

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORIGINALITAS	iv
LEMBAR PERSEMBAHAN	v
RINGKASAN	vi
<i>SUMMARY</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.1.1 Penerapan pasar sehat pada pasar tradisional di Indonesia	1
1.1.2 Pasar Sukun Malang.....	3
1.1.3 Rencana pengembangan Pasar Sukun di Kota Malang.....	4
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Batasan Masalah.....	6
1.5 Tujuan dan Sasaran	6
1.6 Manfaat.....	6
1.7 Kerangka Pemikiran.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Tinjauan Pasar Tradisional.....	8
2.1.1 Pengertian pasar tradisional	8
2.1.2 Klasifikasi pasar tradisional	8
2.1.3 Elemen Pasar Tradisional.....	11
2.1.4 Ciri dan standar pasar tradisional.....	11
2.1.5 Standar perencanaan dan perancangan pasar tradisional	14
2.1.6 Kriteria Pasar Sehat.....	16
2.2 Tinjauan Bangunan pasar	21
2.2.1 Pola dan organisasi ruang pada kios	21
2.2.2 Zona dan sirkulasi bangunan.....	22
2.3 Tinjauan Pasar Hewan khusus kambing.....	25
2.3.1 Kriteria kandang penampungan	26
2.3.2 Kriteria Rumah Potong Hewan (RPH).....	28
2.4 Tinjauan Komparasi	28
2.4.1Pasar BSD (Bumi Serpong Damai) Tangerang.....	29
2.4.2 Pasar Madyopuro Malang	39

2.4.3 Kandang penampungan dan Rumah Potong Hewan (RPH)....	48
2.4.4 Kesimpulan hasil studi komparasi.....	58
2.5 Kriteria Desain Pasar Sehat.....	60
2.6 Kerangka Teori.....	64
BAB III METODE PERANCANGAN.....	65
3.1 Metode Umum.....	65
3.1.1 Tahap pengumpulan Data.....	65
3.1.2 Tahap pengolahan Data.....	66
3.2 Metode Perancangan.....	67
3.2.1 Tahap evaluasi kondisi eksisting.....	67
3.2.2 Tahap analisa dan sintesa perancangan.....	67
3.2.3 Tahap perumusan konsep perancangan.....	68
3.2.4 Tahap pengembangan hasil desain.....	69
3.3 Kerangka Metode.....	70
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	71
4.1 Letak Pasar Sukun Terhadap Pasar Tradisional Lainnya di Kota Malang.....	71
4.2 Tinjauan Kondisi Eksisting Pasar Sukun Malang.....	73
4.3 Evaluasi Kondisi Eksisting Pasar Sukun.....	74
4.3.1 Evaluasi tapak.....	74
4.3.2 Evaluasi bangunan.....	78
4.4 Analisa Perencanaan dan Perancangan.....	106
4.4.1 Program ruang dan fungsi.....	106
4.4.2 Analisa dan sintesa tapak.....	123
4.4.3 Analisa dan sintesa bangunan.....	140
4.4 Konsep Perencanaan dan Perancangan.....	185
4.4.1 Konsep tapak.....	185
4.4.2 Konsep bangunan.....	188
4.5 Hasil Desain.....	210
4.5.1 Tapak.....	210
4.5.2 Bangunan.....	215
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	256
5.1 Kesimpulan.....	256
5.2 Saran.....	257
DAFTAR PUSTAKA.....	258
LAMPIRAN.....	260

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
Tabel 2.1	Tabulasi Hasil Studi Komparasi.....	55
Tabel 2.2	Kriteria Desain Pasar Sehat.....	60
Tabel 4.1	Evaluasi Kriteria Zonasi Lokasi Tapak.....	75
Tabel 4.2	Evaluasi Kriteria Sirkulasi dan Area Parkir.....	75
Tabel 4.3	Evaluasi Kriteria Ruang Terbuka Hijau.....	77
Tabel 4.4	Evaluasi Kriteria Zonasi Pasar.....	80
Tabel 4.5	Evaluasi Kriteria Sirkulasi Pasar.....	85
Tabel 4.6	Evaluasi Kriteria Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah.....	86
Tabel 4.7	Evaluasi Kriteria Tempat Penjualan Bahan Pangan Kering.....	88
Tabel 4.8	Evaluasi Kriteria Tempat Penjualan Makanan Siap Saji.....	90
Tabel 4.9	Evaluasi Kandang Penampungan.....	91
Tabel 4.10	Evaluasi Konstruksi Atap.....	92
Tabel 4.11	Evaluasi Konstruksi Dinding.....	92
Tabel 4.12	Evaluasi Konstruksi Lantai.....	94
Tabel 4.13	Evaluasi Utilitas Air Bersih.....	95
Tabel 4.14	Evaluasi Utilitas Kamar Mandi dan Toilet.....	96
Tabel 4.15	Evaluasi Utilitas Pengelolaan Sampah.....	98
Tabel 4.16	Evaluasi Utilitas Drainase.....	99
Tabel 4.17	Evaluasi Keamanan.....	100
Tabel 4.18	Evaluasi Kriteria Fasilitas Penunjang Mushola.....	101
Tabel 4.19	Evaluasi Kriteria Fasilitas Penunjang Kantor Pengelola.....	102
Tabel 4.20	Evaluasi Rumsh Potong Hewan (RPH).....	103
Tabel 4.21	Analisa Fungsi.....	106
Tabel 4.22	Analisa Pelaku, Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Pasar Tradisional.....	107
Tabel 4.23	Analisa Pelaku, Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Pelaku Pengelolaan.....	107
Tabel 4.24	Analisa Pelaku, Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Pelaku Penunjang.....	108
Tabel 4.25	Analisa Besaran Ruang Pedagang Pangan Basah Bau Bau.....	108
Tabel 4.26	Analisa Besaran Ruang Pedagang Pangan Basah Tidak Bau.....	108
Tabel 4.27	Analisa Besaran Ruang Pedagang Pangan Kering.....	109
Tabel 4.28	Analisa Besaran Ruang Pedagang Makanan siap saji.....	109
Tabel 4.29	Analisa Besaran Ruang Pedagang Non-pangan.....	109
Tabel 4.30	Analisa Besaran Ruang Pasar Hewan Khusus Kambing.....	110
Tabel 4.31	Analisa Besaran Ruang Pengelola.....	110
Tabel 4.32	Analisa Jenis Bahan Dagang dan Letak Pedagang Kaki Lima (PKL).....	111

Tabel 4.33 Analisa Besaran Ruang Penunjang Umum	111
Tabel 4.34 Analisa Total Besaran Ruang Lapak di Pasar Sukun Malang	113
Tabel 4.35 Analisa Total Besaran Ruang Lapak Pedagang PKL Pada Pasar Sukun.....	113
Tabel 4.36 Analisa Total Besaran Ruang pada Pasar Sukun Malang	113
Tabel 4.37 Analisa Kualitas dan Sifat Ruang.....	115
Tabel 4.38 Analisa Hubungan Ruang Makro	116
Tabel 4.39 Analisa Hubungan Ruang Fasilitas Perdagangan.....	117
Tabel 4.40 Analisa Hubungan Ruang Fasilitas Pengelolaan.....	117
Tabel 4.41 Analisa Hubungan Ruang Fasilitas Parkir	118
Tabel 4.42 Analisa pola sirkulasi ruang dalam	121
Tabel 4.43 Analisa Perkerasan	134
Tabel 4.44 Analisa Vegetasi.....	137
Tabel 4.45 Analisa Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah	150
Tabel 4.46 Analisa Tempat Penjualan Bahan Pangan Kering.....	154
Tabel 4.47 Analisa Tempat Penjualan Makanan Siap Saji	157
Tabel 4.48 Analisa Tempat penjualan kambing.....	160
Tabel 4.49 Analisa Konstruksi Atap	164
Tabel 4.50 Analisa Konstruksi Dinding.....	167
Tabel 4.51 Analisa Konstruksi Lantai	168
Tabel 4.52 Analisa Konstruksi Tangga	168
Tabel 4.53 Analisa Utilitas Air Bersih	171
Tabel 4.54 Analisa Utilitas Kamar Mandi dan Toilet	172
Tabel 4.55 Analisa Utilitas Pengelolaan Sampah	175
Tabel 4.56 Analisa Utilitas Drainase.....	178
Tabel 4.57 Analisa Utilitas Keamanan.....	179
Tabel 4.58 Analisa Fasilitas Penunjang Kantor Pengelola.....	180
Tabel 4.59 Analisa Rumah Potong Hewan (RPH) khusus kambing	182
Tabel 4.60 Besaran Ruang Lapak Lantai 1	216
Tabel 4.61 Besaran Ruang Lapak Lantai 2	217
Tabel 4.62 Besaran Ruang Lapak Lantai 3	218
Tabel 4.63 Tabel Hasil Desain	238

DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
Gambar 1.1	Diagram kerangka pikir.....	7
Gambar 2.1	Penataan tapak pasar.....	12
Gambar 2.2	Contoh layout papan nama pasar.....	13
Gambar 2.3	Rak penjualan tegak.....	22
Gambar 2.4	Penjualan pada Pedagang Kaki Lima (PKL).....	23
Gambar 2.5	Meja penjualan ikan.....	23
Gambar 2.6	Meja kerja juru potong daging.....	24
Gambar 2.7	Meja penjualan dengan alas marmer.....	24
Gambar 2.8	Meja penjualan toko daging.....	24
Gambar 2.9	Gerak tubuh.....	25
Gambar 2.10	Ruang gerak untuk jinjingan.....	25
Gambar 2.11	Berdiri dengan beban di punggung.....	25
Gambar 2.12	Pasar BSD City.....	30
Gambar 2.13	Batas Pasar BSD City dengan lingkungan di luar pasar.....	30
Gambar 2.14	Batas area parkir dengan bangunan Pasar BSD City.....	31
Gambar 2.15	Area parkir pada Pasar BSD City.....	31
Gambar 2.16	Penataan ruang dagang pada Pasar BSD City.....	32
Gambar 2.17	Papan identitas pada setiap zoning Pasar BSD City.....	32
Gambar 2.18	Tempat penjualan daging di Pasar BSD City.....	33
Gambar 2.19	Papan identitas di Pasar BSD City.....	33
Gambar 2.20	Tempat pemotongan unggas di Pasar BSD City.....	33
Gambar 2.21	Lebar lorong di Pasar BSD City.....	34
Gambar 2.22	Meja penjual pangan basah di Pasar BSD City.....	34
Gambar 2.23	Penyajian karkas daging di Pasar BSD City.....	35
Gambar 2.24	Meja penjualan pangan kering di Pasar BSD City.....	35
Gambar 2.25	Meja penjualan makanan siap saji di Pasar BSD City.....	35
Gambar 2.26	Atap pada Pasar BSD City.....	36
Gambar 2.28	Dinding area basah pada Pasar BSD City.....	36
Gambar 2.27	Dinding pada Pasar BSD City.....	36
Gambar 2.29	Lantai pada Pasar BSD City.....	36
Gambar 2.30	Peletakan tempat sampah pada Pasar BSD City.....	37
Gambar 2.31	TPS pada Pasar BSD City.....	37
Gambar 2.32	Drainase pada Pasar BSD City.....	38
Gambar 2.33	Alat pemadam kebakaran pada Pasar BSD City.....	38
Gambar 2.34	Alat pemadam kebakaran pada Pasar BSD City.....	38
Gambar 2.35	Mushola pada Pasar BSD City.....	39
Gambar 2.36	Pasar Madyopuro.....	40
Gambar 2.37	Batas antara Pasar Madyopuro dengan wilayah sekitarnya.....	40

Gambar 2.38	Batas area parkir dengan wilayah pasar di Pasar.....	41
Gambar 2.39	Entrance pada Pasar Madyopuro	41
Gambar 2.40	Tanaman penghijauan di Pasar Madyopuro	42
Gambar 2.41	Penataan ruang dagang pada Pasar Madyopuro	42
Gambar 2.42	Lorong antar los pada Pasar Madyopuro	43
Gambar 2.43	Meja penjual pangan basah di Pasar Madyopuro	43
Gambar 2.44	Penyajian karkas daging di Pasar Madyopuro.....	44
Gambar 2.45	Tempat cuci tangan di Pasar Madyopuro	44
Gambar 2.46	Meja penjual bahan pangan kering di Pasar Madyopuro	44
Gambar 2.47	Atap pada Pasar Madyopuro	45
Gambar 2.48	Dinding pada Pasar Madyopuro	45
Gambar 2.49	Lantai pada Pasar Madyopuro	46
Gambar 2.50	Toilet di Pasar Madyopuro	46
Gambar 2.51	Tempat sampah pada los di Pasar Madyopuro	47
Gambar 2.52	TPS di Pasar Madyopuro.....	47
Gambar 2.53	Alat pemadam kebakaran di Pasar Madyopuro.....	48
Gambar 2.54	Ventilasi dan penerangan kandang penampungan	49
Gambar 2.55	Tempat air minum dan makanan kandang penampungan	49
Gambar 2.56	Lantai kandang penampungan.....	49
Gambar 2.57	Atap kandang penampungan	50
Gambar 2.58	Jalur penggiringan hewan.....	50
Gambar 2.59	Akses masuk menuju RPH	51
Gambar 2.60	Area masuk hewan potong dan keluarnya daging.....	51
Gambar 2.61	Area penurunan dan kandang penampungan.....	52
Gambar 2.62	Area pemuatan karkas/ daging	52
Gambar 2.63	Kantor administrasi	52
Gambar 2.64	Pemisah Ruang area kering dan basah	53
Gambar 2.65	Material dan warna dinding.....	53
Gambar 2.66	Lantai pada RPH Kota Malang.....	53
Gambar 2.67	Penghawaan dalam bangunan RPH Kota Malang.....	54
Gambar 2.68	Ketersediaan air pada RPH Kota Malang.....	54
Gambar 2.69	Diagram kerangka teori	64
Gambar 3.1	Diagram kerangka metode.....	70
Gambar 4.1	Letak Pasar Sukun terhadap Pasar tradisional lainnya di Kota Malang.....	71
Gambar 4.2	Fungsi wilayah tapak.....	72
Gambar 4.3	Layout Pasar Sukun Malang.....	74
Gambar 4.4	Zonasi ruang dagang eksisting Pasar Sukun Malang	79
Gambar 4.5	Los yang dijadikan kios pada Pasar Sukun Malang	79
Gambar 4.6	Sirkulasi pasar kebutuhan sehari-hari.....	83
Gambar 4.7	Alur sirkulasi dan aksesibilitas pasar hewan khusus kambing	84
Gambar 4.8	Sirkulasi pasar hewan khusus kambing.....	84

Diagram 4.9 Organisasi ruang horizontal makro	118
Diagram 4.10 Organisasi ruang bangunan perdagangan	119
Diagram 4.11 Organisasi ruang pasar kebutuhan sehari-hari.....	119
Diagram 4.12 Organisasi ruang pasar hewan khusus kambing	119
Diagram 4.13 Organisasi ruang kantor pengelola	120
Diagram 2.14 Organisasi ruang parkir	120
Diagram 4.15 Organisasi ruang vertikal.....	121
Gambar 4.16 Peta Malang Tenggara beserta peruntukan lahannya	123
Gambar 4.17 Daerah rawan bencana Malang bagian tenggara	124
Gambar 4.18 Lokasi dan view dari tapak.....	125
Gambar 4.19 Analisa zonasi tapak	129
Gambar 4.20 Standar motor dan sepeda.....	131
Gambar 4.21 Standar mobil, pick-up,dan truck	131
Gambar 4.22 Standar ruang gerak manusia.....	132
Gambar 4.23 Analisa sirkulasi dan pencapaian tapak	133
Gambar 4.24 Analisa area terbangun	136
Gambar 4.25 Analisa area terbuka hijau	137
Gambar 4.26 Analisa penataan ruang dagang	143
Gambar 4.27 Analisa zona pangan basah bau	145
Gambar 4.28 Analisa bahan papan identitas	146
Gambar 4.29 Analisa letak tempat penampungan hewan dan pemotongan unggas.....	148
Gambar 4.30 Analisa sirkulasi	149
Gambar 4.31 Analisa fasilitas penunjang Mushola.....	180
Gambar 4.32 Konsep zonasi tapak	185
Gambar 4.33 Konsep sirkulasi dan area parkir pengunjung kendaraan bermotor dan pejalan kaki	186
Gambar 4.34 Konsep sirkulasi distributor dan pengangkutan sampah	187
Gambar 4.35 Konsep area terbuka hijau	188
Gambar 4.36 Konsep zonasi pasar	190
Gambar 4.37 Konsep peletakan identitas	191
Gambar 4.38 Konsep tempat bagi penjual daging, ikan dan unggas	192
Gambar 4.39 Konsep papan identitas pada setiap tempat penjualan.....	192
Gambar 4.40 Konsep tempat pemotongan unggas	193
Gambar 4.41 Konsep sirkulasi bangunan pasar kebutuhan sehari-hari.....	194
Gambar 4.42 Konsep sirkulasi kambing pada pasar hewan khusus kambing... 194	
Gambar 4.43 Konsep meja penjualan bahan pangan basah tidak bau.....	195
Gambar 4.44 Konsep meja penjualan bahan pangan basah bau.....	196
Gambar 4.45 Konsep tempat penjualan kambing (kandang penampungan sementara).....	198
Gambar 4.46 Konsep konstruksi atap.....	199
Gambar 4.47 Konsep tangga dan ram	200

Gambar 4.48	Konsep distribusi air bersih	202
Gambar 4.49	Konsep kamar mandi	202
Gambar 4.50	Konsep limbah cair pasar kebutuhan sehari-hari.....	204
Gambar 4.51	Konsep alur sampah pasar kebutuhan sehari-hari	205
Gambar 4.52	Konsep limbah cair pasar hewan khusus kambing.....	205
Gambar 4.53	Konsep limbah padat pasar hewan khusus kambing	206
Gambar 4.54	Sistem distribusi daya listrik	206
Gambar 4.55	Konsep tanggap bencana	207
Gambar 4.56	Konsep keamanan.....	207
Gambar 4.57	Konsep fasilitas penunjang mushola	208
Gambar 4.58	Konsep fasilitas penunjang kantor pengelola	208
Gambar 4.59	Konsep Rumah Potong Hewan (RPH)	209
Gambar 4.60	Siteplan	210
Gambar 4.61	Perspektif pasar kebutuhan sehari-hari.....	211
Gambar 4.62	Perspektif pasar hewan khusus kambing	211
Gambar 4.63	Perspektif gedung parkir.....	212
Gambar 4.64	Sirkulasi dan aksesibilitas.....	213
Gambar 4.65	Area terbuka hijau	214
Gambar 4.66	Layoutplan.....	215
Gambar 4.67	Zonifikasi pasar kebutuhan sehari-hari lantai 1.....	216
Gambar 4.68	Zonifikasi pasar kebutuhan sehari-hari lantai 2.....	217
Gambar 4.69	Zonifikasi pasar kebutuhan sehari-hari lantai 3.....	218
Gambar 4.70	Peletakan identitas pada setiap zona.....	219
Gambar 4.71	Tempat khusus penjualan daging dan ikan.....	219
Gambar 4.72	Papan identitas pada setiap tempat penjualan	220
Gambar 4.73	Sirkulasi pasar kebutuhan sehari-hari lantai 1	220
Gambar 4.74	Sirkulasi pasar kebutuhan sehari-hari lantai 1	221
Gambar 4.75	Sirkulasi pasar kebutuhan sehari-hari lantai 2.....	221
Gambar 4.76	Jembatan penghubung gedung parkir dengan bangunan.....	221
Gambar 4.77	Sirkulasi pasar kebutuhan sehari-hari lantai 3.....	222
Gambar 4.78	Sirkulasi kambing pada pasar hewan khusus kambing	212
Gambar 4.79	Meja penjualan bahan pangan basah tidak bau	223
Gambar 4.80	Tempat cuci tangan area pedagang pangan basah tidak bau	223
Gambar 4.81	Meja penjualan bahan pangan basah bau	223
Gambar 4.82	Tempat cuci tangan area pedagang pangan basah bau	224
Gambar 4.83	Letak kandang penampungan hewan khusus kambing.....	224
Gambar 4.84	Atap kandang penampungan kambing sementara	225
Gambar 4.85	Tempat makan dan minum kambing	225
Gambar 4.86	Lantai kandang penampungan kambing	226
Gambar 4.87	Jalur penggiringan hewan.....	226
Gambar 4.88	Konstruksi atap.....	226
Gambar 4.89	Dinding dan lantai pada kios	228

Gambar 4.90	Dinding pada tempat yang sering terkena percikan air	228
Gambar 4.91	Tangga	229
Gambar 4.92	Ram.....	230
Gambar 4.93	Jarak sumber air bersih dan pembuangan limbah.....	231
Gambar 4.94	Sistem distribusi air bersih pada tapak	231
Gambar 4.95	Peletakan tandon.....	232
Gambar 4.96	Jarak antara toilet dengan pasar kebutuhan sehari-hari.....	232
Gambar 4.97	Kamar mandi dan toilet	233
Gambar 4.98	Pengelolaan sampah	233
Gambar 4.99	Sistem pengolahan limbah pada tapak	233
Gambar 4.100	Keamanan.....	234
Gambar 4.101	Jarak antara mushola dengan area perdagangan.....	234
Gambar 4.102	Fasilitas penunjang mushola.....	235
Gambar 4.103	Kantor pengelola	235
Gambar 4.104	View dari dalam kantor pengelola	235
Gambar 4.105	Letak rumah potong hewan khusus kambing	236
Gambar 4.106	Perspektif pasar hewan khusus kambing.....	236
Gambar 4.107	Kamar mandi dan gudang pada RPH	237
Gambar 4.108	Area penurunan hewan.....	237
Gambar 4.109	Kantor administrasi pada RPH.....	237
Gambar 4.110	Lantai dan dinding RPH.....	237

