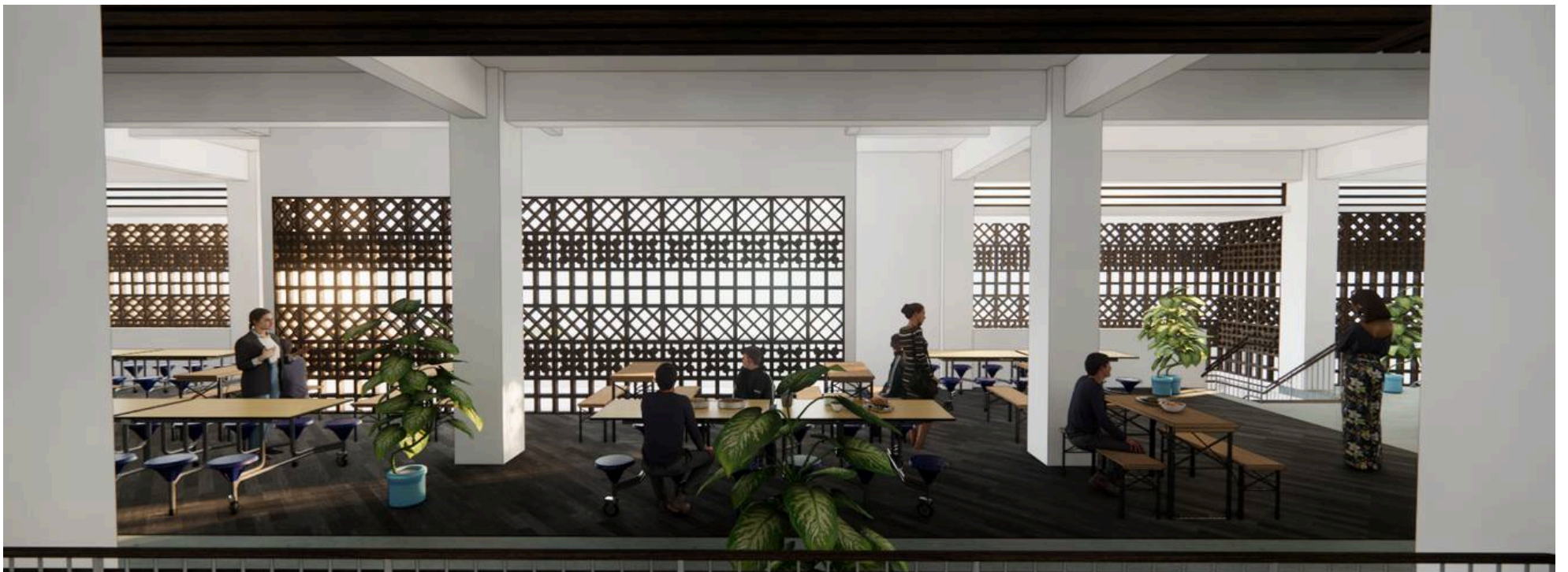
Gambar 4.37 Area Kios Pangan Kering & Non Pangan
Sumber: Penulis



Gambar 4.38 Ruang Kesehatan & Ruang Laktasi
Sumber: Penulis



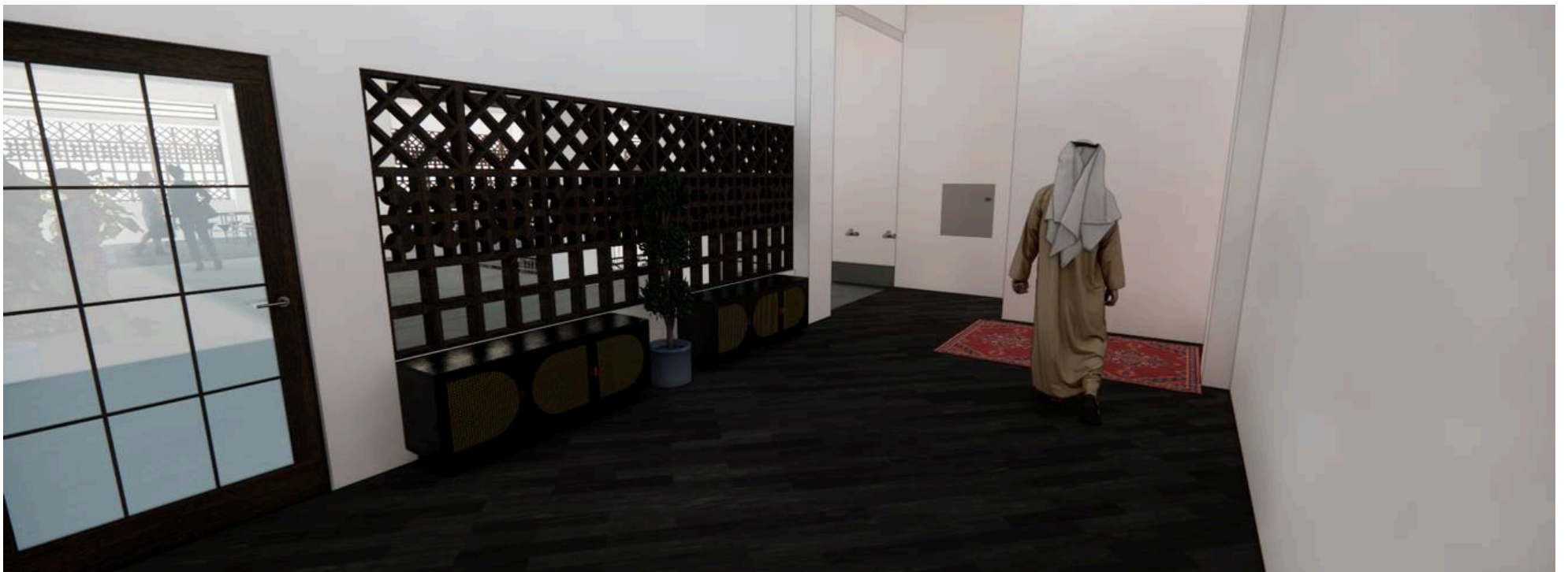
Gambar 4.39 Area Kios Pangan Lantai 2
Sumber: Penulis



Gambar 4.40 Area Dine In Lantai 2
Sumber: Penulis



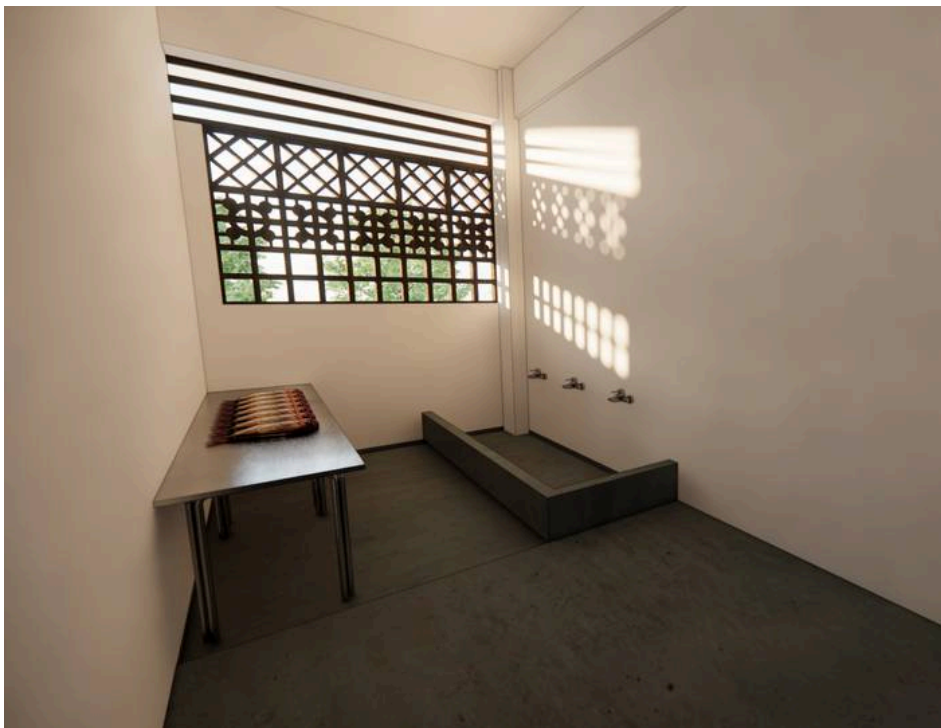
Gambar 4.41 Area Duduk Pengunjung Lantai 2
Sumber: Penulis



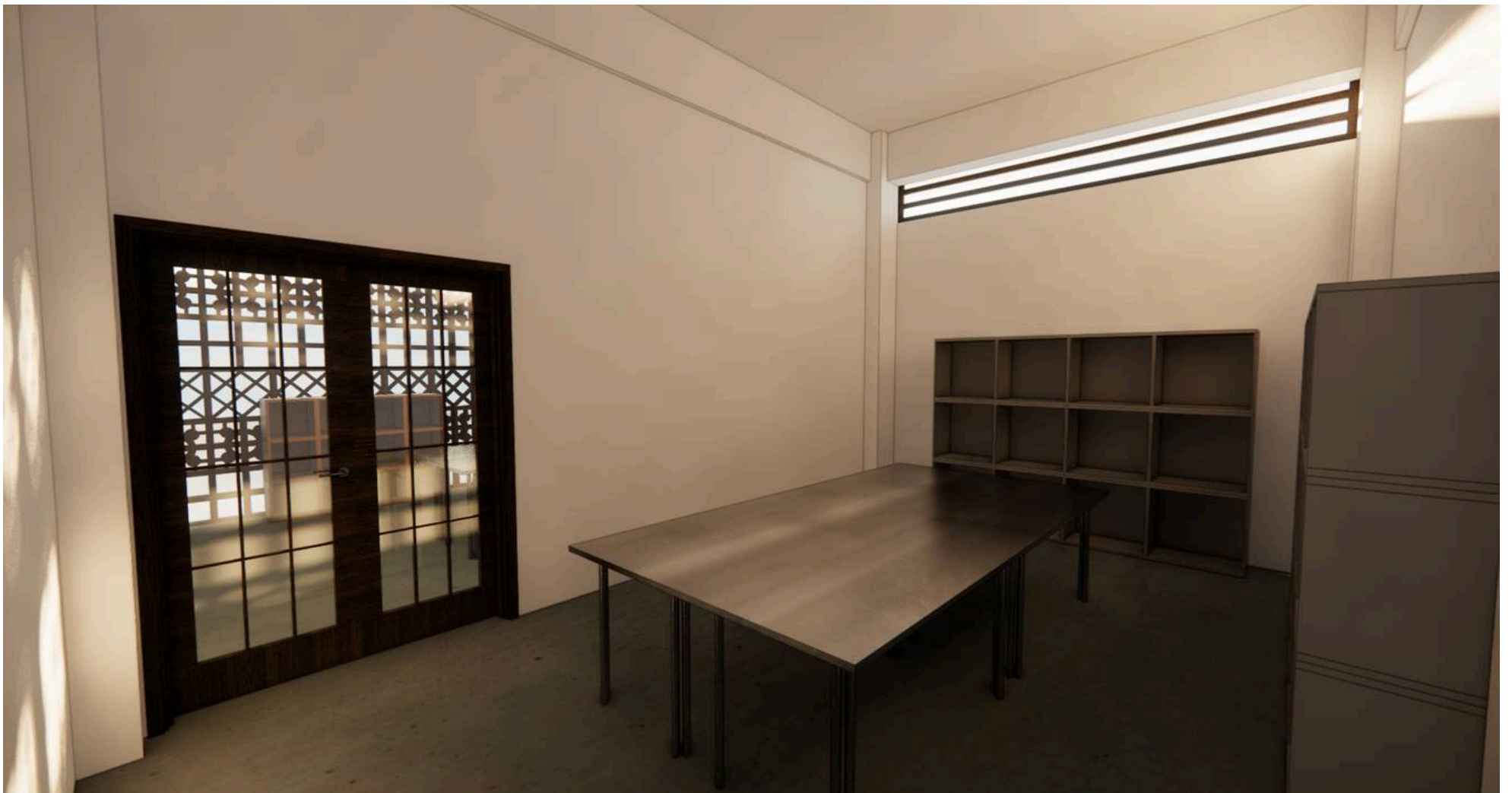
Gambar 4.42 Musholla
Sumber: Penulis



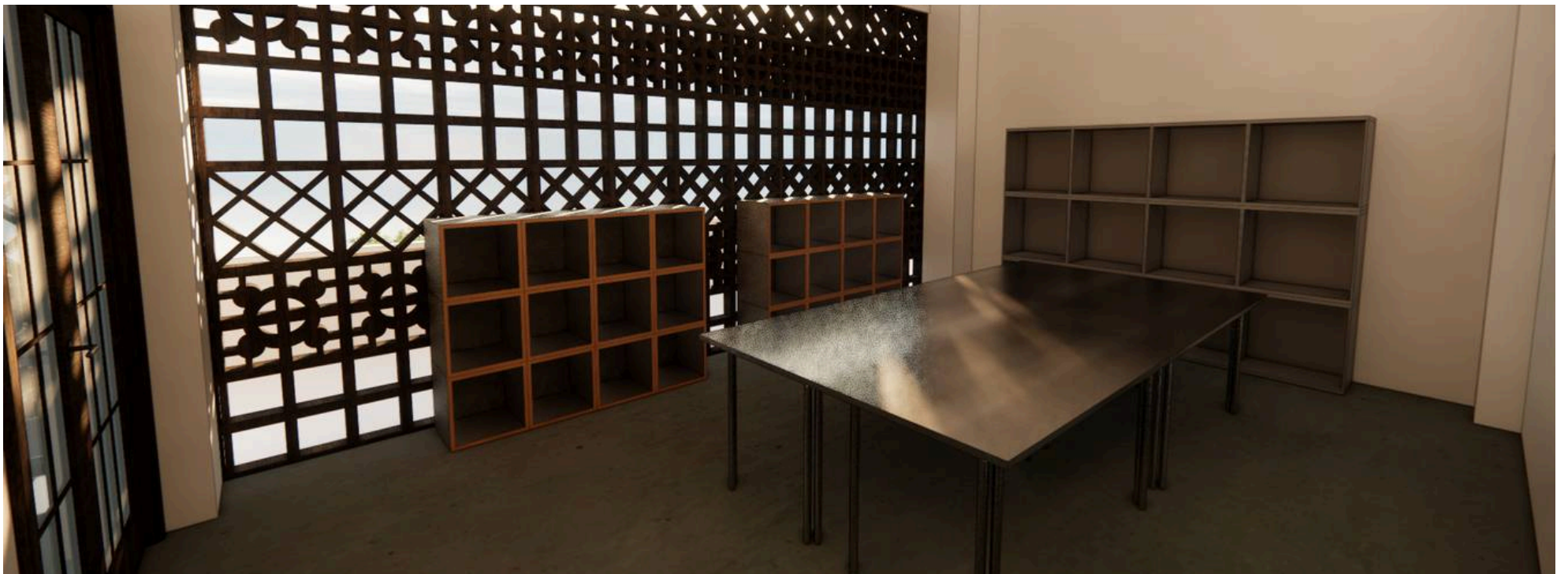
Gambar 4.43 Ruang Pengasapan Ikan
Sumber: Penulis



Gambar 4.44 Ruang Cuci & Ruang Freezer
Sumber: Penulis

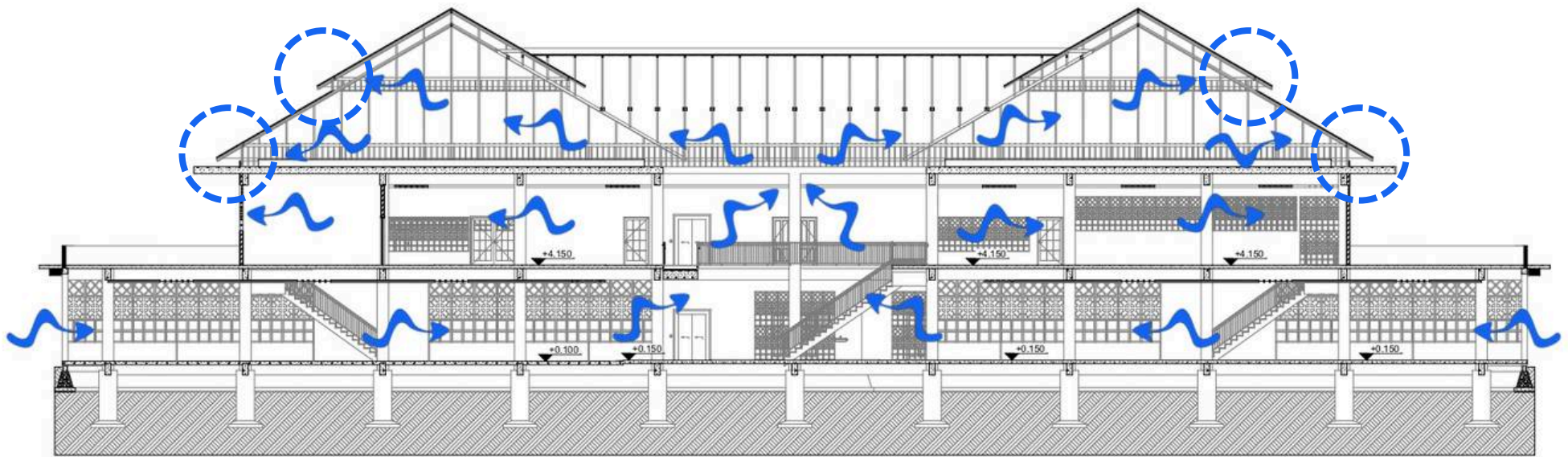


Gambar 4.45 Ruang Sortir Ikan
Sumber: Penulis

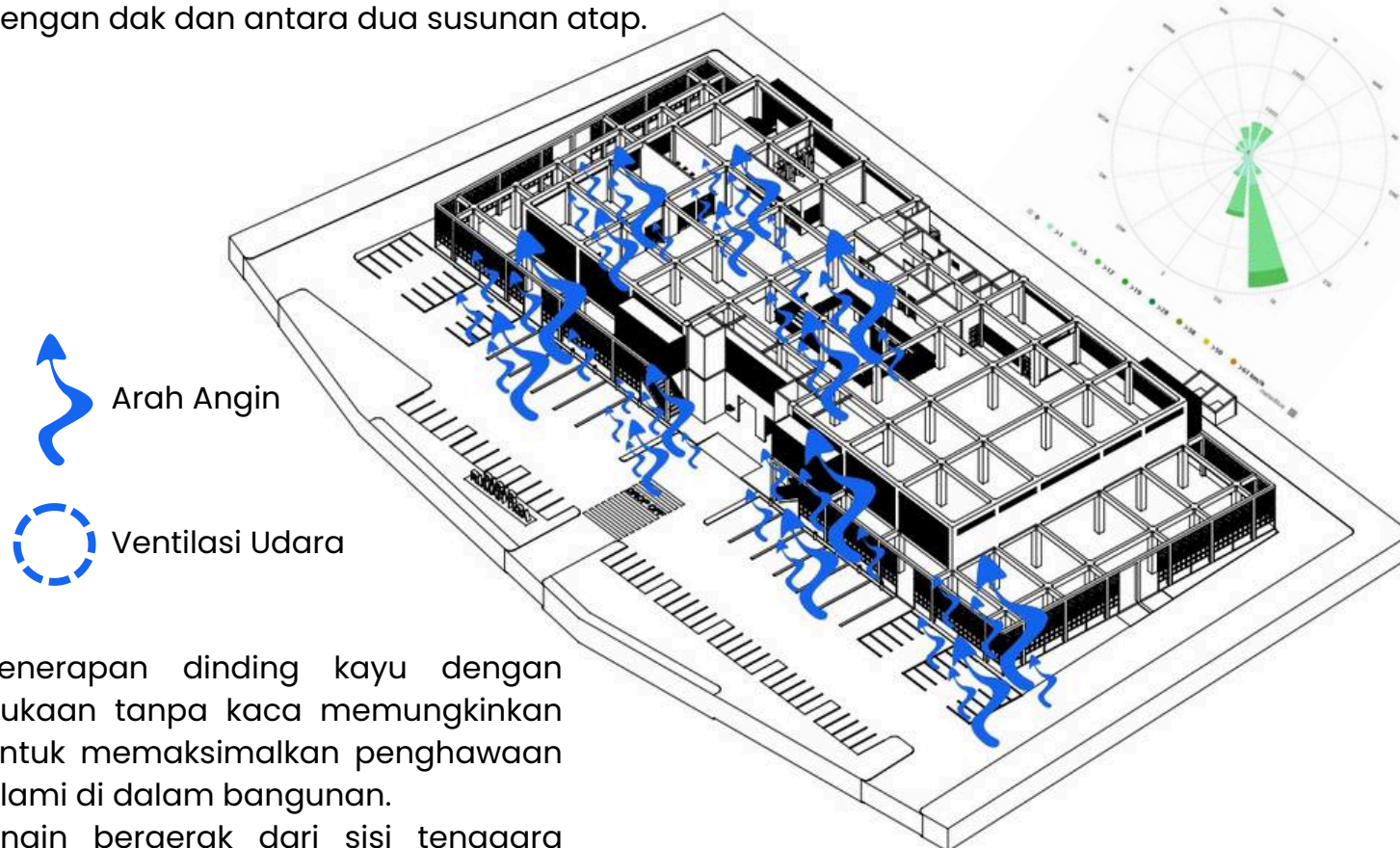


Gambar 4.46 Ruang Pengepakan & Penyimpanan Ikan Asap
Sumber: Penulis

4.10 Skema Penghawaan



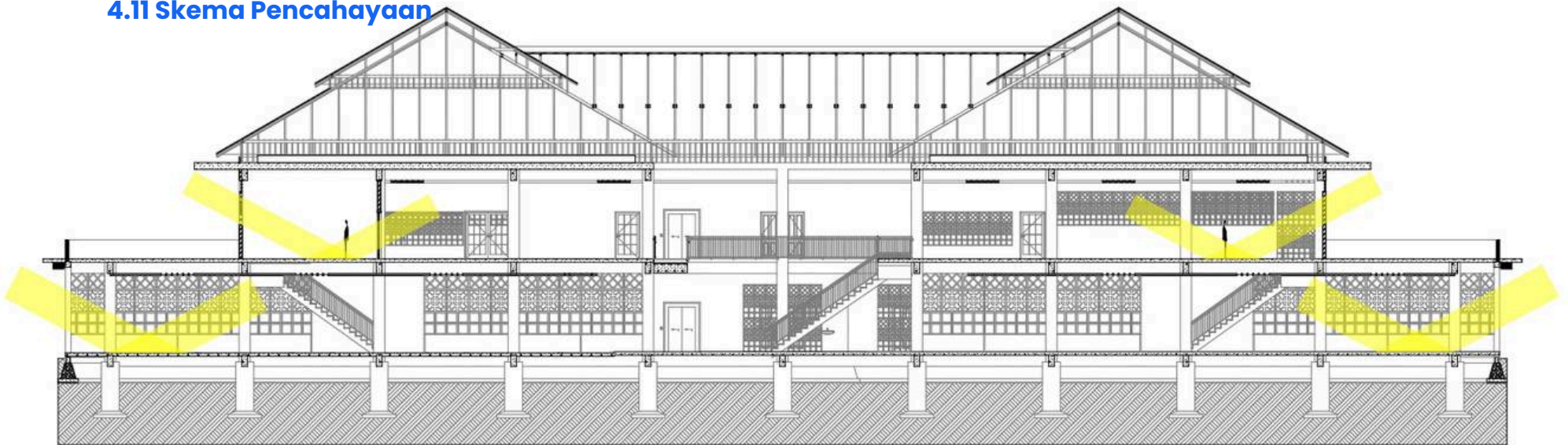
Udara bergerak masuk ke dalam bangunan melalui bukaan pada fasad, kemudian udara naik melalui void di tengah bangunan dan udara panas dapat dikeluarkan melalui ventilasi udara yang ada di antara atap dengan dak dan antara dua susunan atap.



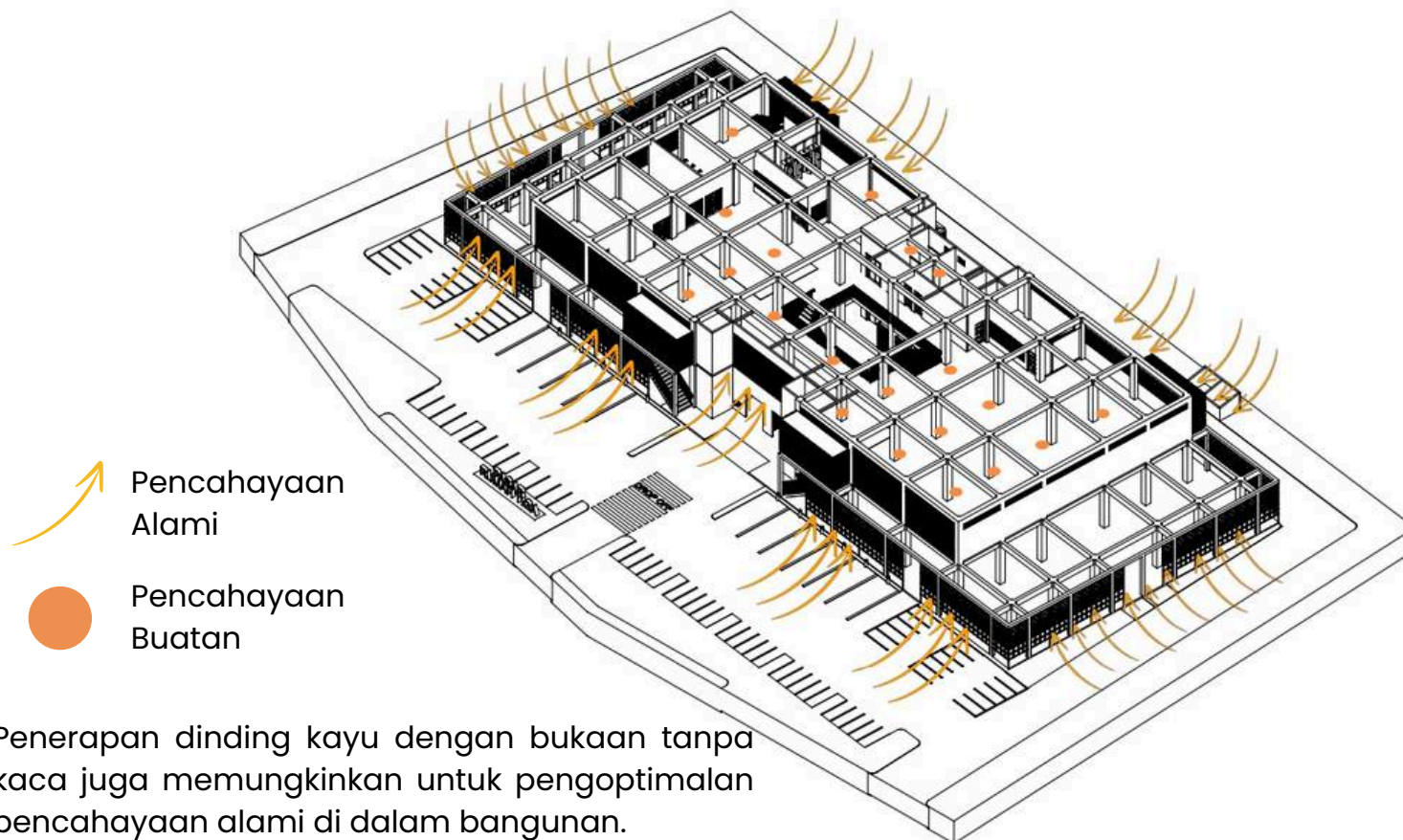
Penerapan dinding kayu dengan bukaan tanpa kaca memungkinkan untuk memaksimalkan penghawaan alami di dalam bangunan. Angin bergerak dari sisi tenggara dan selatan bangunan.

Gambar 4.47 Skema Penghawaan
Sumber: Penulis

4.11 Skema Pencahayaan



Cahaya dapat masuk melalui bukaan yang terdapat pada dinding kayu yang digunakan pada fasad bangunan lantai 1 dan 2.



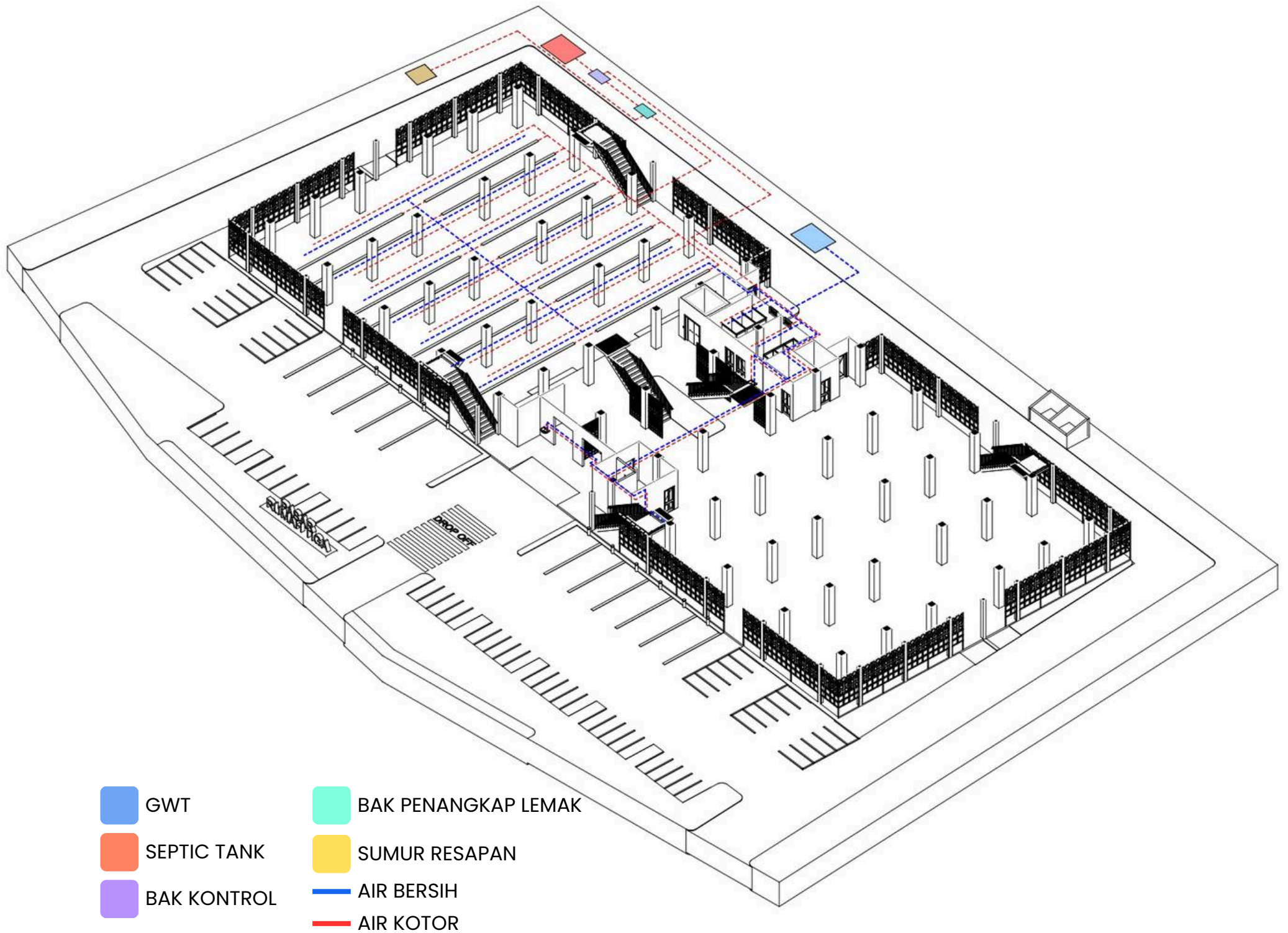
Penerapan dinding kayu dengan bukaan tanpa kaca juga memungkinkan untuk pengoptimalan pencahayaan alami di dalam bangunan. Pada beberapa titik di lantai 2 diberikan lampu sebagai pencahayaan buatan karena aktivitas di lantai 2 hingga pukul 18:00.

Gambar 4.48 Skema Pencahayaan

Sumber: Penulis

4.12 Skema Integrasi Infrastruktur

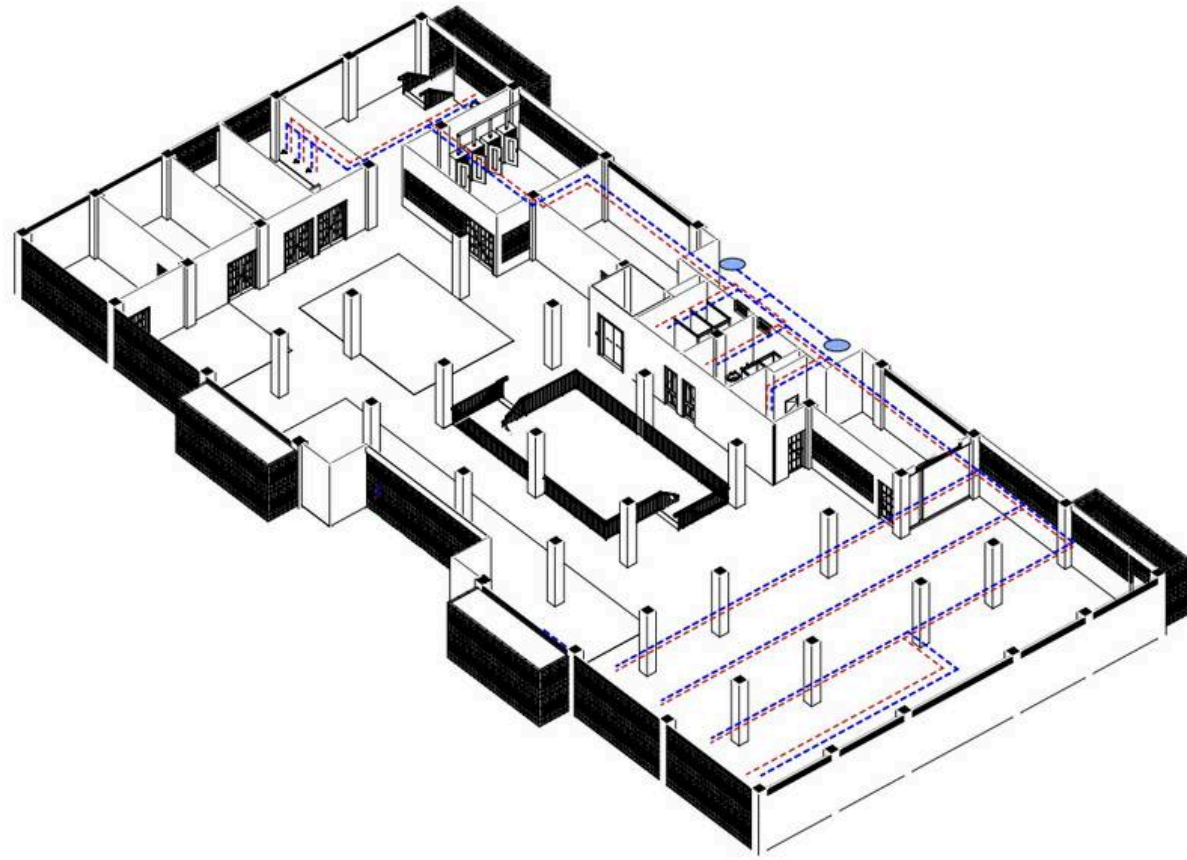
- **Sistem Air Bersih & Air Kotor Lantai 1**



Gambar 4.49 Sistem Air Bersih & Air Kotor Lantai 1

Sumber: Penulis

- **Sistem Air Bersih & Air Kotor Lantai 2**

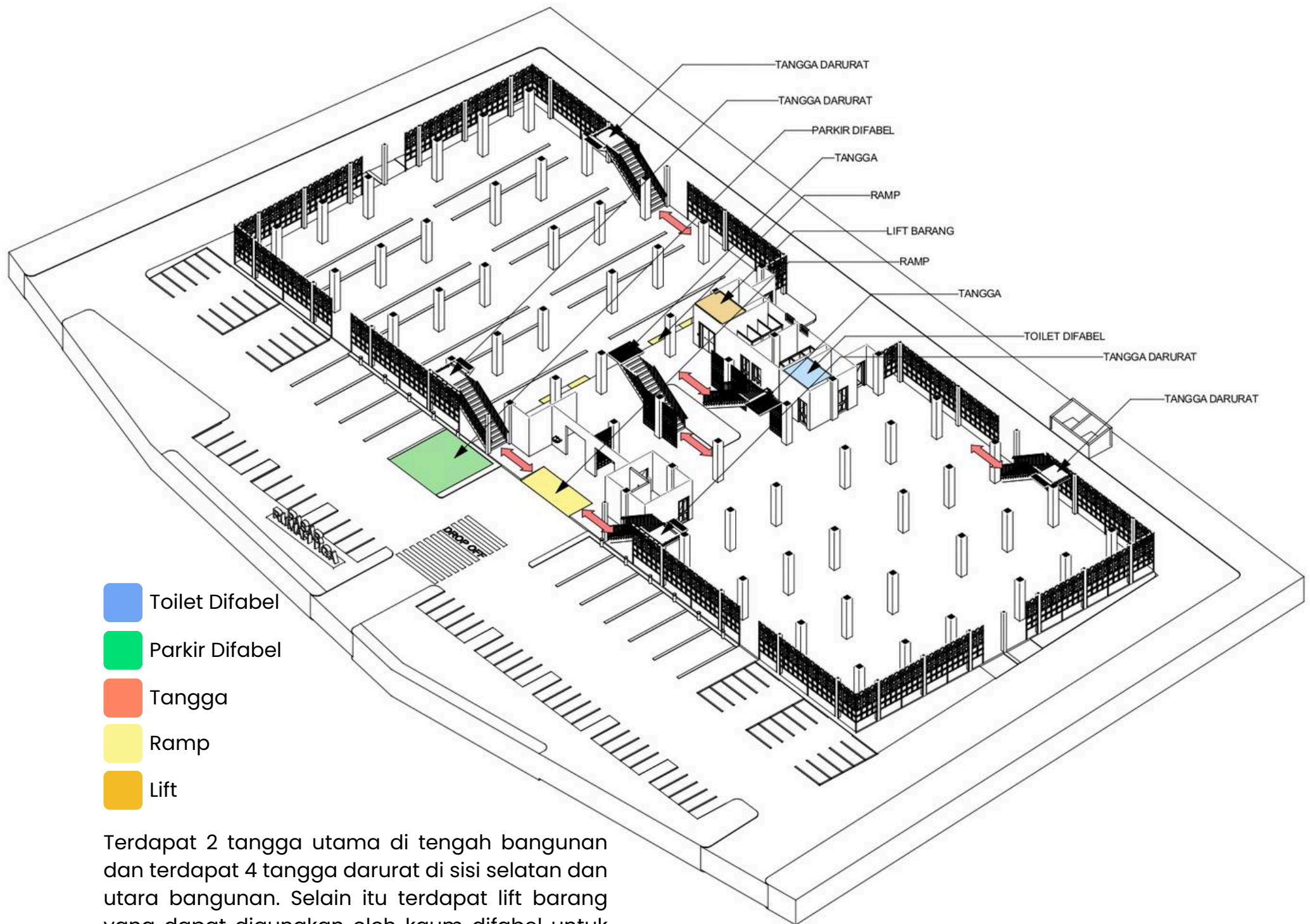


- RWT
- AIR BERSIH
- AIR KOTOR

Gambar 4.50 Sistem Air Bersih & Air Kotor Lantai 2

Sumber: Penulis

• **Skema Transportasi Vertikal & Barrier Free**



Terdapat 2 tangga utama di tengah bangunan dan terdapat 4 tangga darurat di sisi selatan dan utara bangunan. Selain itu terdapat lift barang yang dapat digunakan oleh kaum difabel untuk mengakses lantai 2.

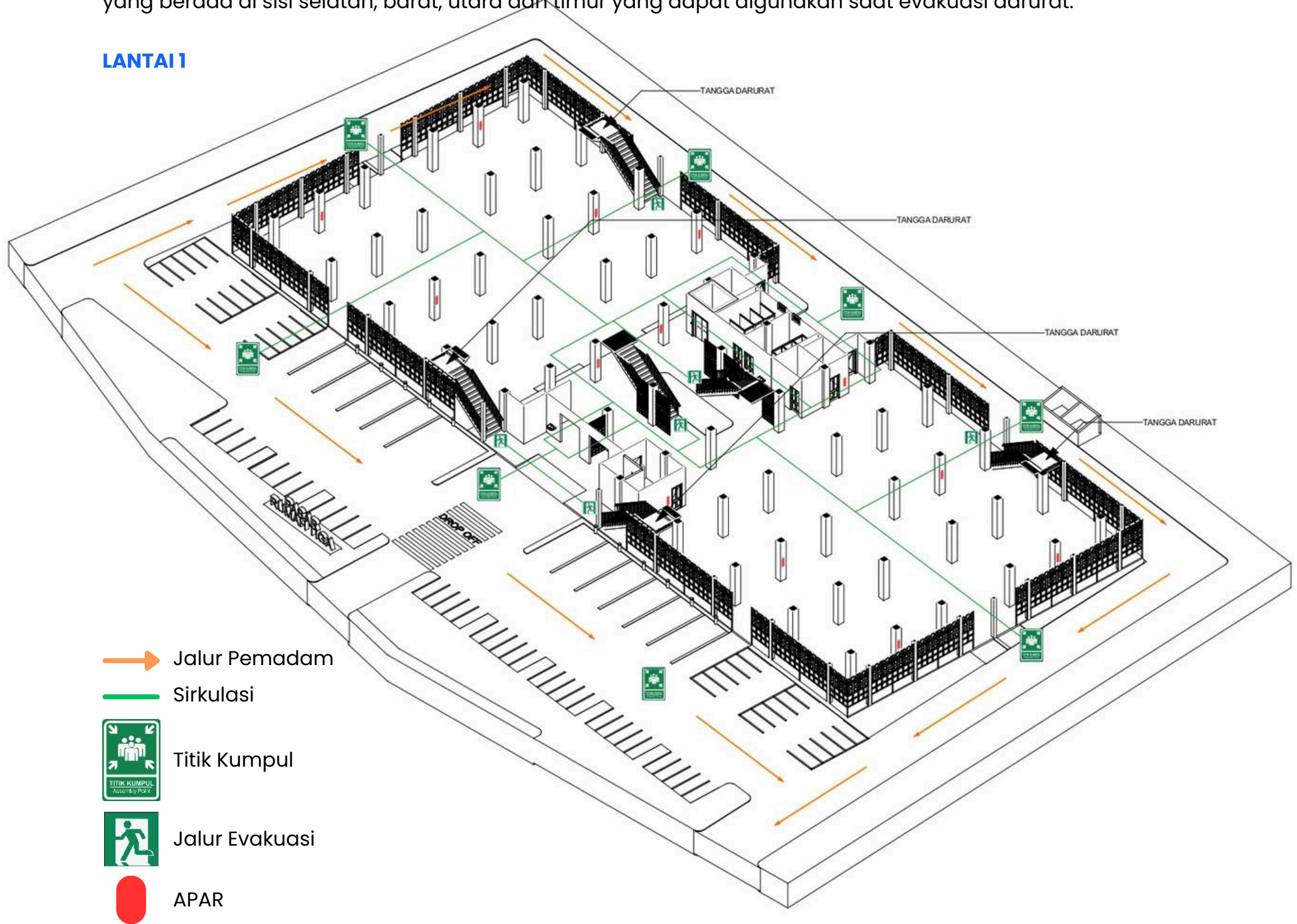
Gambar 4.51 Skema Transportasi & Barrier Free

Sumber: Penulis

• Sistem Keselamatan Bangunan

Terdapat enam tangga yang dapat digunakan pada saat evakuasi. Selain tangga, terdapat 7 akses keluar yang berada di sisi selatan, barat, utara dan timur yang dapat digunakan saat evakuasi darurat.

LANTAI 1

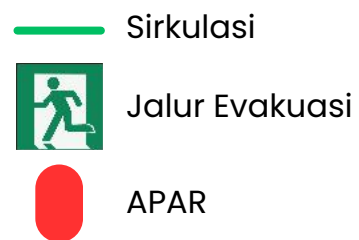
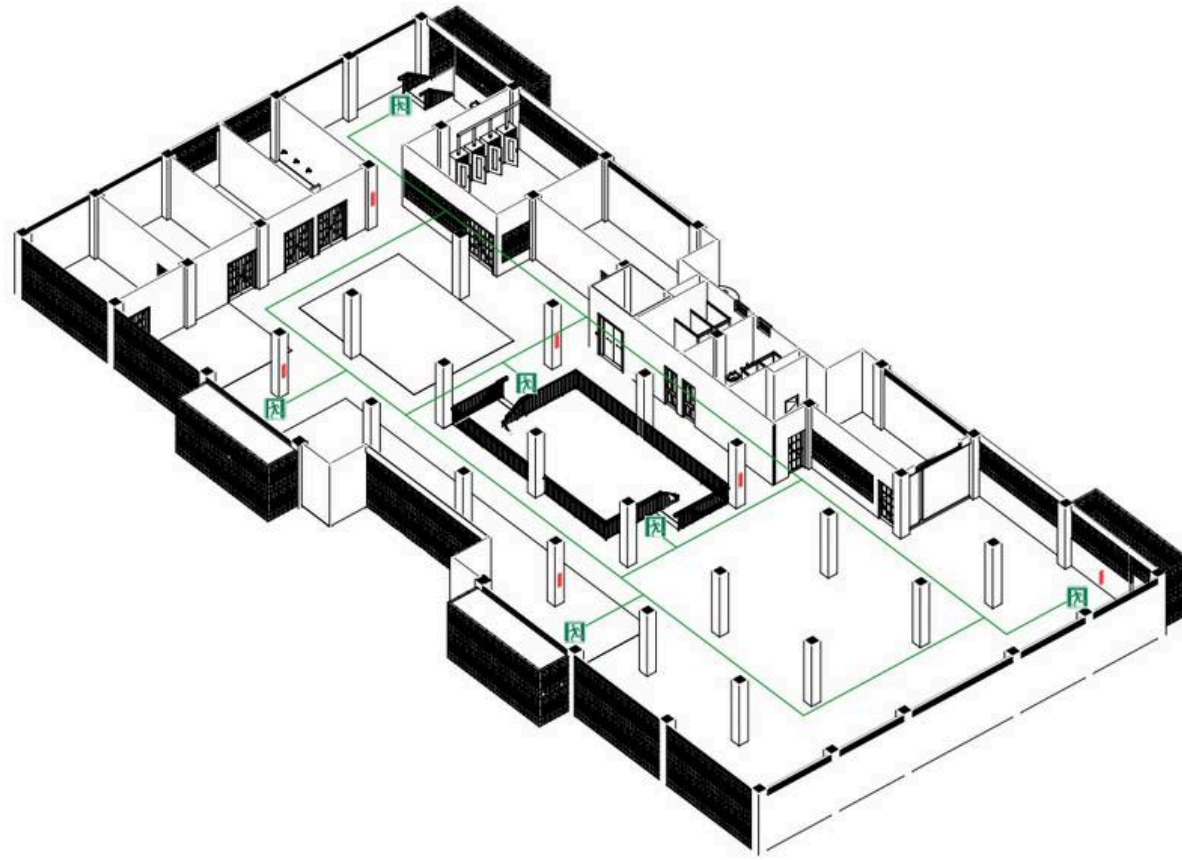


Gambar 4.52 Sistem Keselamatan Bangunan

Sumber: Penulis

Terdapat enam akses turun menuju lantai dasar melalui 6 tangga. Dua tangga di sisi tengah bangunan dan empat tangga di sisi selatan dan utara langsung terkoneksi ke luar bangunan.

LANTAI 2



Gambar 4.53 Sistem Keselamatan Bangunan

Sumber: Penulis

4.13 Uji Rancangan


• Ceklis SNI Pasar Rakyat

Pengujian berdasarkan persyaratan Pasar Tradisional Tipe III sesuai SNI Pasar Rakyat, hal ini bertujuan untuk mengetahui apakah rancangan sudah memenuhi persyaratan yang ada. Berikut daftar persyaratan berdasarkan SNI Pasar Rakyat:

No.	KRITERIA	PERSYARATAN TEKNIS	RESPON DALAM RANCANGAN
1.	Ukuran luas ruang dagang	<ul style="list-style-type: none"> Kios minimal 2 m² Los minimal 1 m² 	<p>✓</p> <p>*Cek pada detail los dan kios (halaman 107-111)</p>
2.	Tinggi meja jualan dari lantai, di zona pangan	Minimal 60 cm	<p>✓</p>
3.	Lebar koridor/gangway	Minimal 1,5 m	<p>✓</p> <p>*Cek di denah parsial los & kios (halaman 96-99)</p>
4.	Lokasi toilet & kamar mandi terpisah antara pria dan wanita)	Minimal berada pada 1 okasi yang berbeda & minimal 2 toilet pria dan 2 toilet wanita	<p>✓</p>
5.	Tempat cuci tangan	Minimal berada pada 2 lokasi yang berbeda	<p>✓</p>
6.	Ruang Menyusui	ada	<p>✓</p>
7.	Pos Kesehatan	ada	<p>✓</p>
8.	Area Bersama	ada	<p>✓</p>
9.	Pos keamanan	ada	<p>✓</p>
10.	Area Merokok	ada	<p>✓</p>


- Toilet
- Tempat Cuci Tangan
- Ruang Menyusui
- Pos Kesehatan

- Area Bersama
- Pos Keamanan
- Area Merokok



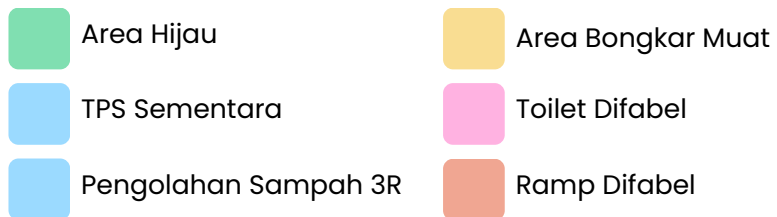
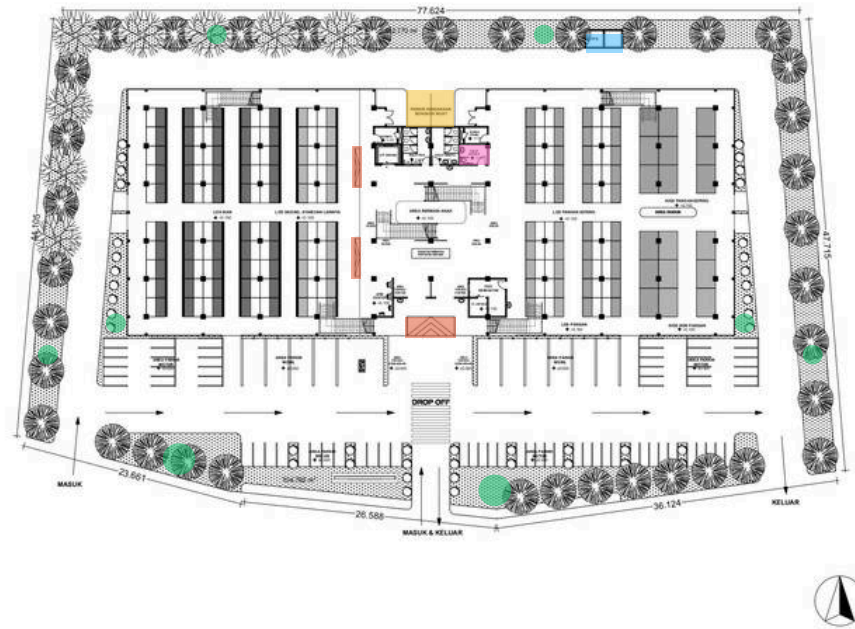
MASUK 43.861 26.588 36.124 KELUAR 51.219 77.624

MASUK & KELUAR



Tabel 4.2 Hasil Uji Rancangan berdasarkan SNI Pasar Rakyat
Sumber: Penulis

No.	KRITERIA	PERSYARATAN TEKNIS	RESPON DALAM RANCANGAN
11.	Area Penghijauan	ada	✓
12.	Tempat Pembuangan Sampah Sementara	ada	✓
13.	Pengelolaan Sampah Berdasarkan 3R	ada	✓
14.	Area Bongkar Muat	ada	✓
15.	Akses Untuk Masuk dan Keluar Kendaraan	ada	✓
16.	Ruang Peribadatan (Musholla)	ada	✓
17.	Toilet Difabel	ada	✓
18.	Akses Difabel	ada, minimal bidang miring (ramp) untuk masuk ke area pasar	✓
19.	Jalur Evakuasi	ada	✓



Tabel 4.3 Hasil Uji Rancangan berdasarkan SNI Pasar Rakyat
Sumber: Penulis

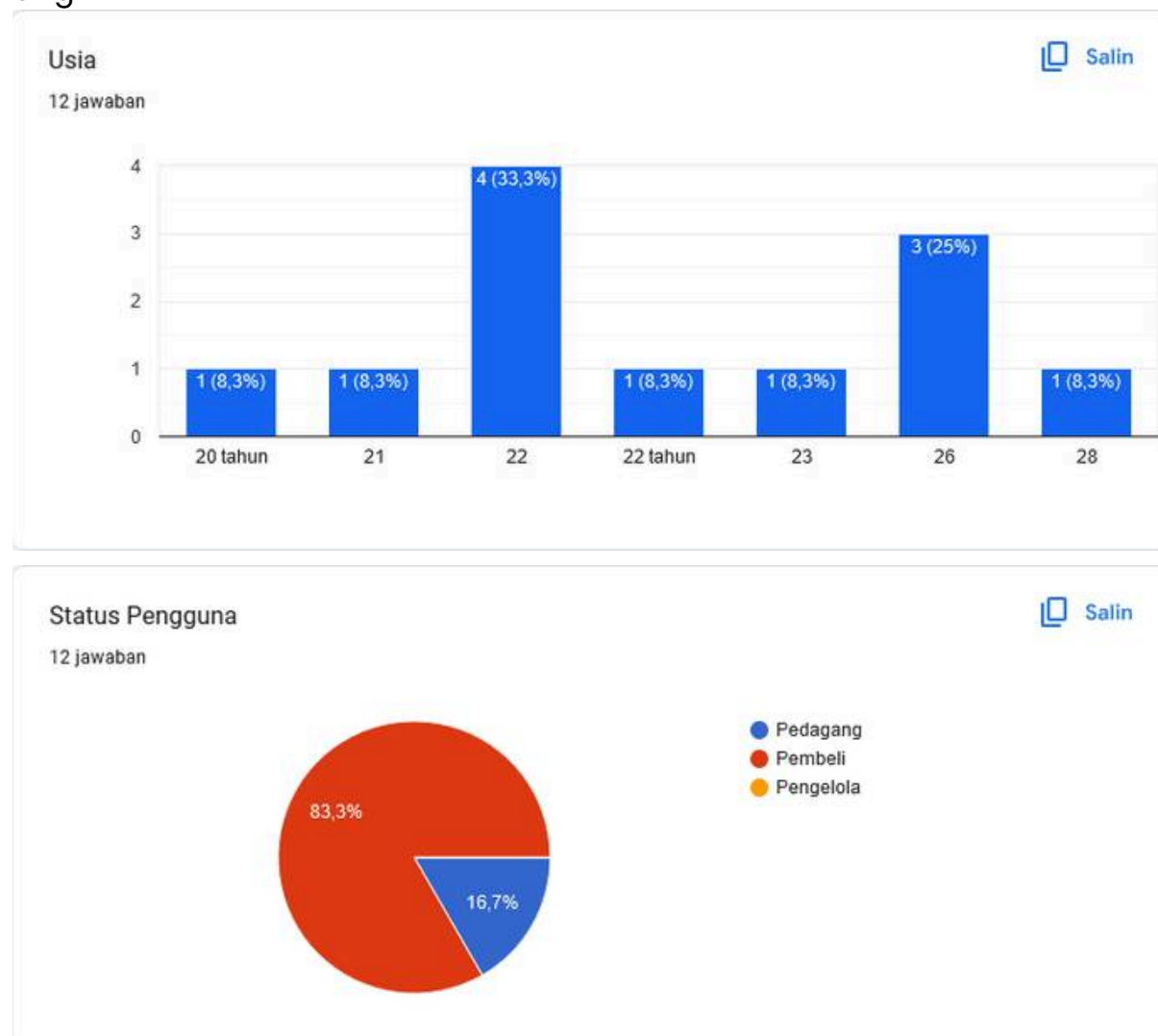
- **Kuesioner**

Kuesioner diajukan kepada para pengguna pasar mulai dari pedagang dan pembeli. Aspek yang ditanyakan dalam kuesioner meliputi:

- Kemudahan dalam mengakses pasar dan sirkulasi di dalam area pasar
- Pengalaman visual dan aroma pengguna mengenai zoning pasar basah dan kering
- Pengalaman termal pengguna yang berkaitan dengan penggunaan dinding kayu dengan ornamen lokal yang memiliki bukaan untuk cahaya dan angin
- Pengalaman taktil pengguna dalam merasakan kesan ruang melalui desain ruang dalam untuk sirkulasi
- Kesesuaian desain dengan nilai dan arsitektur lokal Maluku khususnya Ambon

Total responden adalah 12 orang dengan kategori sebagai berikut:

- Pedagang = 2 orang
- Pembeli = 10 orang



Gambar 4.54 Data Responden Kuesioner

Sumber: Penulis

Kesimpulan dari hasil uji rancangan berdasarkan kuesioner :

No.	PERTANYAAN	PERSENTASE			MASUKAN & SARAN RESPONDEN
		YA	TIDAK	SARAN	
1.	Apakah dari gambar lantai 1 di bawah ini penataan ruang pasar dirasa dapat memwadahi kegiatan jual beli untuk para pedagang dan pembeli ?	100%	0%	-	
2.	Apakah dari gambar lantai 2 di bawah ini penataan ruang pasar dirasa dapat memwadahi kegiatan jual beli dan produksi ikan asar (asap) ?	100%	0%	-	
3.	Apakah desain ruang dalam pasar sudah dirasa dapat memberikan pengalaman baik secara visual dengan kemudahan melihat los dan kios yang sudah dibagi sesuai komoditi yang ada ?	100%	0%	-	
4.	Apakah desain ruang dalam pasar sudah dirasa dapat memberikan pengalaman secara aroma atau bau dengan perletakkan area los ikan, daging, ayam dan lainnya di sisi barat/kiri bangunan, yang mana angin paling kencang berhembus dari arah kanan/tenggara sehingga bau yang ada tidak tersebar ke area pasar bagian tengah dan kanan ?	83,3%	16,7%	-	<ul style="list-style-type: none"> Arah angin dapat berubah-ubah sesuai iklim
5.	Apakah dengan desain dinding berpola yang terbuka dirasa sudah dapat memberikan sirkulasi udara ke dalam bangunan dan memungkinkan pengguna bangunan untuk melihat dari dalam ke luar ?	100%	0%	-	
6.	Apakah dengan penggunaan wayfinding/petunjuk arah dari material kayu pada langit-langit bangunan cukup membantu bagi para pengunjung ?	83,3%	16,7%	-	<ul style="list-style-type: none"> Tidak menjamin, lebih baik diletakkan di area lantai karena kebanyakan orang cenderung melihat ke arah depan dan bawah tidak ke atas
7.	Apakah tampilan bangunan sudah menginterpretasikan bangunan tradisional di Indonesia khususnya Maluku ?	91,7%	8,3%	-	
8.	Apakah desain dinding sudah cukup menginterpretasikan ornamen arsitektur lokal Maluku ?	100%	0%	-	

Tabel 4.4 Hasil Kuesioner

Sumber: Penulis

Dari hasil uji rancangan tersebut, didapatkan bahwa sebagian besar responden yang merupakan pengguna pasar memiliki pendapat bahwa rancangan Pasar Tradisional Rumah Tiga sudah nyaman dan menyesuaikan dengan kebutuhan dan karakter pengguna khususnya masyarakat di Ambon. Namun ada beberapa catatan yang bisa dikembangkan untuk penyempurnaan rancangan pasar.

05

EVALUASI PERANCANGAN

5.1 Evaluasi Perancangan

Evaluasi yang dilakukan berdasarkan masukan dari Penguji 1 dan Penguji 2 berkaitan dengan fungsi serta kegiatan yang akan dilakukan di pasar, salah satunya yang menjadi perhatian yaitu ruang pengasapan ikan yang terletak di lantai 2.

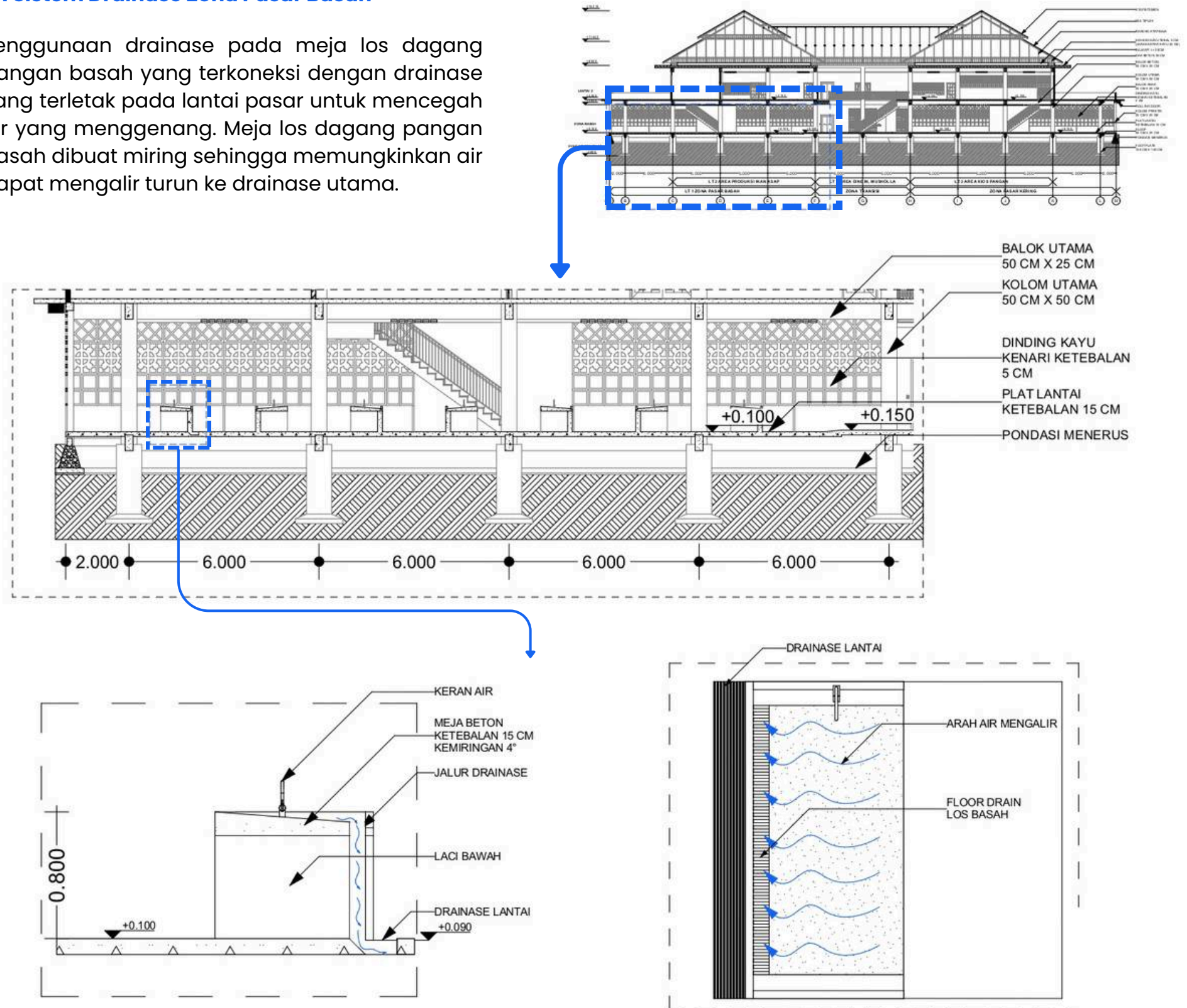
Selain itu, skema penghawaan di dalam bangunan juga perlu diperjelas bagaimana sistemnya, sehingga penerapan konsep yang digunakan bisa diimplementasikan dalam desain dengan optimal.

Poin-poin utama dalam evaluasi rancangan dibagi menjadi sebagai berikut:

1. Menambah sistem utilitas khususnya pembuangan air kotor yang digunakan pada zona pasar basah
2. Menambah potongan parsial dan detail mengenai sistem utilitas di zona pasar basah
3. Menambah skema penghawaan alami di dalam bangunan
4. Menambah detail atap mengenai konstruksi atap yang menunjukkan sistem penghawaan alami di dalam bangunan pasar
5. Menggambarkan sistem pengasapan yang digunakan di dalam ruang pengasapan ikan dalam merespon asap yang dihasilkan pada saat proses pengasapan
6. Menambah detail potongan ruang pengasapan yang menunjukkan sistem kerja dari mesin pengasapan ikan

5.1 Sistem Drainase Zona Pasar Basah

Penggunaan drainase pada meja los dagang pangan basah yang terkoneksi dengan drainase yang terletak pada lantai pasar untuk mencegah air yang menggenang. Meja los dagang pangan basah dibuat miring sehingga memungkinkan air dapat mengalir turun ke drainase utama.

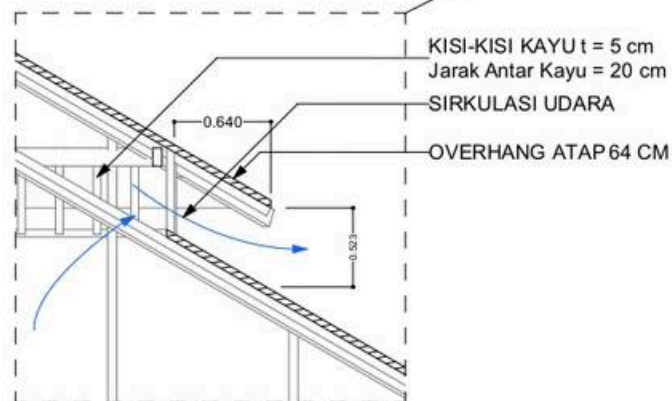
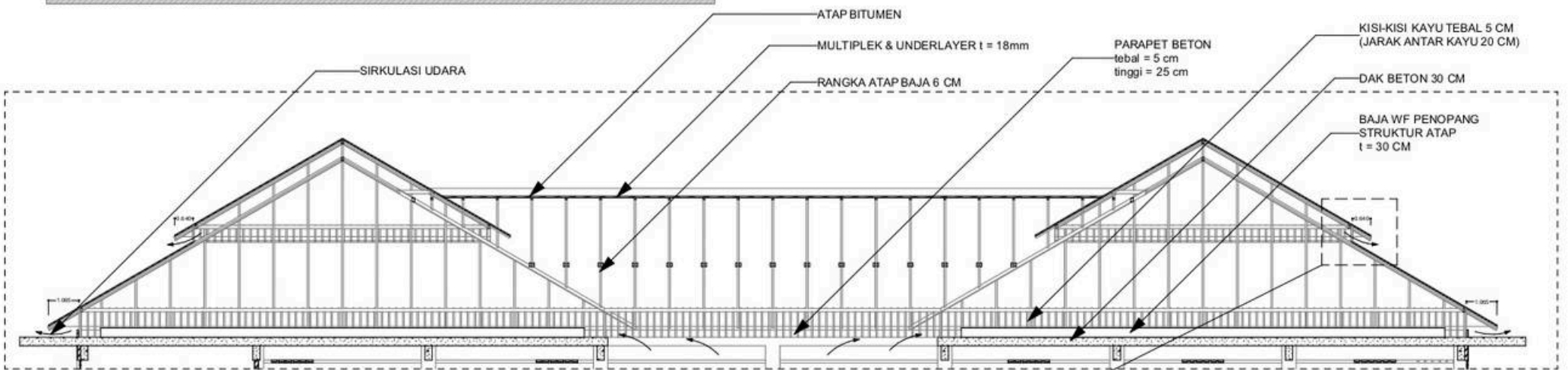
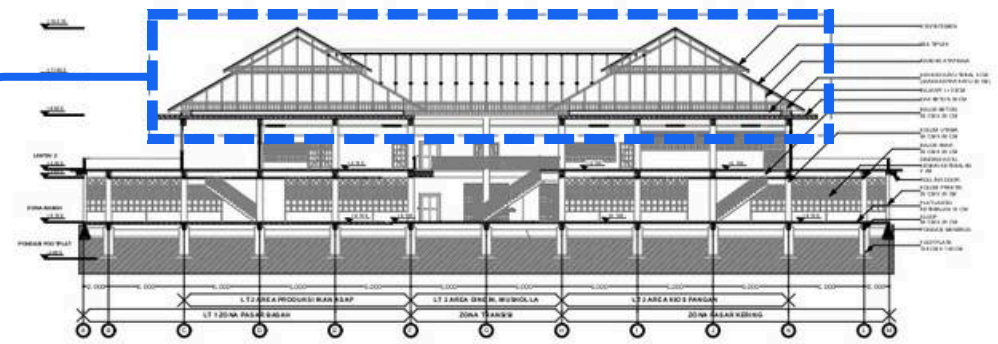
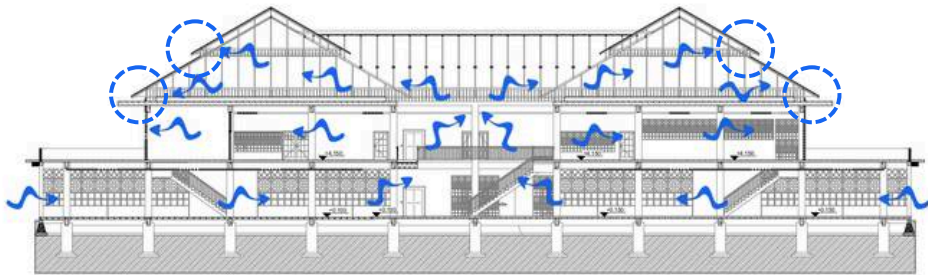


Gambar 5.1 Sistem Drainase Zona Pasar Basah

Sumber: Penulis

5.2 Skema Penghawaan di Dalam Bangunan

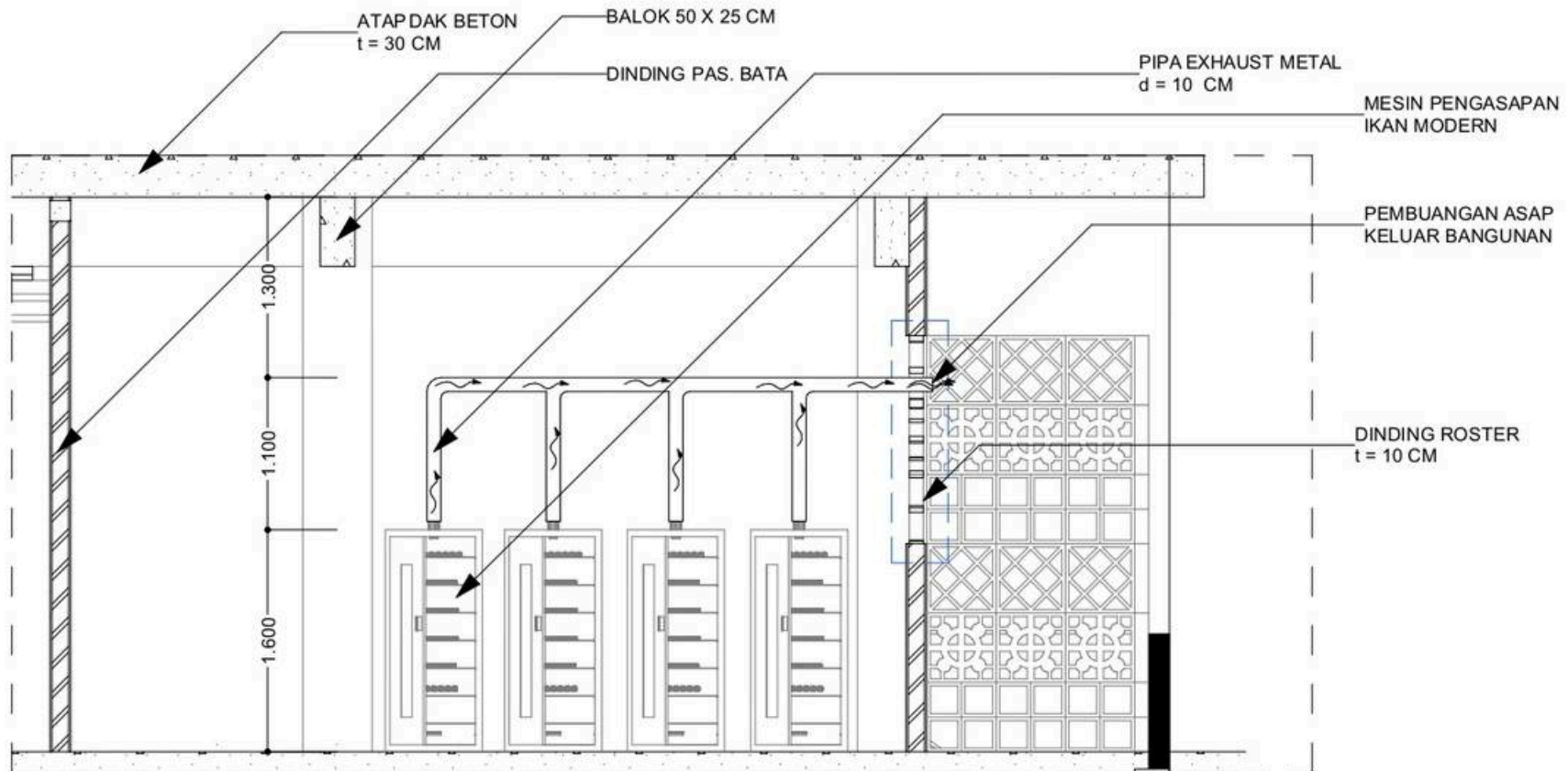
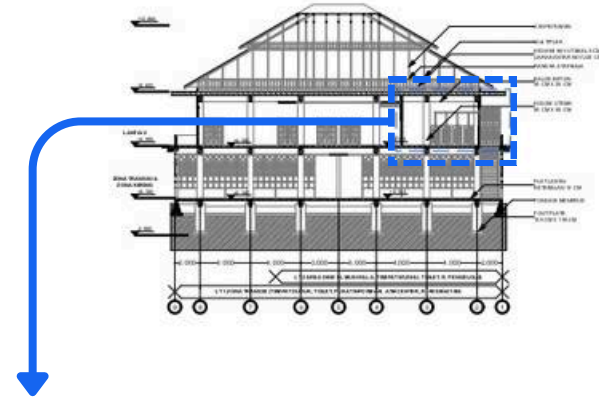
Dalam merespon penghawaan alami yang masuk ke dalam bangunan melalui dinding dengan bukaan, atap dibuat bersusun dengan celah untuk mengeluarkan udara panas yang berada di atas bangunan.



Gambar 5.2 Skema Penghawaan di Dalam Bangunan

Sumber: Penulis

5.3 Detail Ruang Pengasapan Ikan



Dalam mengatasi permasalahan seperti asap yang dihasilkan pada saat proses pengasapan, sistem yang digunakan yakni dengan mesin modern, sehingga dalam proses pengasapan asap yang dihasilkan tidak sebanyak sistem pengasapan tradisional menggunakan kayu bakar. Asap yang dihasilkan kemudian disalurkan keluar melalui pipa exhaust ke luar bangunan.

Gambar 5.3 Detail Ruang Pengasapan Ikan

Sumber: Penulis

06

DAFTAR PUSTAKA & LAMPIRAN

6.1 Referensi

6.2 Lampiran

6.1 Referensi

- Abidah, A. (2021). Perancangan Revitalisasi Pasar Klandasan Di Kota Balikpapan Dengan Pendekatan Arsitektur Bioklimatik. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/31388>
- Afandi, A. (2021). Pasar Kontemporer Sarijadi Bandung: Konsep Baru Pasar Rakyat Kekinian | kumparan.com. <https://kumparan.com/aang95/pasar-kontemporer-sarijadi-bandung-konsep-baru-pasar-rakyat-kekinian-1w4AOvXEDQK>
- Arief. (2017). Sarijadi, Pasar yang Digadang Paling Keren dan Modern Se-Indonesia, Siap-Siap Terkejut! - Boombastis. <https://www.boombastis.com/pasar-modern-sarijadi/107769>
- Bagoes P. Wiryomartono. 1995. Seni Bangunan dan Seni Bina Kota di Indonesia. Jakarta. Gramedia Pustaka.
- Bintoro, R. W. (2010). ASPEK HUKUM ZONASI PASAR TRADISIONAL DAN PASAR MODERN. www.ireyogya.org
- Christianto, K., & Damayanti, R. (2021). PENERAPAN PENDEKATAN BIOKLIMATIK DARI KENNETH YEANG TERHADAP ALTERNATIF DESAIN HOTEL DI KOTA BEKASI. In ACESA (Vol. 3, Issue 1).
- Fish market in Bergen / Eder Biesel Arkitekter. 31 Aug 2013. ArchDaily. Accessed 4 Mar 2024. <<https://www.archdaily.com/422608/fish-market-in-bergen-eder-biesel-arkitekter>> ISSN 0719-8884
- Febriansyah, A. (2004). PENGARUH PENATAAN RUANG DALAM PASAR TERHADAP KENYAMANAN SIRKULASI PENGGUNA STUDI KASUS PASAR SENTUL YOGYAKARTA.
- Frampton, K. 1983. The Anti Aesthetic Essays On Postmodern Culture. Post Townsed, Washington : Bay Press
- Hanna, Y. (2020). 5 Pohon yang Tumbuh di Indonesia Ini Punya Wangi yang Khas, Salah Satunya Terancam Punah! - Bobo. <https://bobo.grid.id/read/082072559/5-pohon-yang-tumbuh-di-indonesia-ini-punya-wangi-yang-khas-salah-satunya-terancam-punah?page=all>
- Haryanto Kandani. (2019). 6 Macam tipe pembeli. Retrieved from <http://haryantokandani.com/artikel-penjualan/6-macam-tipe-pembeli.html>
- Hia, F., Marbinoto, M. S., & Nababan, M. F. (2022). 6758 Jurnal Ruang Luar dan Dalam FTSP | II STUDI IDENTIFIKASI PERMASALAHAN PASAR TRADISIONAL DI PULO BRAYAN (STUDI KASUS KECAMATAN MEDAN BARAT). In Jurnal Ruang Luar dan Dalam FTSP (Vol. 03).
- Ilhami, F. S. (2022). Redesain Pasar Banjarsari sebagai Pusat Perdagangan di Kota Pekalongan dengan Pengolahan Sampah Mandiri dan Penerapan Proteksi Kebakaran. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/32406>
- Ispranoto, T. (2017). Melihat Pasar “Kekinian” Sarijadi Bandung yang Masih Sepi. <https://news.detik.com/berita-jawa-barat/d-3729992/melihat-pasar-kekinian-sarijadi-bandung-yang-masih-sepi>
- Malnar J. M. & Vodvarka F. 2004. Sensory Design
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, (2008). Nomor : 519/MenKes/SK/VI/2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat.

- Kumparan. (2023). Peran Pasar dalam Pemenuhan Kebutuhan Masyarakat | kumparan.com. <https://kumparan.com/berita-bisnis/peran-pasar-dalam-pemenuhan-kebutuhan-masyarakat-20luxWnFghV/full>
- Maharani, S. A., Made Suartika, G. A., & Saputra, K. E. (2021). TRANSFORMASI ELEMEN RANCANG BANGUN TRADISIONAL DALAM TAMPILAN ARSITEKTUR BANGUNAN KEKINIAN.
- Maulana, M. H. (2022). Desain Revitalisasi Pasar Demangan Yogyakarta Dengan Fungsi Pengolahan Sampah Skala Kecil Menggunakan Pendekatan Arsitektur Regionalisme. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/40364>
- Mutaqi, I. (2019). Proyek Akhir Sarjana ReDesign of Gentan Traditional Market With Biophilic Architecture Approach. Universitas Islam Indonesia
- Permendag No. 37/M-DAG/PER/5/2017.TENTANG PEDOMAN PEMBANGUNAN DAN PENGELOLAAN SARANA PERDAGANGAN
- Prastica, D. D. Y. (2020). Redesain Pasar Kanoman Sebagai Pasar Rakyat Dengan Penerapan Biophilic Architecture Di Cirebon Jawa Barat. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/40239>
- Ruhlessin, M. F. (2023). Kenapa Banyak Pasar Tradisional Identik dengan Kesan Jorok dan Kotor? Halaman all - Kompas.com. <https://www.kompas.com/properti/read/2023/05/05/080000021/kenapa-banyak-pasar-tradisional-identik-dengan-kesan-jorok-dan-kotor-?page=all>
- Salhuteru, M. (2015). Rumah Adat Baileo di Kecamatan Saparua Kabupaten Maluku Tengah. Kapata Arkeologi, 11(1), 11-20.
- Salimah, A. R. (2023). PERANCANGAN PASAR TRADISIONAL PANAKKUKANG DI KOTA MAKASSAR DENGAN PENDEKATAN PADA KARAKTER BUDAYA JUAL BELI DAN OPTIMALISASI PENGHAWAAN ALAMI.
- Setiyani, S. (2023). REDESIGN RUANG ROASTERY UNTUK MEMPERKUAT EKSISTENSI KAFE AESID MELALUI PENDEKATAN AROMA DALAM ARSITEKTUR. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/47205>
- Simbolon, H. (2017). Wajah Baru Sarijadi, Pasar Tradisional Rasa Mal - Regional Liputan6.com. <https://www.liputan6.com/regional/read/2965575/wajah-baru-sarijadi-pasar-tradisional-rasa-mal>
- Stefany, Sari, dan Frans (2017). "Implementasi Pengalaman Panca Indra Pada Interior Restoran Bentoya Di Surabaya." JURNAL INTRA, Vol. 5, No. 2, pp. 81-87.
- Wahyudi, A. (2021). Redesain Pasar Tradisional Di Kota Ranai Natuna Dengan Pendekatan Arsitektur Bioklimatik. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/31972>
- Yeang, K. (1998). Designing with Nature: The Ecological Basis for Architectural Design.
- Yeang, K. (2006). Ecodesign: A Manual for Ecological Design.
- Yu, X., Akkurt, C., & Leslie, T. (2009). Sensory study in restaurant interior design.

6.2 Lampiran

- Cek Plagiasi



Direktorat Perpustakaan Universitas Islam Indonesia
Gedung Moh. Hatta
Jl. Kaliurang Km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext.2301
F. (0274) 898444 psw.2091
E. perpustakaan@uii.ac.id
W. library.uui.ac.id

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Nomor: 2422055070/Perpus./10/Dir.Perpus/VI/2024

Bismillaahirrahmaanirrahiim

Assalamualaikum Wr. Wb.

Dengan ini, menerangkan Bahwa:

Nama : Zulfahmi Kelrey
Nomor Mahasiswa : 20512113
Pembimbing : Ir. Rini Darmawati, M.T.
Fakultas / Prodi : Teknik Sipil dan Perencanaan/ Architecture
Judul Karya Ilmiah : Perancangan PASAR TRADISIONAL RUMAH TIGA Dengan Pendekatan Critical Regionalism di Ambon

Karya ilmiah yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan **Turnitin** dengan hasil kemiripan (*similarity*) sebesar **11 (Sebelas) %**.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, 7/25/2024

Direktur



Muhammad Jamil, SIP.

Perancangan PASAR TRADISIONAL RUMAH TIGA Dengan Pendekatan Regionalisme Kritis Di Ambon

Pasar Rumah Tiga merupakan bangunan pasar tradisional dengan pendekatan regionalisme kritis yang diintegrasikan dengan nilai-nilai tradisional, dan identitas lokal dalam hal ini karakter budaya jual beli di pasar tradisional yang ada di Ambon. Pasar Tradisional ini akan menampung sekitar 150 pedagang. Diharapkan perancangan ini dapat menjadi wadah bagi pedagang dan pembeli melakukan aktivitas jual beli, dengan nilai lokalitas yang ditimbulkan menjadi daya tarik masyarakat untuk merasakan nilai lokalitas dengan pengalaman visual, termal, taktil, dan aroma pada saat berbelanja. Dengan potensi maritim yang dimiliki oleh Kota Ambon tentunya komoditas utama yang akan diwadahi yakni ikan dan hasil laut disamping kebutuhan pangan lain seperti sayur, buah, dan lainnya.

KONTEKS LOKASI



Provinsi Maluku khususnya Kota Ambon memiliki potensi kekayaan laut yang melimpah terutama pada sektor perikanan



Tapak berada di Jl. Insinyur M. Putuhena, Rumah Tiga, Kec. Teluk Ambon, Kota Ambon, Maluku



Area Tapak memiliki luas kurang lebih 4000m²



Akses menuju ke Tapak melalui jalan di sisi selatan



Area Komersial & Perumahan yang berada di sekitar Tapak

LATAR BELAKANG

Pasar merupakan ruang publik untuk kegiatan sosial, ekonomi, dan budaya yang sering kali ditemukan dalam kondisi kumuh, becek, dan bau akibat penggunaan ruang yang tidak optimal dan kurangnya perhatian terhadap kebersihan (Risa, 2022). Ambon sebagai ibu kota Provinsi Maluku yang memiliki potensi hasil laut yang melimpah, memiliki Pasar Mardika sebagai kawasan pasar utama yang terletak di pusat kota. Namun, lokasi pasar ini menimbulkan masalah akses bagi warga dari bagian lain kota karena bentuk Pulau Ambon yang memiliki teluk sehingga area pusat kota dan sekitarnya terpisah oleh teluk tersebut.

RUMUSAN PERMASALAHAN

- Bagaimana Rancangan Pasar Tradisional di Rumah Tiga Ambon sebagai wadah aktivitas jual beli dengan pendekatan regionalisme kritis di Ambon?
- Bagaimana penataan ruang Pasar Tradisional Rumah Tiga di Ambon yang dapat mewadahi dan memberi pengalaman melalui panca indera (visual, termal, taktil, aroma) para pengguna sesuai karakteristik berbelanja masyarakat Ambon?
- Bagaimana bentuk bangunan Pasar Tradisional Rumah Tiga yang mengekspresikan nilai lokal dengan penerapan arsitektur regionalisme kritis?

KONSEP PERANCANGAN

Dari berbagai permasalahan di samping kemudian dikaitkan dengan nilai-nilai lokal dalam hal ini karakter budaya jual beli di pasar tradisional yang ada di Ambon. Dalam penerapannya menggunakan pendekatan Arsitektur Regionalisme Kritis dengan tiga prinsip yang digunakan, yakni **Tactile Experience**, yang kedua **Nature Experience**, yang ketiga **Architectonic Composition**.






REGULASI

Site memiliki luasan sekitar 4.000 m² dengan pemaksimalan untuk KLB sebesar 13.440 m² dan minimal KDB sebesar 800 m². Site menghadap ke 1 sisi jalan pada sisi selatan yang juga langsung menghadap ke laut teluk Ambon.

4000 m²

KLB 3.36

KDB 60%

KDBH 20%










ZULFAHMI KELREY
20512133

Dosen Pembimbing
Ir. Rini Darmawati, M.T.

Dosen Penguji
Stefy Prasasti Anggraini, S.T., M.Arch.
Prof. Ar. Noor Cholli Idham, S.T., M.Arch., Ph.D., AI



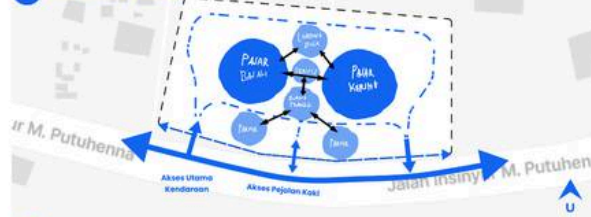
PERILAKU BELANJA MASYARAKAT



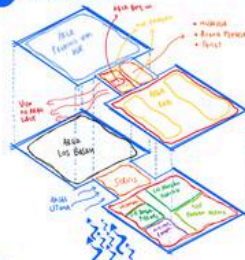
Pembeli biasanya berbelanja dalam jumlah yang banyak sehingga, terdapat anak-anak hingga orang dewasa yang menawarkan jasa membawa belanjaan, biasanya menggunakan tas belanja dari rotan/bambu namun terdapat juga tas tradisional yang bernama Satoi. Komoditi utama yang dijual yakni ikan dan hasil laut lainnya Pedagang ikan kebanyakan laki-laki karena di los dagang ini juga ikan dibersihkan dan dipotong sesuai request pembeli. Tas yang digunakan terbuat dari kayu dengan alas daun pisang untuk menahan ikan.

EKSPLORASI PERANCANGAN

1 Konsep Layout & Sirkulasi



2 Konsep Tata Ruang



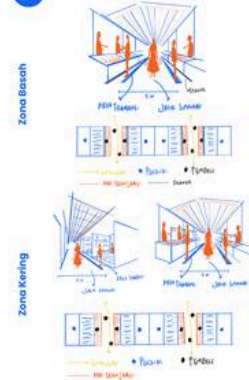
1 Kemudahan akses baik untuk pedagang pada saat bongkar muat barang, dan untuk pengunjung saat ingin berbelanja sesuai dengan komoditi yang ada.

2 Perletakan zona disesuaikan dengan arah angin guna mencegah bau amis, selain itu perletakan beberapa area disesuaikan dengan view yang ada.

3 Meletakkan area servis sebagai pemisah antara zona basah & kering, selain itu meletakkan kios pada sisi pojok agar view pengunjung tidak terhalangi.

4 Lebar sirkulasi pada zona basah dan kering 2 meter dengan sisi tengah sebagai area jalan dan sisi samping sebagai area transaksi antara pedagang dan pembeli. Pada sirkulasi zona basah diberi drainase.

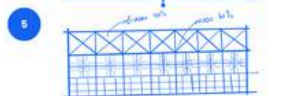
3 Sirkulasi Zona Basah & Kering



4 Konsep Selubung Bangunan



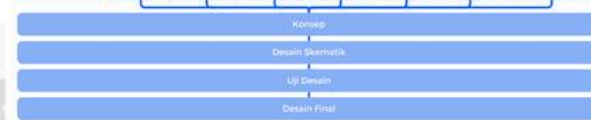
5 Transformasi selubung bangunan dari Rumah Baleio yang tidak menggunakan dinding permanen, ditransformasikan menjadi penggunaan dinding namun memiliki bukaan untuk penghawaan dan pencahayaan, sehingga tidak mengurangi esensi ruang dalam bangunan sebagai tempat interaksi antara pedagang dan pembeli.



6 Area dinding dibuat 60% solid dengan material kayu dan 40% void untuk bukaan tanpa menggunakan kaca. Sehingga mengoptimalkan pencahayaan & penghawaan alami.

PETA PERSOALAN PERANCANGAN

Latar Belakang	Kemahnya Pasar Tradisional	Bangunan Dengan Nilai Lokalitas
Permasalahan Umum	Bagaimana Rancangan Pasar Tradisional di Rumah Tiga Ambon sebagai wadah aktivitas jual beli dengan pendekatan Critical Regionalisme di Ambon?	
Permasalahan Khusus	Bagaimana penataan ruang Pasar Tradisional Rumah Tiga di Ambon yang dapat mewujudkan dan memberi pengalaman melalui panca indera (visual, termal, taktil, aroma) para pengguna sesuai karakteristik berbelanja masyarakat Ambon? Bagaimana bentuk bangunan Pasar Tradisional Rumah Tiga yang mengekspresikan nilai lokal dengan penerapan konsep arsitektur regionalisme?	
Variabel	Pasar Tradisional	Arsitektur Regionalisme Kritis
Parameter	• SNI Pasar Rakyat • Karakter Budaya Jual Beli di Pasar Tradisional di Ambon	• Architecture Composition • Nature Experience • Tactile Experience
Strategi	Tata Ruang	Tata Massa
	Lansekap	Sirkulasi
	Material	Fasad
	Struktur & Infra	



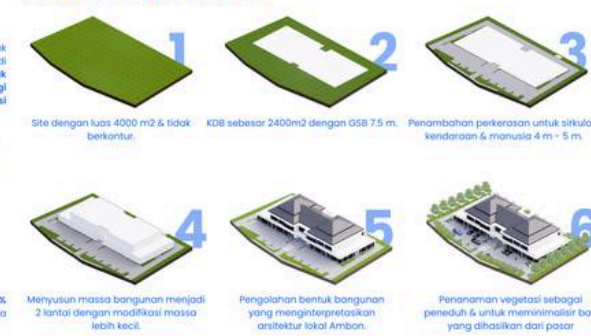
Konsep Regionalisme Kritis

4	Architecture as Architectonic Composition	IMPLEMENTASI	RESPON
4	Architecture as Architectonic Composition	Penggunaan material dan ornamen lokal sebagai identitas budaya	Kombinasi ornamen lokal pada dinding dengan bukaan dan pembagian zona bangunan sesuai filosofi motif Matahari
5	Architecture as Nature Experience	Bukaan yang optimal memungkinkan pengguna melihat ke luar dan dalam bangunan	Penggunaan dinding kayu agar merespon visual dan termal bagi pengguna
6	Architecture as Tactile Experience	Menciptakan ruang yang memberikan pengalaman visual, taktil, dan aroma	Penataan ruang dengan membagi zona pasar, memilih material dan warna alami, dan penggunaan vegetasi khusus



Menggunakan dinding dengan bukaan pada fasad memungkinkan view ke dalam dan ke luar. Menata kios pada sisi pojok agar tidak menutupi los agar view pengunjung tidak terhalangi. Menggunakan elemen kayu pada ceiling sebagai penunjuk arah sirkulasi pengguna.

TRANSFORMASI MASSA

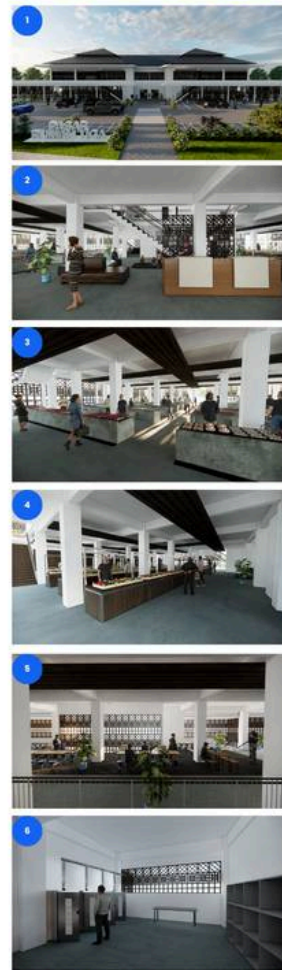


ARCHITECTURE UNUS BANGUNAN DAN MOBILITAS
 KABA
 RIBA #
 ZULFAHMI KELREY 20512013
 Dosen Pembimbing: Ir. Rini Darmowati, M.T.
 Dosen Pembimbing: Sefly Prosesti Anggraini, S.T., M.Arch., Prof. Ar. Noor Chalis Idris, S.T., M.Arch., Ph.D., JAI
 R3 REKA RIBA BANGUNAN

ALUR AKTIVITAS PENGGUNA



PENGALAMAN PENGGUNA



1. Entrance Utama

Pengunjung mengakses pasar melalui entrance utama di sisi selatan, pada bagian depan terdapat area taman dan area tunggu kendaraan, selain itu terdapat 2 tangga yang digunakan untuk mengakses lantai 2 pasar. Fasad bangunan menggunakan dinding kayu yang memiliki bukaan untuk visual pengunjung dan dinding tersebut memiliki motif yang diadaptasi dari arsitektur lokal Maluku salah satunya motif Siwa.

2. Zona Transisi

Pada saat masuk ke dalam bangunan pasar, terlihat area duduk, area tunggu porter, pusat informasi dan penitipan barang, serta area bermain anak. Zona transisi juga dilengkapi dengan ornamen arsitektur lokal. Kemudian jika melihat ke arah barat maka terlihat zona pasar basah dan ke arah timur terlihat zona pasar kering.

3. Zona Pasar Basah (Los ikan dan lainnya)

- Dari zona transisi pembeli dapat mengakses zona basah, komoditi yang ditawarkan seperti ikan, daging, ayam, hewan laut lainnya, dan pangan basah lain seperti kelapa parut.
- Pada zona basah didominasi dagangan ikan, karena hasil laut terbesar Kota Ambon merupakan ikan.
- Pada zona basah juga terdapat 2 akses langsung keluar bangunan.

4. Zona Pasar Kering (Los dan kios sayur, buah, & lainnya)

- Pada zona kering komoditi yang dijual mulai sayur, buah, bumbu, barang pecah belah, makanan dan lainnya.
- Pada zona ini terdapat area los dan juga kios, los digunakan untuk pangan kering dan terdapat beberapa kios non pangan seperti barang pecah belah, plastik, dus dan lainnya.
- Pada zona kering juga terdapat juga 2 akses langsung keluar bangunan.

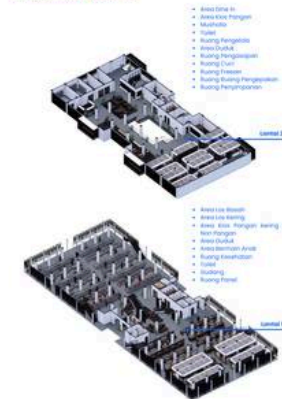
5. Area Dine In

- Pada lantai 2 terdapat area dine in yang digunakan untuk pengunjung untuk mencicipi olahan ikan yang tersedia di kios-kios makanan.
- Olahan makanan yang disediakan seperti ikan asap, ikan asap yang dilah lagi bisa menjadi ikan asap balado, ikan asap kuah santan, dan lainnya. Selain makanan juga tersedia kios yang menjual jenis makanan dan minuman lain.

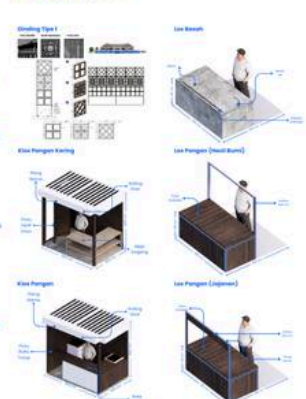
6. Area Produksi Ikan Asap (Asap)

Pada lantai 2 terdapat area produksi ikan asap (asap), proses pengasapan dilakukan menggunakan mesin modern. Hal ini agar asap yang dihasilkan tidak sepekat pengasapan tradisional menggunakan kayu bakar. Tahapannya dapat dilihat oleh pengunjung secara langsung. Hal ini memberikan pengalaman visual tersendiri bagi pengunjung untuk dapat mengetahui proses pembuatan ikan asap hingga dapat mencicipinya.

AXONOMETRI BANGUNAN



DETAIL ARSITEKTURAL



PROGRAM RUANG

JENIS RUANG	NAMA RUANG	LUAS (m ²)	JENIS RUANG	NAMA RUANG	LUAS (m ²)
PUBLIK	Parkir	287 m ²	PUBLIK	Ruang Pemasak	9 m ²
	Los & Kios	983 m ²		Ruang Cuci	36 m ²
	Area Tunggu	284 m ²		Ruang Pengemasan	24 m ²
	Tolok Umum	12 m ²		Ruang Penyimpanan	48 m ²
	Mushola & Tempat Wudhu	32 m ²		Ruang & Ruang Pemasak	9 m ²
	ATM Bank	12 m ²		Ruang Pengemasan	9 m ²
	Area Bangunan Kecil	16 m ²			
	Pak Kios-kios	12 m ²			

HASIL RANCANGAN

SITE PLAN

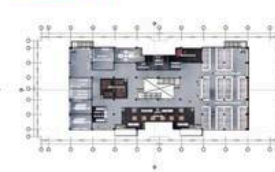


- Legenda**
- A. Entrance Masuk Kendaraan
 - B. Entrance Utama Pejabat Kaki
 - C. Lift
 - D. Parkir Mobil
 - E. Parkir Motor
 - F. Parkir Becek
 - G. Area Loading Dock
 - H. Drop Off
 - I. Area Tunggu Kendaraan Pengunjung
 - J. TIS

DENAH LANTAI 1



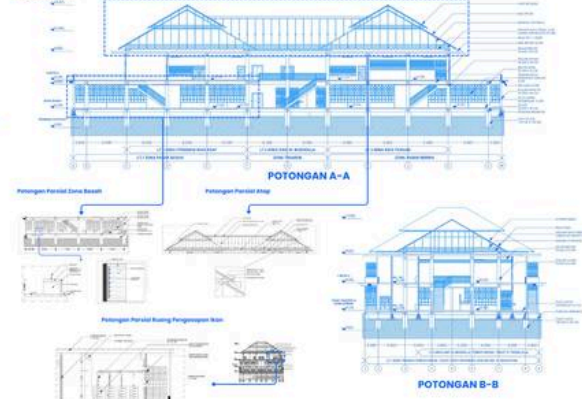
DENAH LANTAI 2



TAMPAK



POTONGAN

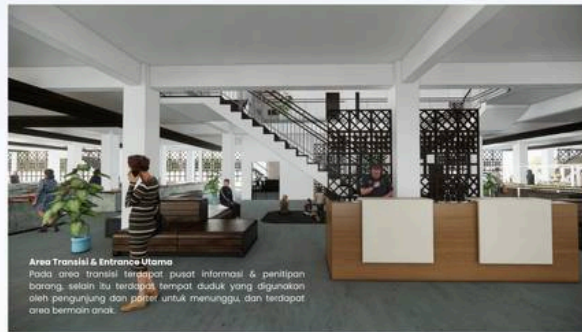




Area Parkir Motor dan Mobil
 Area ini menyediakan tempat parkir untuk kendaraan bermotor, mobil, dan sepeda motor yang akan digunakan pengunjung.



Area Parkir Motor dan Mobil
 Area ini menyediakan tempat parkir untuk kendaraan bermotor, mobil, dan sepeda motor yang akan digunakan pengunjung.



Area Transit & Entrance Utama
 Pada area transit terdapat pusat informasi & penanganan barang, selain itu terdapat tempat duduk yang digunakan oleh pengunjung dan pember untuk menunggu, dan terdapat area bermain anak.



Zona Pasar Basah
 Pada zona ini terdapat los basah yang didominasi menjual ikan, daging, dan lainnya.



Area Los Pangan (Dry Market)
 Pada area ini terdapat los yang menjual sayur-mayur, buah-buahan, umbi-umbian, dan lainnya.



Area Los Pangan (Dry Market)
 Pada area ini terdapat los yang menjual sayur-mayur, buah-buahan, umbi-umbian, dan lainnya.



Area Los Pangan Lantai 2
 Pada area ini terdapat los pangan yang menjual makanan olahan dan ikan, minuman dan lainnya.



Area Los Pangan Lantai 2
 Pada area ini terdapat los pangan yang menjual makanan olahan dan ikan, minuman dan lainnya.



Area Tempat Bermain & Bermain Anak
 Pada area ini terdapat tempat duduk dan area bermain anak yang dapat digunakan oleh pengunjung.



Area Tempat Bermain & Bermain Anak
 Pada area ini terdapat tempat duduk dan area bermain anak yang dapat digunakan oleh pengunjung.



Area Tempat Bermain & Bermain Anak
 Pada area ini terdapat tempat duduk dan area bermain anak yang dapat digunakan oleh pengunjung.



Mushola Lantai 2
 Selain mushola tersedia fasilitas pendukung lainnya seperti ruang kesehatan, ruang pengelasan, dan lainnya.



Area Los Pangan
 Pada area ini terdapat los pangan seperti sayur-mayur, buah-buahan, umbi-umbian, dan lainnya.



Area Loading Dock
 Area ini adalah area untuk menerima dan mengirim barang-barang ke dan dari bangunan pasar sehingga tidak mengganggu area pengunjung pasar.

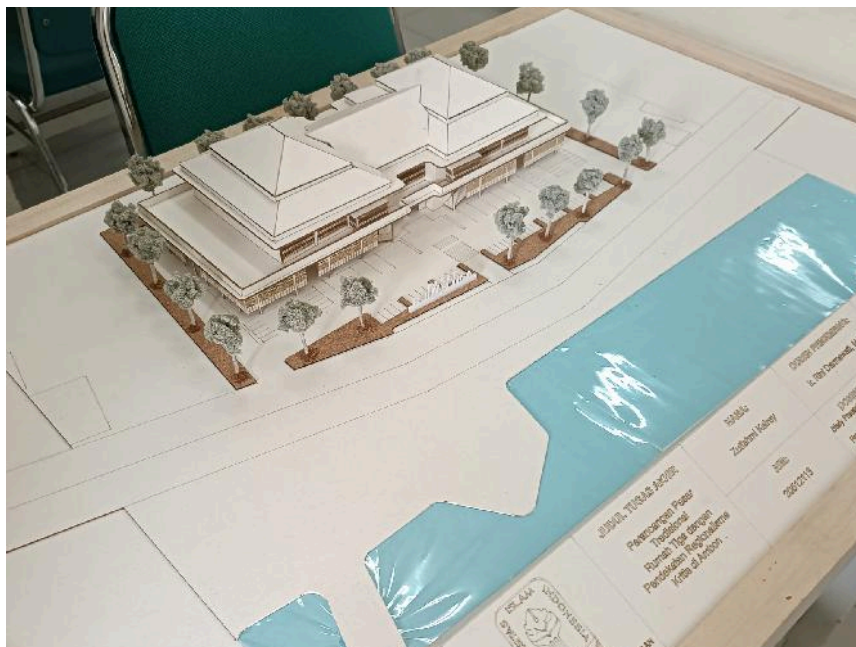
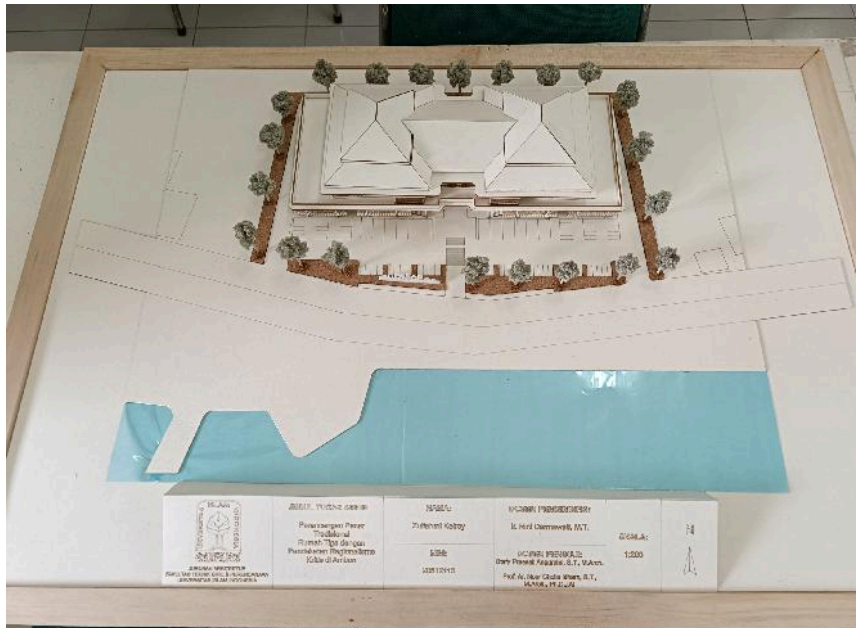


Ruang Pengemasan Ikan Lantai 2
 Pada area ini terdapat area produksi ikan asap yang menjadi salah satu makanan khas Ambon dan sekitarnya.



Ruang Freezer
 Selain itu tersedia ruang ikan dalam proses produksi ikan asap seperti ruang curing, pengalasan & penyimpanan.

- FOTO MAKET







Perancangan Pasar Tradisional Rumah Tiga Dengan Pendekatan Regionalisme Kritis di Ambon

Design of Rumah Tiga Traditional Market Using Critical Regionalism Approach in Ambon



UNIVERSITAS
ISLAM
INDONESIA



ARCHITECTURE
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA



한국건축학교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD



BOARD OF ARCHITECTS MALAYSIA
LEMBAGA ARKITEK MALAYSIA

RIBA
Architecture.com

