

BAB II

TINJAUAN HAKIKAT PASAR IKAN DAN SENTRA BUDIDAYA IKAN AIR TAWAR

II.1 Tinjauan Pasar Umum

II.1.1 Pengertian Pasar

Pasar sebagai tempat bertemunya penjual dan pembeli dengan jumlah penjualan lebih dari satu dapat dikategorikan sebagai tempat perbelanjaan, pasar tradisional, pertokoan, plaza maupun sebutan lainnya.

Pasar dalam pengertian ekonomi adalah situasi dimana seseorang atau lebih (konsumen dan penjual (produsen) melakukan transaksi setelah kedua pihak mengambil kata sepakat tentang harga terhadap jumlah (kuantitas) barang dengan kualitas tertentu yang menjadi objek transaksi. Kedua pihak, pembeli dan penjual dapat manfaatkannya dari adanya transaksi. Pihak pembeli mendapat barang yang diinginkan untuk memenuhi kebutuhannya sedangkan penjual mendapat imbalan pendapatan untuk selanjutnya digunakan untuk membiayai aktivitas sebagai pelaku ekonomi.

Pasar menurut kajian ilmu ekonomi adalah suatu tempat atau proses interaksi antara permintaan (pembeli) dan penawaran (penjualan) dari suatu/jasa tertentu, sehingga akhirnya dapat menentukan harga yang disepakati (harga pasar) dan jumlah yang diperdagangkan.

Jadi, berdasarkan pernyataan di atas pasar adalah area tempat bertemunya penjual dan pembeli yang bertransaksi, didalamnya terdapat interaksi antara penawaran (penjual) dan permintaan (pembeli) sehingga mencapai kesepakatan antara kedua belah pihak (penjual dan pembeli).

II.2. Kajian Pasar

Pasar menurut Belshaw (1981) adalah tempat yang mempunyai unsur-unsur sosial, ekonomis, kebudayaan, politis dan lain-lain, tempat pembeli dan penjual saling bertemu untuk mengadakan tukar-menukar. Sedangkan pasar tradisional menurut Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 memiliki arti pasar yang berlokasi permanen, ada pengelola, sebagian besar barang yang diperjual belikan adalah kebutuhan dasar sehari-hari dengan praktek perdagangan dan fasilitas infrastruktur yang sederhana dan ada interaksi langsung antara penjual dan pembeli di dalamnya. Dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia nomor

49/MDAG/PER/12/2010 tahun 2010 dan Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia nomor 20 tahun 2012 juga telah membahas tentang standar yang harus dipenuhi oleh pasar tradisional yang mencakup kriteria, fasilitas, penataan tapak dan hal yang terkait dengan kebutuhan ruang pasar tradisional. Fasilitas Bangunan dan Tata Letak Pasar Selain kriteria pasar tradisional, dalam Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia nomor 20 tahun 2012 juga menjabarkan tentang fasilitas bangunan dan tata letak pasar yang terangkum pada bab 3 pasal 8 seperti berikut:

1. Bangunan took/kios/los dibuat dengan standar ruang tertentu.
2. Petak dan block dengan akses jalan pengujung ke segala arah.
3. Pencahayaan dan sirkulasi udara yang cukup.
4. Penataan kios/took/los berdasarkan jenis barang yang diperjualkan.
5. Bentuk bangunan pasar tradisional selaras dengan karakter budaya daerah.

Penataan Terkait Kebutuhan Ruang Pasar Dalam mendesain pasar tradisional harus mengetahui kebutuhan ruang yang dibutuhkan. Berikut merupakan kebutuhan utama ruang dalam pasar yang dijelaskan dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia nomor 49/MDAG/PER/12/2010 tahun 2010 tentang kios/los pasar:

1. Letak kios mengikuti arah mata angin.
2. Peletakan kios sebagai pembatas jalan umum ataupun area pasar dapat dibuat dua muka.

Peletakan kios yang berbatasan dengan kavling hak milik orang lain dibuat satu muka

II.1.2 Jenis Pasar

A. Tinjauan Berdasarkan Jenis Dagangannya

a) Pasar Umum

Pasar dengan jenis dagangan yang diperjualbelikan lebih dari satu jenis. Dagangan yang terdapat pada pasar ini biasanya meliputi kebutuhan sehari-hari.

b) Pasar Khusus

Pasar dengan barang dagangan yang diperjual belikan sebagian besar terdiri dari satu jenis dagangan beserta kelengkapannya.

B. Tinjauan Berdasarkan Keegiatanya

a) Pasar Tradisional

Merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual pembeli secara langsung. Bangunannya terdiri dari kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang dibuka penjual maupun suatu pengolahan pasar.

Pada pasar tradisiomal ini sebagian besar menjual kebutuhan sehari-hari seperti bahan-bahan makanan berupa ikan, sayur, buah, telur, daging, kain, dll. Selain itu menjual kue tradisional dan makanan nusantara lainnya.

System yang terdapat pada pasar ini dalam proses transaksi adalah perdagangan melayani pembeli yang datang ke took mereka, dan melakukan penawaran untuk menentukan kata sepakat pada harga dengan jumlah yang telah disepakati sebelumnya. Pasar seperti ini umumnya dapat ditentukan di kawasan permukiman agar memudahkan untuk mencapai pasar.

b) Pasar Modern

Pasar Moderen adalah pasar yang bersifat modern yang dimana barang dagangannya diperjualbelikan dengan harga yang pas sehingga tidak ada aktifitas tawar menawar dan dengan layanan yang baik. Keunggulan pasar ini yaitu tempatnya bersih dan nyaman, pasar modern tidak hanya menjual kebutuhan pokok dan sebagian besar barang dagangan yang dijualnya memiliki kualitas yang baik. Contoh pasar modern seperti mall, plaza, swalayan tentunya tempatnya bersih dan nyaman.

Definisi pasar modern yang lainya adalah pasar ini penjual dan konsumen tidak melakukan transaksi secara langsung, malainkan konsumen melihat label yang tertera pada barang, pasar ini berada dalam ruangan dan juga pelayanannya dilakukan secara swalayan atau bias juga dilayani oleh pramuniaga. Barang yang dijual umumnya memiliki kualitas yang baik.

II.1.3 Fungsi Pasar

Pasar berfungsi sebagai tempat atau wadah pelayanan bagi masyarakat. Hal ini dilihat dari berbagai segi atau bidang, diantaranya:

a)Segi Ekonomi

Merupakan tempat transaksi antara prosedur dan konsumen yang merupakan komoditas untuk mawadahi kebutuhan sebagai demand dan supply.

b)Segi Sosial Budaya

Merupakan kontak social secara langsung yang menjadikan tradisi suatu masyarakat yang merupakan interaksi antara komunitas pada sector informal dan formal

c)Segi Arsitektur

Menunjukkan ciri khas daerah yang menampilkan bentuk-bentuk fisik bangunan dan artefak yang dimiliki.

II.1.4 Syarat-Syarat Pasar

Syarat-syarat terbentuknya pasar, diantaranya sebagaimana di bawah ini:

- a. Adanya penjual dan pembeli
- b. Adanya barang atau jasa yang akan diperjual belikan\
- c. Terjadinya kesepakatan harga dan transaksi, antara penjual dan

II.1.5 Tinjauan Klasifikasi Pasar

Klasifikasi pasar secara umum dapat dibagi berdasarkan luas pasarnya, macam atau jenis pasar yang diperjualbelikan, waktu oprasi, jenis kegiatan, status kepemilikan, serta kapasitas pengunjung, adapun klasifikasi pasar sebagai berikut :

II.1.5.1. Klasifikasi Pasar Kerdasarkan Keegiatanya

Berdasarkan kegiatannya, jenis pasar ini dapat dibagi menjadi tiga, yaitu:

1. Pasar Induk, yaitu pasar yang merupakan tempat pengumpulan, pemusatan dan penyimpanan barang-barang atau lahan untuk disalurkan ke pedagang-pedagang kecil lainnya.
2. Pasar grosir, yaitu pasar dimana permintaan terjadi dalam jumlah yang besar.
3. Pasar eceran, yaitu pasar dimana permintaan dan penawaran barang terjadi secara eceran.

II.1.5.2. Klasifikasi Pasar Berdasarkan Statusnya

Berdasarkan statusnya pasar dapat dibedakan menjadi dua yaitu:

1. Pasar Resmi adalah pasar yang bangunanya dan lokasinya telah memenuhi persyaratan teknik, planologi kota dan dapat dibenarkan oleh pemerintah kota.
2. Pasar tidak Resmi atau Tempat Penjualan Umum menurut (ELI Mulyati 1992 : 65) Pasar ditinjau dari lokasi dan teknik bangunanya tidak dapat dibenarkan oleh pemerintah kota. Misalnya warung-warung yang berjualan disepanjang jalan tertentu.

II.1.5.3. Klasifikasi Berdasarkan barang Yang Diperdagangkan

Kegiatan perdagangan menurut jenis barang yang diperdagangkan dapat digolongkan sebagai berikut:

1. Kegiatan perdagangan barang-barang primer, merupakan jenis perdagangan barang-barang yang dibutuhkan sehari-hari, seperti beras, sayur-sayuran, buah-buahan, kopi dan sebagainya
2. Kegiatan perdagangan barang-barang sekunder, merupakan barang-barang yang dibutuhkan dalam jangka waktu tertentu seperti pakaian, alat rumah tangga dan sebagainya
3. Kegiatan perdagangan barang-barang tersier seperti radio, perhiasan dan sebagainya.

II.1.5.4. Klasifikasi Pasar Berdasarkan Tingkatnya

Menurut (Winardi, 1962 : 182) tingkatnya pasar dibedakan menjadi tiga yaitu:

1. Pasar Dunia, yaitu pasar yang keseluruhan permintaan dan penawaran yang berhubungan satu sama lain meliputi seluruh dunia.
2. Pasar Regional atau Pasar Induk, yaitu pasar yang mempunyai fungsi dan lokasi serta system transaksi secara borongan.
3. Pasar Lokal, yaitu pasar yang memiliki fungsi pelayanan lingkungan sekitar pasar dan transaksinya eceran.

II.1.5.5. Klasifikasi Pasar Berdasarkan Pelayanannya

1. Pusat Perdagangan Utama (Pusat Kota)

Kegiatan perdagangan yang cenderung berlokasi di pusat kota, terdiri atas kegiatan perdagangan eceran.

2. Pusat perdagangan Kedua (Pusat Wilayah)

Lokasi perdagangan ini cenderung menyebar ke daerah transisi (pinggiran kota), tetapi masih berlokasi pada jalanan utama (regional). Jenis perdagangan yang diperdagangkan sudah terbatas pada barang primer dan sekunder.

3. Pusat perdagangan Ketiga (Pusat lingkungan)

Lokasi perdagangan ini berada di lingkungan-lingkungan perumahan penduduk dengan inti kegiatan pasar-pasar lingkungan

4. Pasar Khusus

Yaitu pasar yang terletak di lokasi yang strategis, bangunan permanen/semi permanen, dan mempunyai kemampuan pelayanan meliputi wilayah kota, serta barang yang diperjual belikan terdiri dari satu macam barang khusus seperti pasar bunga, pasar burung, atau pasar hewan.

II.1.5.6. Klasifikasi Pasar Berdasarkan Cara Pengelolannya

Menurut (eli mulyanti,1992 : 72) cara pengelolaha pasar dibedakan menjadi tiga, yaitu:

1. Pasar Kabupaten, pasar yang secara administrative dibawah pengelolaan kabupaten dalam hal ini adalah dinas pendapatan kabupaten.
2. Pasar kecamatan, pasar yang secara administrative dibawah pengelolaan kecamatan dimana pasar itu berada.
3. Pasae Desa, pasar yang secara administrative dibawah pengelolaan desa dimana pasar itu berada.

II.2. Fasilitas Pasar Umum

II.2.1. Fasilitas Fisik Pasar

Fasilitas pasar secara umum meliputi:

a. Elemen utama

Salah satu elemen utama yang terdapat di pasar yaitu ruang terbuka. Biasanya area ini digunakan untuk tempat pedagang non permanen atau area parker. Elemen utama yang lain yaitu ruang tertutup. Ruang tertutup yang dimaksud adalah ruangan yang memiliki atap dan tertutup sebagian oleh dinding sebagai penyekat antara toko dengan toko disampingnya. Contohnya seperti kios, toko, dasaran, wc dan gudang.

b. Elemen penunjang

elemen-elemen penunjang pada pasar yaitu area bongkar muat barang dagangan, dan pos penjaga.

c. Elemen pendukung

elemen pendukung yang ada di pasar adalah pusat pelayanan kesehatan, penitipan anak, kantor pengelola pasar, koperasi pasar, pelayanan jasa dan tempat ibadah.

d. Jaringan angkutan manusia dan barang

e. Jaringan utilitas

Contoh jaringan utilitas yang dimaksud adalah saluran listrik, hydrany, air bersih, komunikasi dan sampah (air kotor dan limbah)

f. Area parker

g. Fasilitas social

Fasilitas sosial seringkali terlupakan pada pasar saat ini, contoh sederhana fasilitas sosial yang dapat diaplikasikan pada pasar tradisional yaitu teras yang dapat digunakan sebagai interaksi sosial. Selain itu, pemberian vegetasi yang dapat dijadikan tempat berteduh dan menjalin interaksi sosial.

II.2.2. Fasilitas Non Fisik Pasar

Selain fasilitas fisik yang terdapat pada pasar tradisional, ada pula fasilitas non-fisik yang terdapat pada pasar tradisional seperti pengelolaan pasar, pelayanan dan pengawasan kesehatan dan kelengkapan komoditi yang tersedia dalam pasar.

II.3 Kriteria Pasar Sehat

Kriteria pasar sehat yang dikutip dari keputusan Menteri Kesehatan nomer 519 tahun 2018 juga menjelaskan tentang penataan ruang bahan pangan serta makanan yang dijabarkan sebagai berikut:

A. Penataan Ruang Dagang

1. Pembagian area sesuai dengan kondisi dan jenis komoditi yang setara sifat dan klasifikasinya.
2. Pembagian area diberi identitas yang jelas.
3. Penyediaan tempat khusus pada tempat penjualan daging, unggas, dan ikan mengingat jenis bahan tersebut memiliki perlakuan khusus.
4. Lorong terbuka memiliki lebar minimal 1,5 meter.
5. Los/kios memiliki papan identitas.
6. Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 meter atau dibatasi dengan tembok setinggi 1,5 meter.
7. Khusus untuk bahan-bahan berbahaya dan beracun (B3) ataupun peorisida ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan langsung dengan zona makanan atau dan bahan pangan.

B. Tempat Penjualan Pangan dan Makanan

1. Bahan Pangan Basah
 - a. Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang 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
 - b. Penyajian kakas daging harus digantung
 - c. Tersedia tempat penyajian bahan pangan, ikan dan daging harus bersuhu rendah (4-19°)
 - d. Terdapat tempat pencucian untuk bahan pangan dan peralatan serta tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun and air mengalir.
 - e. Saluran pembuangan limbah tertutup dengan kemiringan sesuai peraturan yang berlaku serta tidak melewati area penjalan.
 - f. Tersedia tempat kering dan basah.
 - g. Tempat penjualan bebas dari penularan penyakit

2. Bahan Pangan Kering

- a. Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
- b. Meja tempat penjualan terbuat dari bahan antikorosi dan bukan kayu.
- c. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- d. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
- e. Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit.

3. Makanan Siap Saji

- a. Tempat penyajian tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dari bahan yang tahan karat dan bukan kayu.
- b. Tersedia tempat cuci tangan dan peralatan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir yang terbuat dari bahan kuat, aman tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan.
- c. Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- d. Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit.
- e. Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan tertentu.

II.4 Tinjauan Umum Pasar Ikan Dan Sentra Budidaya Ikan Air Tawar

II.4.1 Tinjauan Umum Pasar Ikan

Pasar Ikan adalah pasar yang digunakan untuk memasarkan ikan dan produksi ikan. Selain ikan, organisme akuatik dan boga bahari lainnya juga dijual, seperti cumi dan udang. Pasar ikan dapat ditujukan untuk menjual ikan secara grosir kepada pedagang ikan atau secara eceran kepada konsumen. Pasar ikan tak hanya menjual ikan segar namun juga menjual jajanan yang terbuat dari hasil laut dan umumnya restoran atau warung makan yang menjual khusus jajanan ikan berada tidak jauh dari pasar ikan

II.4.2 Sejarah Pasar Ikan

Terdapat sejarah panjang mengenai pasar ikan dari zaman Yunano kuno. Ketika itu, pasar ikan juga merupakan tempat umum dimana masyarakat berkumpul untuk membicarakan kegiatan

dan aktivitas politik setempat. Karena boga bahari cepat terdekomposisi, pada umumnya pasar ikan berlokasi dekat dermaga atau pinggir pantai. Ketika es dan metode pendinginan sederhana ditemukan, beberapa pasar ikan berkembang jauh ke dalam kota yang memiliki rute yang cukup baik ke pantai. Sejak pendinginan dan transportasi menjadi berkembang pada abad ke 19 pasar ikan secara teknis dapat berdiri dimana saja. Namun perdagangan modern secara umum telah menggeser pasar, menggeser sejumlah konsumen ke retail supermarket yang menjual berbagai kebutuhan masyarakat termasuk hasil laut. Hal ini menyebabkan pasar ikan sekarang lebih banyak dilakukan secara grosiran. Sebagian kecil pasar ikan tradisional masih berdiri untuk melayani konsumen secara eceran dan dapat menjadi obyek wisata bahari seperti pasar ikan Muara Angke.

II.4.3 Tinjauan Umum Sentra Budidaya

Sentra Budidaya Ikan air tawar atau Budidaya Perairan (akuakultur) merupakan bentuk pemeliharaan dan penangkaran berbagai macam hewan dan tumbuhan perairan yang menggunakan air sebagai komponen pokoknya. Kegiatan-kegiatan yang umum termasuk di dalamnya adalah budidaya ikan, budidaya udang, budidaya tiram, budidaya alga. Budidaya perairan di Indonesia umumnya dilakukan dengan berbagai sarana seperti kolam atau empang, tambak, tangki, kramba, dan sebagainya.

II.4.4 Fungsi Umum Sentra Budidaya

Sentra Budidaya Ikan Air Tawar merupakan salah satu unit produksi yang menyediakan benih ikan serta ikan konsumsi yang berkualitas dalam rangka memenuhi permintaan masyarakat maupun untuk kegiatan restocking ke perairan umum. Adapun jenis ikan yang dibudidayakan antara lain ikan lele, nila, gurame dan beberapa jenis ikan hias.

Sentra Budidaya Ikan Air Tawar merupakan tempat pembudidayaan ikan air tawar baik ikan konsumsi maupun ikan hias. Sentra Budidaya Ikan Ciganjur berada dibawah struktur organisasi Pusat Produksi, Inspeksi dan Sertifikasi Hasil Perikanan Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Pertanian Provinsi DKI Jakarta.

II.5 Jenis Material Higenis

Pengertian Material adalah bahan mentah - yang belum diproses, tetapi kadang kala telah diproses sebelum digunakan untuk proses produksi lebih lanjut. Umumnya, dalam masyarakat teknologi maju, material adalah bahan konsumen yang belum selesai.

Pengertian Higenis adalah pengetahuan atau tindakan proaktif yang bertujuan untuk melindungi diri dari amcaman penyakit dan mencegah resiko terjadinya penyakit.

Material higenis merupakan salah satu bagian terpenting dalam sebuah bangunan. Material juga menentukan tampilan bangunan dan tingkat kenyamanan bagi para penggunanya. Peraturan dan standar pasar sehat memiliki kriteria tersendiri dalam hal pemilihan material, berikut merupakan beberapa jenis material higenis.

Tabel 2.1. Jenis Material Higenis

Nama	Jenis	Kelebihan	Kekurangan
Batu alam	Alami	<ul style="list-style-type: none"> • Terkesan natural, elegan dan mewah • Tidak cepat rusak jika dipasang pada lantai • Ukuran fleksibel dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan • Tahan terhadap goresan dan api 	<ul style="list-style-type: none"> • Warna tidak bisa seragam • Memiliki pori-pori yang besar sehingga harus ditutup atau dilapisi dengan bahan khusus • Penggunaan batu alam pada lantai dua harus memperhatikan struktur bangunannya • Material cenderung berat dan pemasangan cukup rumit • Harga lebih mahal dibandingkan keramik
Kaca	Pabrikasi	<ul style="list-style-type: none"> • Tahan abrasi • Tahan terhadap bahan kimia, pelarut dan minyak • Tidak masalah dengan degradasi UV • Stabil pada rentang suhu yang lebar • Mudah dibersihkan • Tahan lama • Hemat energi 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebih berat dari plastik • Rawan pecah • Sudut-sudutnya tajam, maka harus dilengkungkan
Keramik	Pabrikasi	<ul style="list-style-type: none"> • Tahan lama hingga puluhan tahun • Tersedia dalam beragam bentuk, ukuran, warna, tekstur dan pola • Perawatan mudah cukup diersihkan dengan kain basah 	<ul style="list-style-type: none"> • Menciptakan kesan dingin • Termasuk material yang keras dan licin • Mudah pecah saat pemasangan dan saat pengangkutan
		<ul style="list-style-type: none"> • Tahan dan tidak menyerap air • Harga yang ditawarkan bervariasi tergantung kualitas dan ukuran 	<ul style="list-style-type: none"> • Nat antar keramik yang kotor susah dibersihkan
Stainless steel	pabrikasi	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai daya tahan tinggi terhadap korosi • Tahan dengan kondisi iklim dengan suhu rendah dan tinggi • Dapat dipotong, dilas, dibentuk, dimesinkan dan dibuat dengan murah • Mudah dibersihkan • Tidak mudah berkarat 	<ul style="list-style-type: none"> • Biaya tinggi • Kesulitan dalam pengelasan
Solid surface	pabrikasi	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki tampilan beragam dibanding marmer • Bersifat non forous atau tidak berpori • Tahan goresan dan api • Mudah dalam perawatan • Mudah dibentuk/ fleksibel • Harga murah 	<ul style="list-style-type: none"> • Kekuatannya kalah dengan granit • Ketebalan beragam

Sumber : Kriteria Bahan Bangunan

II.6. Studi Presedan

II.6.1. Pasar Ikan di Bergen

A. Deskripsi Proyek

Merupakan Pasar ikan yang terletak di lokasi Strandkaien 3, 5013 Bergen, Norwegia. Di rancang oleh arsitek Architects Eder Biesel Arkitekter pada area 4260.0 sqm. Pasar ikan kontemporer ini selalu buka sepanjang tahun. Oleh karena kenyamanan dan kebersihan sangat dibutuhkan pada bangunan ini. Proposisi pasar ikan ini bermaksud untuk mengatasi semua tantangan di tempat khusus di pusat Bergen.

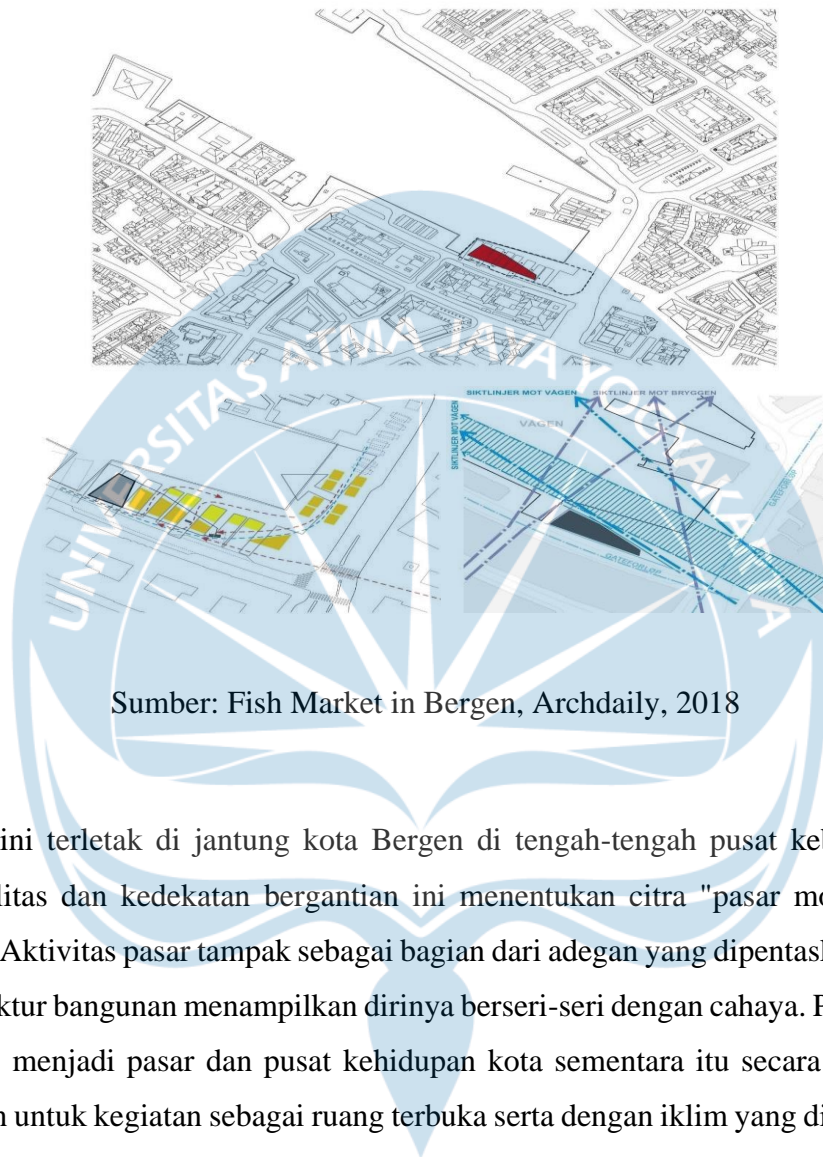
Gambar 2.1. Tampilan Pasar Ikan Bergen yang terletak di pinggir sungai



Sumber: Fish Market in Bergen, Archdaily, 2018

B. Tata letak

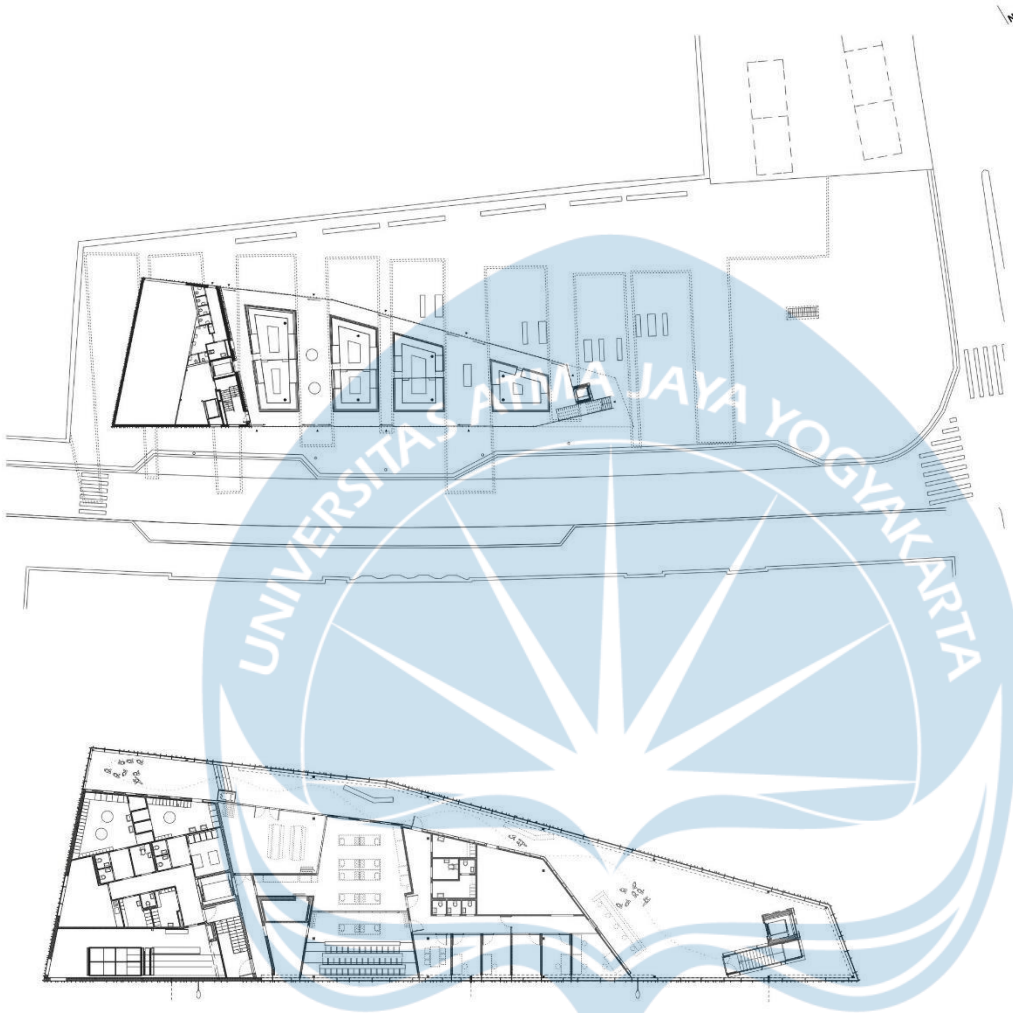
Gambar 2.2. Tata letak Pasar Ikan Bergen



Sumber: Fish Market in Bergen, Archdaily, 2018

Bangunan ini terletak di jantung kota Bergen di tengah-tengah pusat kebudayaan dunia Aksesibilitas dan kedekatan bergantian ini menentukan citra "pasar modern" di dalam dan luar. Aktivitas pasar tampak sebagai bagian dari adegan yang dipentaskan. Pada malam hari struktur bangunan menampilkan dirinya berseri-seri dengan cahaya. Pasar ikan di Bergen tetap menjadi pasar dan pusat kehidupan kota sementara itu secara fleksibel dapat digunakan untuk kegiatan sebagai ruang terbuka serta dengan iklim yang dilindungi.

Gambar 2.3. Denah Pasar Ikan Bergen



Sumber: Fish Market in Bergen, Archdaily, 2018

Di samping bagian publik dari aula pasar ada entitas layanan 3 lantai. Ini rumah ruang penyimpanan, penyimpanan dingin dan freezer, produksi es, lemari pakaian dan toilet serta unit teknis lainnya. Atap pasar hall host informasi turis dan "Pusat Makanan Laut Norwegia" di lantai pertama. Informasi wisata juga ruang publik dengan pemandangan panorama menuju pusat bersejarah Bergen.

C. Gubahan Massa dan Tampilan Fasad

Konsep utama dari perancangannya adalah untuk menciptakan interior pasar ikan yang dapat memberikan perlindungan iklim untuk pasar yang membuat batas antara pasar dan balai pasar menghilang. Ruang tidak terbagi. Volume konstruksi terapung adalah atap dan menciptakan bagian yang dilindungi dari pasar. Fasad kaca yang fleksibel menyediakan perlindungan terhadap angin dan cuaca.

Gambar 2.4. Bentuk gubahan masa Pasar Ikan Bergen



Sumber: Fish Market in Bergen, Archdaily, 2018

Fasad dapat dibuka pada hari-hari musim panas yang hangat. Aktivitas pasar di dalam terhubung dengan mereka di luar dengan cara yang menciptakan satu pasar dan pasar homogen: Pasar ikan di Bergen. Tepian dermaga saat ini telah dirancang untuk memenuhi kebutuhan steamboats dari tahun 1900-an. Sebelumnya, itu adalah kapal layar yang melayani gudang di teluk. Kapal-kapal berlayar bisa masuk di antara gudang-gudang dan untuk alasan itu ujung dermaga biasanya melengkung. Evolusi penting ini mengubah

penampilan kota secara signifikan dan kami menunjukkannya dengan membuat tepi bersejarah melengkung dari dermaga yang terlihat di trotoar.

D. Fungsi Penunjang dan Pendukung

Pada pasar ikan Bergen ini ditambahkan fungsi penunjang yakni dermaga sebagai tempat nelayan ataupun orang-orang yang menggunakan kapal untuk dapat bisa mengakses pasar ini, karena pasar terletak di pinggir sungai.

