

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi besar di sektor kelautan dan perikanan, hal tersebut karena dua per tiga dari total wilayah teritorial Indonesia merupakan perairan. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2011), kenaikan rata-rata produksi perikanan tangkap Indonesia sebesar 1,73% pada tahun 2005 hingga tahun 2008. Salah satu penghasil produksi perikanan tangkap terbesar di wilayah Indonesia adalah Jawa Timur. Hal tersebut dibuktikan dengan produksi perikanan tangkap di tahun 2013 yang mencapai 19,56 juta ton dan melebihi 12% dari target yang ditetapkan (*sumber: kominfo.jatimprov.go.id*). Hasil dari produksi perikanan tangkap tersebut didukung dengan adanya sarana dan prasarana fasilitas pelabuhan perikanan yang telah dibangun oleh pemerintah di beberapa wilayah Jawa Timur, antara lain Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Brondong di Lamongan, Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Muncar di Banyuwangi, dan Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Pondok Dadap di Kabupaten Malang. Pelabuhan tersebut didukung oleh fasilitas fungsional, salah satunya merupakan pasar ikan yang berfungsi sebagai pemasaran dari hasil produksi perikanan tangkap.

Pasar ikan tersebut umumnya kurang berfungsi secara optimal karena masih bersifat tradisional. Kondisi pasar ikan tradisional umumnya bau, kotor, dan becek, sehingga menyebabkan konsumen lebih memilih untuk membeli ikan di pasar swalayan, khususnya masyarakat dari golongan ekonomi menengah keatas. Oleh karena itu, pasar ikan yang berorientasi higienis sangat diperlukan di Indonesia.

Saat ini, terdapat beberapa pasar ikan di Indonesia yang telah berorientasi higienis, diantaranya Pasar Ikan Higienis (PIH) Mina Rejomulyo, Pasar Ikan Higienis (PIH) Gedebage, dan Pasar Ikan Higienis (PIH) Pejompongan. Di Jawa Timur sendiri, potensi pengembangan pasar ikan yang berorientasi higienis adalah Pasar Ikan Sendang Biru di kawasan Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Pondok Dadap, Kecamatan Sumbermanjing Wetan, Kabupaten Malang. Berdasarkan hasil wawancara dengan Unit Pengelola Pelabuhan Perikanan Pantai (UPPPP) Pondok Dadap, terungkap bahwa permasalahan yang sering dihadapi adalah kurangnya higienitas.

Dalam data Laporan Tahunan Pelabuhan Perikanan Pantai Pondok Dadap (2013), tujuan dari program kerja Unit Pengelola Pelabuhan Perikanan Pantai (UPPPP) Pondok Dadap adalah menjadikan pelabuhan sebagai sentra usaha higienis, namun hingga saat ini belum ada fasilitas yang berorientasi pada sentra usaha higienis. Kondisi pasar ikan sebagai salah satu fasilitas fungsional Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Pondok Dadap yang berada di Pantai Sendang Biru tersebut masih jauh dari higienis.



Gambar 1.1 Kondisi sanitasi Pasar Ikan Sendang Biru

Jenis ikan pelagis besar yang merupakan komoditas utama di Sendang Biru adalah jenis ikan tuna, namun penanganan pada ikan tersebut kurang tepat. Di Pasar Ikan Sendang Biru jenis ikan pelagis besar hanya diletakkan di lantai tanpa adanya penanganan khusus. Ukuran ikan yang besar menyebabkan lantai dianggap sebagai tempat paling efektif untuk meletakkan ikan. Menurut Dirjen Perikanan (1985) dalam Setiono (2004), penanganan ikan basah di darat tidak boleh diletakkan di lantai. Ikan mudah membusuk apabila tidak disimpan dalam suhu yang sesuai. Hal tersebut yang menyebabkan kualitas ikan di Pasar Ikan Sendang Biru menurun. Oleh karena itu, perlu adanya penanganan khusus pada tempat penjualan ikan pelagis besar agar kualitas ikan tetap terjaga.



Gambar 1.2 Penanganan ikan pelagis besar di Pasar ikan Sendang Biru

1.2. Identifikasi masalah

Adapun beberapa identifikasi permasalahan pada eksisting pasar ikan di Sendang Biru, antara lain :

- a. Adanya kondisi pasar ikan sebagai salah satu fasilitas fungsional Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Pondok Dadap yang masih bersifat tradisional dengan kondisi kurang higienis
- b. Ikan pelagis besar hanya diletakkan di atas permukaan lantai tanpa adanya penanganan khusus saat di display, sehingga kualitas ikan tidak terjaga dengan baik
- c. Adanya kondisi penghawaan di dalam pasar yang kurang baik, sehingga terjadi ketidaknyamanan pengunjung saat berbelanja
- d. Adanya kondisi drainase yang tersumbat menyebabkan timbulnya bau, kotor, dan becek pada Pasar Ikan Sendang Biru
- e. Adanya material asbes yang digunakan sebagai penutup atap Pasar Ikan Sendang Biru menyebabkan kondisi di dalam pasar panas dan atap mudah bocor
- f. Adanya area parkir yang diletakkan didalam pasar, sehingga asap dari kendaraan bermotor tersebut mempengaruhi kualitas ikan
- g. Tidak adanya tempat pembuangan sampah, baik sampah kering maupun basah, sehingga terdapat tumpukan sampah di pinggir pantai yang letaknya berdempetan dengan los ikan
- h. Adanya jarak yang relatif jauh antara pasar ikan dan TPI, sehingga pasar dengan TPI sebagai sumber distribusi ikan tidak terintegrasi dengan baik

1.3. Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah yang menjadi bahasan utama untuk perancangan Pasar Ikan Higienis di Sendang Biru adalah bagaimana optimalisasi sistem insulasi termal sebagai dasar perancangan Pasar Ikan Higienis di Sendang Biru ?

1.4. Batasan masalah

Adapun beberapa hal yang dapat dijadikan batasan masalah dalam proses perancangan sistem insulasi termal pada Pasar Ikan Higienis di Sendang Biru ini, antara lain :

- a. Kajian ini difokuskan pada pengendalian termal untuk menjaga kesegaran ikan di dalam bangunan

- b. Pengendalian termal difokuskan pada penanganan ikan pelagis besar, yaitu pada tempat penjualan ikan dengan menggunakan sistem insulasi termal
- c. Pengendalian termal yang digunakan untuk menjaga kesegaran ikan pada tempat display ikan adalah sistem pengendalian aktif menggunakan pendinginan udara
- d. Perancangan Pasar Ikan Higienis difokuskan pada zona basah yang merupakan tempat penjualan ikan pelagis besar

1.5. Tujuan

Tujuan dalam perancangan ini adalah menghasilkan desain yang mengoptimalkan sistem insulasi termal sebagai dasar perancangan Pasar Ikan Higienis di Sendang Biru.

1.6. Manfaat

Adapun manfaat dari perancangan sistem insulasi termal pada lantai sebagai strategi untuk meningkatkan higienitas dan kualitas ikan pada perancangan Pasar Ikan Higienis di Sendang Biru, antara lain :

- a. Bagi akademisi/bidang keilmuan

Dapat memberikan wawasan tentang aspek perancangan Pasar Ikan Higienis yang sesuai dengan kriteria pasar sehat, khususnya pada tempat penjualan ikan pelagis besar. Lantai sebagai tempat penjualan jenis ikan pelagis besar sangat perlu diperhatikan agar kualitas ikan yang dijual tidak menurun. Lantai dapat menjadi media yang paling efektif untuk mencegah meningkatnya suhu melalui sistem insulasi termal.

- b. Bagi praktisi

Hasil desain diharapkan dapat menjadi acuan dalam perancangan sistem sanitasi dan sistem pengendalian pasif pada bangunan pasar ikan di Sendang Biru agar dapat meningkatkan higienitas dan kualitas hasil produksi perikanan tangkap dengan memenuhi syarat kebersihan, higienitas bahan pangan, dan sanitasi lingkungan.

1.7. Kerangka pemikiran

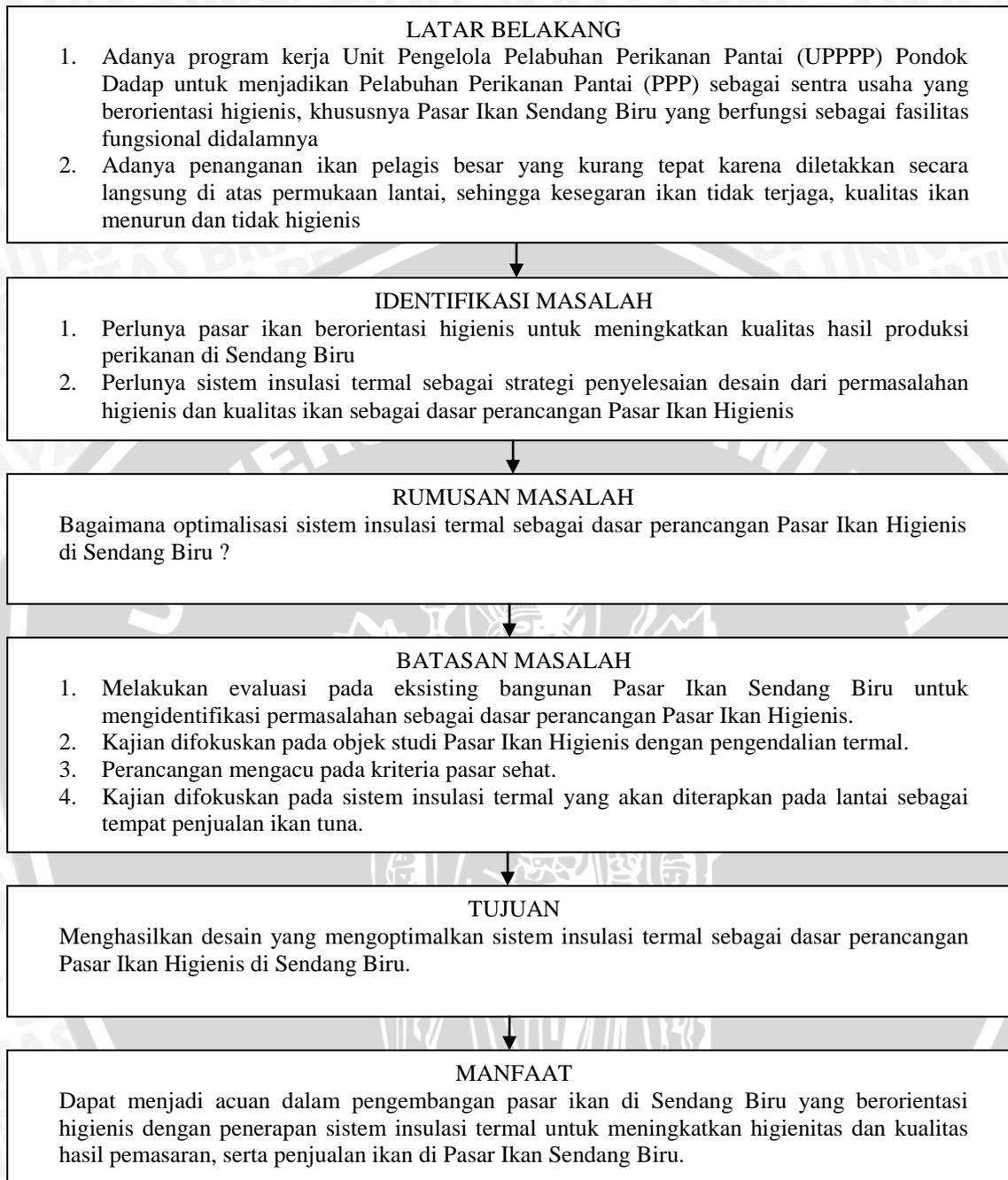


Diagram 1.1 Kerangka pemikiran