

BAB II

TINJAUAN PASAR TRADISIONAL

2.1 TINJAUAN UMUM

2.1.1 Definisi Pasar

Menurut Menteri Perdagangan Republik Indonesia, keadaan di mana pembeli mendapatkan kebutuhannya dengan cara membeli barang dan penjual mendapatkan penghasilan dengan cara menjual dagangannya dan terjadinya kesepakatan harga di antara kedua pihak tersebut merupakan definisi pasar dari segi ekonomi. Belshaw (1981) menyebutkan bahwa tempat di mana terdapat pedagang lebih dari satu dapat disebut sebagai pasar tradisional ataupun dapat diberi julukan yang berbeda.

2.1.2 Fungsi Pasar

Kegunaan pasar sebagai bangunan untuk pelayanan publik dari segi ekonomi adalah merupakan tempat produsen dan konsumen melangsungkan aktivitas jual beli komoditas dan kebutuhan sehari-hari. Dari segi sosial budaya pasar sendiri membentuk suatu tradisi antara penjual dan pembeli yang saling berinteraksi dan berkegiatan tawar menawar di pasar. Selain itu, dikarenakan pasar menampung banyak orang dan merupakan bangunan yang ramai dikunjungi oleh penduduk setempat, maka arsitektur pasar biasanya berciri khas atau menggambarkan daerah tempat di mana pasar tersebut berada.

2.1.3 Tipologi Pasar

Dilihat dari kegiatannya:

a. Pasar Modern

Perbedaan paling signifikan adalah di pasar jenis ini adalah konsumen tidak dilayani seperti di pasar tradisional melainkan *self service* dengan cara mengambil kebutuhan yang diperlukan dari etalase maupun rak yang ada dan membayar belanjanya secara sekaligus di kasir. Selain itu, harga bersifat tetap dan tidak ada aktivitas tawar menawar.

b. Pasar Tradisional

Wicaksono (2011), Pasar Tradisional merupakan tempat di mana berlangsungnya aktivitas perdagangan secara interaksi langsung dan pembeli dilayani secara langsung oleh pedagang, dalam kegiatannya, melibatkan aksi tawar menawar. Berkebalikan dari pasar modern, tempat berjualan para pedagang pasar berbentuk stan atau petak terbuka yang memudahkan terjadinya interaksi antar pedagang dan pembeli. Alur penjualan pada jenis pasar ini umumnya melayani calon konsumen yang menghampiri stan pedagang dan berinteraksi untuk mencapai kesepakatan harga. Biasanya pasar ini berlokasi di tempat yang cukup mudah dijangkau atau berdekatan dengan kawasan tempat tinggal penduduk.

Sedangkan pembagian pasar ditinjau dari kepemilikan, bentuk pelayanan, pusat perbelanjaan, dan toko modern adalah :

Tabel 2.1 Jenis Pasar

Penggolongan Pasar

Berdasarkan kepemilikan	1. Pasar milik Pemerintah Kota
	2. Pasar milik swasta
Berdasarkan bentuk pelayanan	1. Pasar Tradisional
	2. Pusat Perbelanjaan
	3. Toko Modern
Pusat Perbelanjaan	1. Mall
	2. Plaza
	3. Pertokoan
	4. Pusat perdagangan
Toko Modern	1. <i>Minimarket</i>
	2. <i>Supermarket</i>
	3. <i>Department Store</i>
	4. <i>Hypermarket</i>
	5. Perkulakan / Grosir

Sumber: Perda Kota Batam Tahun 2009 No. 10

2.2 TINJAUAN KHUSUS

2.2.1 Definisi Pasar Tradisional

Satwiko, Prasasto (1984) menuliskan bahwa pasar tradisional merupakan jenis di mana aktivitas yang berlangsung di dalamnya antara pedagang maupun konsumen dilakukan secara langsung secara sementara maupun berkelanjutan dengan bentuk produk eceran. Pasar Tradisional mengacu terhadap Perda Batam Tahun 2009 Nomor 10 adalah tempat yang dapat didirikan dan dikelola oleh pihak Pemerintah Kota Batam, swasta, ataupun gabungan antara keduanya, selain itu dapat juga dikelola oleh BUMD. Perancangan pasar tradisional harus didasarkan pada peraturan dan Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kota Batam.

2.2.2 Karakter Pasar Tradisional

Berdasarkan Permen No. 20 Tahun 2012 didapatkan ciri-ciri pasar tradisional adalah sebagai berikut :

- a. Pasar tradisional dimiliki, dibangun dan atau dikelola oleh pemerintah daerah.
- b. Terdapat aktivitas tawar menawar antara penjual dan pembeli untuk mencapai kesepakatan harga.
- c. Dagangan yang ada di pasar beragam dan berbeda antar penjual. pengelompokan dagangan sesuai dengan jenis dagangannya seperti kelompok pedagang ikan, sayur, buah, bumbu, dan daging.
- d. Barang dagangan mayoritas berasal dari bahan lokal.

2.2.3 Ketentuan Pasar Tradisional

2.2.3.1 Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Batam

Mengacu terhadap Perda Kota Batam No. 10 Tahun 2009, ketentuan pembangunan pasar tradisional adalah sebagai berikut :

- a. Lokasi bangunan pasar tradisional harus sesuai terhadap Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Batam

- b. memperhitungkan kondisi sosial ekonomi masyarakat dan keberadaan Pasar Tradisional lainnya, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern yang ada di wilayah yang bersangkutan;
- c. memperhatikan Usaha Mikro dan Kecil termasuk Koperasi yang ada di wilayah yang bersangkutan;
- d. memprioritaskan kesempatan memperoleh tempat usaha bagi pedagang Pasar Tradisional yang telah ada sebelumnya di lokasi yang bersangkutan; menyediakan area parkir paling sedikit seluas kebutuhan parkir 1 (satu) buah kendaraan roda empat untuk setiap 100 M² (seratus meter per segi) luas lantai penjualan Pasar Tradisional;
- e. menyediakan fasilitas yang menjamin Pasar Tradisional yang bersih, sehat (*hygienis*), aman, tertib, dan ruang publik yang nyaman.

2.2.3.2 Berdasarkan Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia

Pembangunan pasar tradisional menurut Peraturan Menteri No.61 Tahun 2015 harus memenuhi ketentuan :

- a. Syarat penempatan pasar yang akan dibangun atau direvitalisasi harus berada di wilayah yang jelas dan bersifat permanen, tidak berada di lokasi bangunan permanen atau semi permanen, dapat berupa pasar tradisional yang memiliki kerusakan yang disebabkan oleh kebakaran, bencana alam maupun suatu konflik sosial, serta memiliki pedagang dan konsumen dengan jumlah di atas satu. Selain itu syarat administrasi untuk pembangunan pasar harus mengacu terhadap aturan RTRW lokasi yang bersangkutan dan memiliki pernyataan tertulis dari gubernur atau wali kota daerah.
- b. Pasar dapat diakses oleh kendaraan umum dan memperhitungkan keadaan sosial dan ekonomi setempat.
- c. Desain mengacu terhadap pedoman sarana perdagangan yang berlaku.

2.2.4 Komponen Pasar Tradisional

2.2.4.1 Pengguna Pasar Tradisional

Pasar tradisional merupakan tempat berinteraksi masyarakat, banyak yang masih lebih memilih untuk belanja di pasar tradisional karena dapat menawar dan berinteraksi dan dilayani langsung oleh pedagang. Beberapa pengguna pasar yang berperan penting dan sering ditemui adalah :

a. Pedagang

Merupakan orang yang berjualan di pasar dan melayani aktivitas pembelian oleh pembeli pada stan jualan mereka secara langsung.

b. Pembeli

Adalah orang yang datang dengan tujuan untuk mendapatkan kebutuhan sehari-harinya yang dijual di pasar dan tidak dapat diproduksi secara manual oleh mereka. Mereka umumnya menawar terlebih dahulu sebelum membeli barang untuk mendapatkan harga yang sesuai antara pedagang dan pembeli yang bersangkutan.

c. Penunjang

Berupa pengelola pasar yang bertugas untuk mengatur sistem dan kegiatan yang ada di pasar termasuk sistem keamanan, kebersihan, manajemen pedagang, dan lainnya. Selain itu juga termasuk pihak swasta yang menyewakan tempat untuk pedagang berupa kios, los dan bentuk lainnya.

2.2.5 Klasifikasi Pasar Tradisional

Pasar tradisional menurut Perda Kota Batam Tahun 2009 No. 10 dan Peraturan Walikota Batam, pasar tradisional dibagi menjadi beberapa kelas pasar. Fasilitas yang terdapat dalam setiap kelas pasar berbeda, semakin tinggi kelasnya, fasilitasnya semakin lengkap.

Tabel 2.2 Fasilitas Pasar

Pasar	Fasilitas	Luas
Kelas I	<ol style="list-style-type: none"> 1.kios/ los; 2.jalan dan gang; 3.saluran pembuangan air, 4.tempat penampungan sampah sementara dan pengomposan; 5.kantor pengelola; 6.toilet; 7.musholla; 8.penyediaan air bersih; 9.tempat parkir kendaraan; 10.penyediaan instalasi listrik; 11.alat Pemadam Kebakaran(Hydrant); 12.pos keamanan pasar; 13.tempat tera ulang; 14.taman dan penghijauan; dan 15.instalasi pengelolaan air limbah. 	minimal 5000 m2
Kelas II	<ol style="list-style-type: none"> 2. loading barang 3. tempat promosi 4. pelayanan kesehatan 5. kantor pengelola, 6. tempat ibadah 7. WC 8. sarana pengelolaan kebersihan 9. pengamanan 10. sarana penerangan umum 11. sarana air bersih 12. sarana listrik 	minimal 2001 hingga 5000 m2
Kelas III	<ol style="list-style-type: none"> 1.kios/ los; 2.jalan dan gang; 3.kantor pengelola; 4.toilet; 5.musholla; 6.penyediaan air bersih; 7.penyediaan instalasi listrik; 8.pos keamanan pasar; 	sampai dengan 2000 m2

Sumber: Perda Kota Batam Tahun 2009 No. 10

Masih mengacu terhadap Peraturan Daerah Kota Batam tentang Penataan dan Pembinaan Pasar di Kota Batam, klasifikasi pasar tradisional di daerah Batam didasarkan terhadap beberapa indikator, yaitu tingkat pendapatan, kondisi bangunan, serta lokasi bangunan. Indikator tersebut dijumlahkan skornya, lalu skor menjadi dasar dalam penggolongan kelas pasar. Untuk skor dengan angka 9 hingga 10 termasuk ke dalam kategori Pasar Kelas I. Skor dengan angka 7 hingga 8 termasuk ke dalam kategori Pasar Kelas II. Kemudian skor skala 5 hingga 6 masuk ke dalam klasifikasi Pasar Kelas III.

Tabel 2.3 Indikator Kelas Pasar

	Indikator
Tingkat Pendapatan Pasar	a. lebih besar dari Rp. 10.000.000.000,-/bulan, nilai skor = 4 b. diatas Rp.1.000.000.000,- s/d Rp.1 0.000.000.000,- /bulan, nilai skor =3.
Kondisi Bangunan Pasar	a. termasuk bangunan permanen, skor = 3 b. termasuk bangunan permanen II, skor = 2 c. termasuk bangunan semi permanen/semientara skor = 1
Lokasi Bangunan Pasar	a. berada di jalan arteri/ kolektor, skor = 3 b. berada di jalan lokal, skor = 2 c. berada di jalan lingkungan, skor = 1

Sumber: Perda Kota Batam Tahun 2009 No. 13

Kriteria setiap kelas pasar juga berbeda, berdasarkan Peraturan Menteri Perdagangan No. 61 Tahun 2015, kriteria pasar sesuai kelasnya adalah :

1. Pasar Kelas I

- Luas area pasar minimal berukuran 5.000 m²
- Memiliki pedagang dengan jumlah minimal 750 orang

- Terletak di wilayah ibukota provinsi, kabupaten atau kota
 - Waktu beroperasi pasar rutin harian
2. Pasar Kelas II
- Luas area pasar minimal berukuran 2.000 m²
 - Memiliki pedagang dengan jumlah minimal 150 orang
 - Terletak di wilayah ibukota kabupaten atau kota
 - Waktu beroperasi pasar minimal tiga kali dalam kurun waktu seminggu
3. Pasar Kelas III
- Luas area pasar minimal berukuran 500 m²
 - Memiliki pedagang dengan jumlah minimal 50 orang
 - Terletak di wilayah ibukota kecamatan atau desa
 - Waktu beroperasi pasar minimal dua kali dalam kurun waktu seminggu
4. Pasar Kelas IV
- Luas area pasar minimal berukuran 500 m²
 - Memiliki pedagang dengan jumlah minimal 50 orang
 - Terletak di wilayah ibukota kecamatan atau desa
 - Waktu beroperasi pasar minimal satu kali dalam kurun waktu seminggu

2.2.6 Persyaratan Pasar Tradisional

2.2.6.1 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Mengacu terhadap Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 519/Menkes/Sk/Vi/2008 dan merespon terhadap situasi pandemi COVID-19 yang mengutamakan kebersihan dan protokol kesehatan, maka terdapat beberapa standar yang harus dipenuhi oleh lingkungan pasar, yaitu :

A. Lokasi

1. Mengacu terhadap Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)
2. Tidak terletak di area yang rawan bencana, kecelakaan maupun bekas TPA

3. Batas antara area pasar dan area sekitarnya dapat dibedakan

B. Bangunan

1. Secara Umum

Harus sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

2. Penataan Stan Jualan

a. Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti: basah, kering.

b. Pembagian zoning diberi identitas yg jelas

c. Setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yg lebarnya minimal 1,5 meter dan memiliki keterangan nomor los

d. Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m.

e. Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus.

3. Ruang Kantor Pengelola

a. Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai

b. Tingkat pencahayaan ruangan minimal 200 lux

c. Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku

d. Toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan

e. Terdapat tempat cuci tangan lengkap dengan sabun dan air

4. Tempat Jualan Makanan Bersifat Basah

a. Meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai

dan terbuat dari material tahan karat dan bukan dari kayu.

- b. Penyajian karkas daging harus digantung
 - c. Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging
 - d. Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan
 - e. Terdapat tempat cuci tangan lengkap dengan sabun dan air
 - f. Saluran pembuangan limbah tertutup, dg kemiringan sesuai ketentuan
 - g. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup
 - h. Memperhatikan tempat penjualan bebas dari penular penyakit
5. Tempat Jualan Makanan Bersifat Kering
- a. Memiliki meja tempat penjualan dengan permukaan yg rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai
 - b. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup
 - c. Terdapat tempat cuci tangan lengkap dengan sabun dan air
 - d. Memperhatikan tempat penjualan bebas dari penular penyakit
6. Area Parkir
- a. Jelas areanya di daerah pasar
 - b. Area parkir terpisah berdasarkan jenis kendaraan
 - c. Tersedia area bongkar muat khusus yg terpisah dari tempat parkir pengunjung
 - d. Tersedia tempat sampah yg terpisah antara sampah kering dan basah minimal setiap radius 10 m

- e. Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas dan area hijau
 - f. Adanya tanaman penghijauan dan area resapan air
7. Konstruksi Atap
 - a. Kondisi atap harus kuat, tidak bocor atap dengan ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir
 8. Tangga
 - a. Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku, terdapat pegangan yang kuat dan tidak licin.
 9. Ventilasi
 - a. Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20 % dari luas lantai dan saling berhadapan (*cross ventilation*).
 10. Kamar Mandi dan Toilet

Toilet laki dan perempuan terpisah dilengkapi dengan tanda yang jelas dengan ketentuan :

No	Jumlah Pedagang	Jumlah kamar mandi	Jumlah Toilet
1	s/d 25	1	1
2	25 s/d 50	2	2
3	51 s/d 100	3	3
Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet.			

Tabel 2.4 Ketentuan Toilet Pasar

Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 519/Menkes/Sk/Vi/2008

2.2.6.2 Persyaratan Pasar sesuai SNI

No	Kriteria	Persyaratan Tipe I	Persyaratan Tipe II	Persyaratan Tipe III	Persyngiratan Tipe IV	Tingkat Kesesuaian	Norma Penilaian
Persyaratan Jumlah Pedagang							
1	Jumlah pedagang terdaftar	>750	501-750	250 - 500	< 250		
Persyaratan Teknis (Pasal 4.2 dalam SNI 8152:2015)							
2	Ukuran luas ruang dagang	Min. 2m ²	Min. 2m ²	Min. 2m ²	Min. 1m ²	Utama	
3	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 	Utama	Pasar yang telah memenuhi 60% persyaratan kriteria 'zonasi' dinilai memenuhi kriteria
4	Area parkir	Proporsional dengan luas lahan pasar	Utama	Pasar yang telah memenuhi 75% persyaratan kriteria 'area parkir' dinilai memenuhi kriteria (lahan untuk area parkir 1 mobil: 8 m2)			
5	Area bongkar muat barang	Tersedia khusus	Tersedia khusus	Ada	Ada	Penunjang	
6	Akses untuk masuk dan keluar kendaraan	Terpisah	Terpisah	Ada	Ada	Utama	
7	Lebar koridor/gangway	Min. 1,8 m	Min. 1,8 m	Min. 1,5 m	Min. 1,2 m	Utama	
8	Kantor pengelola	Di dalam lokasi pasar	Di dalam lokasi pasar	Di dalam lokasi pasar	Ada	Utama	
9	Lokasi toilet dan kamar mandi (terpisah antar gender)	Min. berada pada 4 lokasi yang berbeda	Min. berada pada 3 lokasi yang berbeda	Min. berada pada 2 lokasi yang berbeda	Min. berada pada 1 lokasi yang berbeda	Utama	Apabila hanya tersedia toilet di 1 lokasi, maka pasar dinilai memenuhi kriteria
10	Tempat menyimpan bahan pangan basah bersuhu rendah/ lemari pendingin	Ada	Ada	-	-	Utama	
11	Tempat cuci tangan	Min. berada pada 4 lokasi yang berbeda	Min. berada pada 3 lokasi yang berbeda	Min. berada pada 2 lokasi yang berbeda	Min. berada pada 1 lokasi yang berbeda	Penunjang	Apabila tidak tersedia tempat cuci tangan sama sekali, maka pasar dinilai memenuhi kriteria
12	Ruang Menyusui	Min. 2 ruang	Min. 1 ruang	Ada	Ada	Penunjang	

13	Ruang peribadatan	Min. 2 ruang	Min. 1 ruang	Min. 1 ruang	Ada	Utama	
14	Ruang bersama	Ada	Ada	Ada	-	Utama	Ruangan dapat permanen atau tidak permanen
15	Pos kesehatan	Ada	Ada	Ada	Ada	Penunjang	
16	Pos keamanan	Ada	Ada	Ada	Ada	Utama	
17	Area merokok	Ada	Ada	Ada	Ada	Penunjang	Mengacu kepada peraturan daerah setempat
18	Ruang disinfektan	Ada	Ada	Ada	-	Penunjang	
19	Area penghijauan	Ada	Ada	Ada	Ada	Utama	Mengacu kepada peraturan daerah setempat
20	Tinggi anak tangga (untuk pasar dengan 2 lantai)	Maks. 18 cm	Maks. 18 cm	Maks. 18 cm	Maks. 18 cm	Penunjang	
21	Tinggi meja tempat penjualan dari lantai, di zona pangan	Min. 60 cm	Min. 60 cm	Min. 60 cm	Min. 60 cm	Penunjang	
22	Akses untuk kursi roda	Ada	Ada	-	-	Penunjang	
23	Jalur evakuasi	Ada	Ada	Ada	Ada	Utama	
24	Tabung pemadam kebakaran	Ada	Ada	Ada	Ada	Utama	
25	Hidran air	Ada	Ada	-	-	Penunjang	
26	Pengujian kualitas air bersih dan limbah cair	Setiap 6 bulan	Setiap 6 bulan	Setiap 1 tahun	Setiap 1 tahun	Penunjang	
27	Ketersediaan Tempat Sampah	<ul style="list-style-type: none"> • Setiap toko /kios /los /jongko/ konter/ pelataran • Setiap fasilitas pasar 	<ul style="list-style-type: none"> • Setiap toko /kios/los/jongko/konter/pelataran • Setiap fasilitas pasar 	<ul style="list-style-type: none"> • Setiap toko /kios/los/jongko /konter/pelataran • Setiap fasilitas pasar 	<ul style="list-style-type: none"> • Setiap toko /kios/los/jongko /konter/pelataran • Setiap fasilitas pasar 	Utama	
28	TPS Sementara	Ada	Ada	Ada	Ada	Utama	
Persyaratan Pengelolaan (Pasal 4.3 dalam SNI 8152:2015)							
29	Informasi zonasi pasar dan identitas pedagang	Ada	Ada	Ada	Ada	Utama	
30	Struktur Pengelola	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar • Bid. Administrasi dan Keuangan • Bid. Ketertiban dan Kemanan • Bid. Pemeliharaan dan Kebersihan • Bid. Pelayanan pelanggan dan pelayanan komunitas 	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar • Bid. Administrasi dan Keuangan, Pelayanan • Bid. Ketertiban dan Kemanan • Bid. Pemeliharaan dan Kebersihan 	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar • Bid. Administrasi dan Keuangan, Pelayanan pelanggan dan pelayanan komunitas • Bid. Ketertiban dan Kemanan. Pemeliharaan dan Kebersihan 	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar • Bid. Administrasi dan Keuangan, Pelayanan pelanggan dan pelayanan komunitas • Bid. Ketertiban dan Kemanan. Pemeliharaan dan Kebersihan 	Utama	
31	Jumlah pengelola	Min. 5 orang	Min. 4 orang	Min. 3 orang	Min. 2 orang	Utama	

Tabel 2.5 Standar Syarat Penilaian Pasar Tradisional

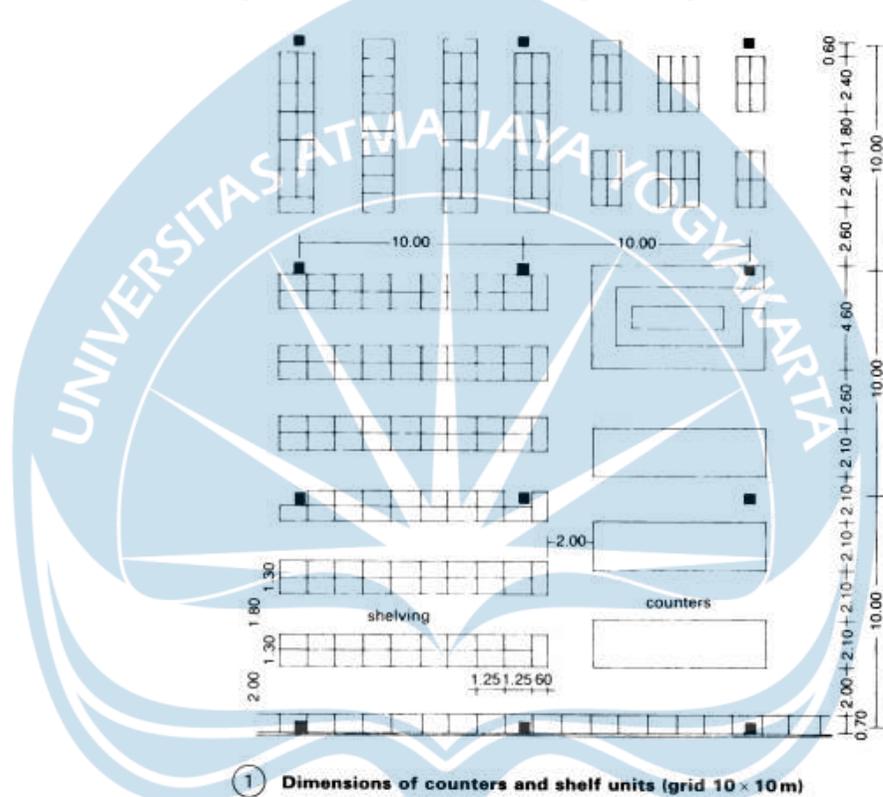
Sumber: Peraturan Kepala Badan Standardisasi Nasional Nomor 7 Tahun 2015

2.2.7 Standar-standar Perancangan

Mengacu terhadap beberapa literatur, berikut adalah beberapa standar-standar perancangan :

a. Tempat Retail

Standar retail berupa antropometri ini diperlukan untuk merancang tatanan kios atau los yang ada di pasar tradisional.



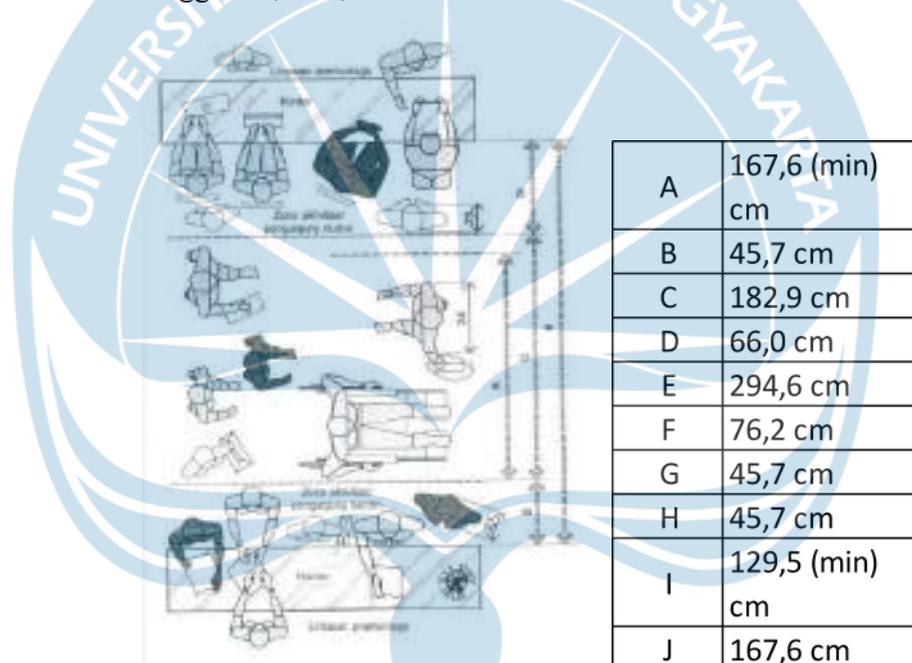
Gambar 2.1 Dimensi counter dan unit rak

Sumber: Ernst dan Neufert (2000). *Data Arsitek Jilid 3*.

Saat merancang gerai retail semua peraturan (bangunan dan perencanaan, kebakaran, kesehatan dan keselamatan di tempat kerja, dan lainnya) harus diperhatikan. Ketentuan dimensi dasar untuk ketinggian minimum ruang di toko dan fasilitas penyimpanan adalah :

1. ruang lantai retail hingga 400 m² adalah 3,00 m
2. ruang lantai retail lebih dari 400m² adalah 3,30 m
3. ruang lantai retail lebih dari 1500m² adalah 3,50 m

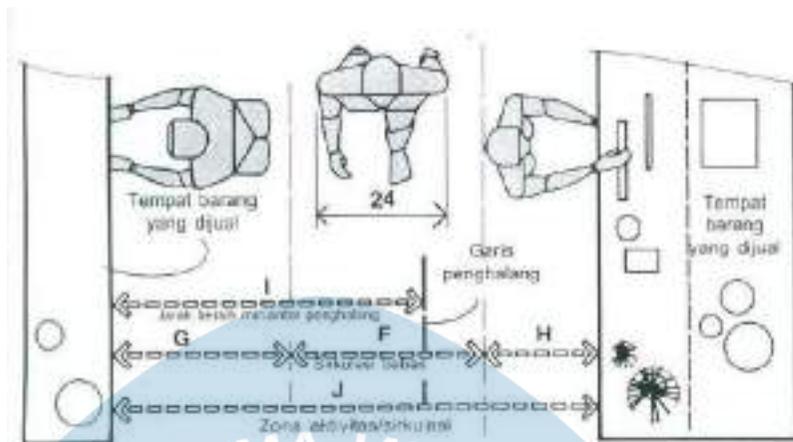
Ventilasi atau struktur lain tidak boleh mengurangi kebutuhan ketinggian ruangan. Jika memungkinkan ruangan dengan lebar hingga 25 meter harus bebas dari kolom. Kapasitas penahan beban lantai harus dirancang untuk dapat menahan beban tambahan seperti alat perlengkapan lampu, plafon gantung, dekorasi, *ducts*, sistem sprinkler dan lainnya (sekitar 20kp/m²). Dalam area perbelanjaan dan ruang penyimpanan harus 750-1000 kp/m², dan 2000 kp/m² untuk *ramp*. Lantai yang mewadahi area penjualan, toko, dan jalur pengiriman harus pada tingkat yang sama. Tambahan untuk *delivery ramp* berada pada ketinggian 1,10-1,20 meter dari dasar lantai.



Variabel	Kode	Ukuran (cm)
Lebar zona aktivitas pengunjung yang menghadap counter dengan posisi duduk	D	66,0-76,2
Lebar zona aktivitas pengunjung yang berdiri	B	45,7
Lebar ruang sirkulasi untuk orang berlalu lalang	C	182,9
Lebar ruang sirkulasi keseluruhan	E	294,6-304,8

Gambar 2.2 Jarak Sirkulasi Lintasan Publik Pertama

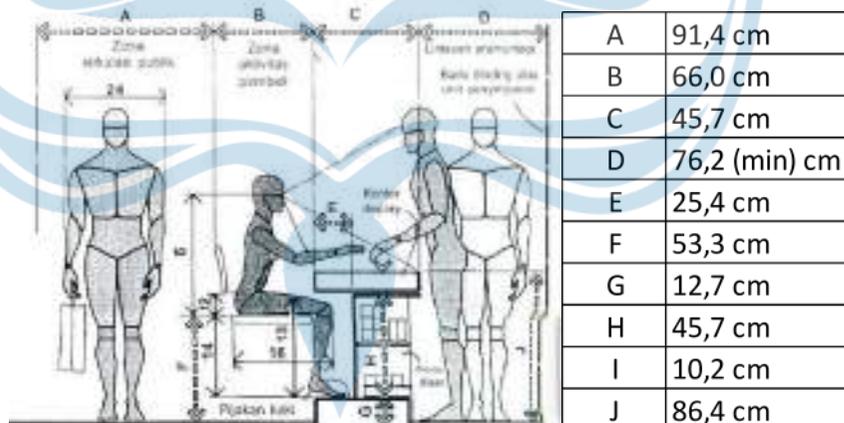
Sumber: Panero, J. et. all. (1991). Time-Saver Standards for Interior Design & Planning. Eropa : Mcgraw-Hill.



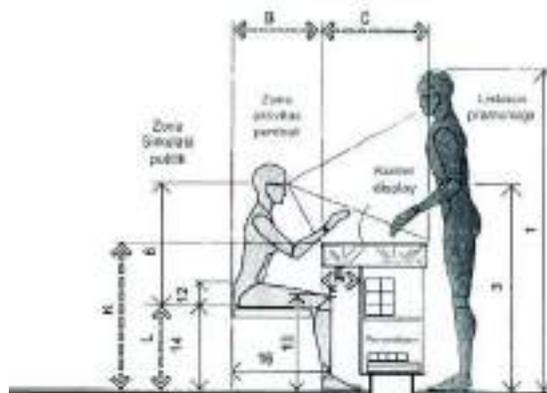
Variabel	Kode	Ukuran (cm)
Lebar minimum zona aktivitas pengunjung yang berdiri	H	45,7
Lebar zona aktivitas pedagang yang memindahkan barang-barang dari rak bawah	G	45,7-91,4
Lebar 1 orang lalu lalang	F	76,2-91,4
Lebar ruang sirkulasi pada lintasan publik kedua	J	167,6-228,6

Gambar 2.3 Jarak Sirkulasi Lintasan Publik Kedua

Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*. Eropa : Mcgraw-Hill.



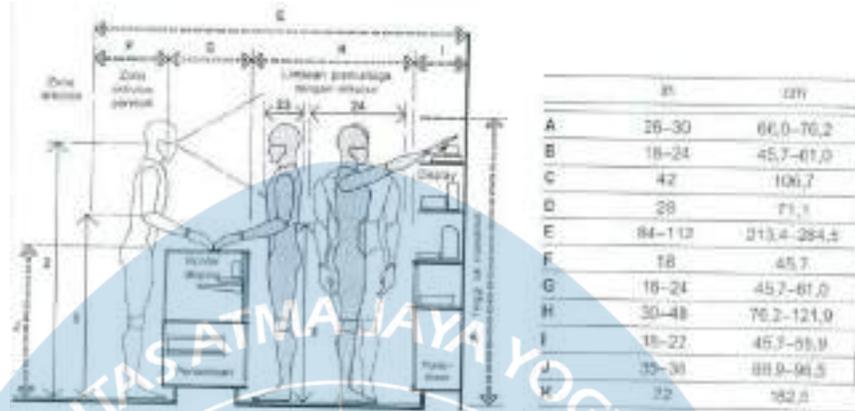
A	91,4 cm
B	66,0 cm
C	45,7 cm
D	76,2 (min) cm
E	25,4 cm
F	53,3 cm
G	12,7 cm
H	45,7 cm
I	10,2 cm
J	86,4 cm



	H	SD
A	36	31,4
B	25-30	66,0-76,2
C	16-24	40,7-61,0
D	30 min	76,2 min
E	10	25,4
F	21-32	53,3-81,3
G	3	12,7
H	33-35	76,2-89,0
I	4-6	10,2-15,2
J	24-36	60,9-91,4
K	30	76,2
L	15-17	38,1-43,2

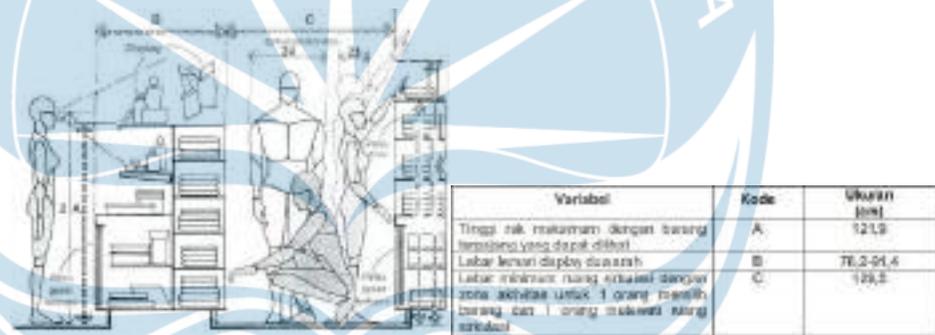
Gambar 2.4 Counter dan Ketinggian Meja

Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*. Eropa : Mcgraw-Hill.



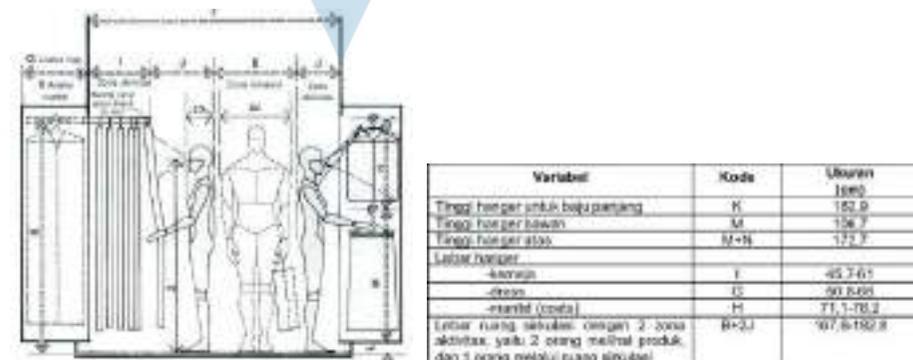
Gambar 2.5 Counter dengan Aktivitas Berdiri

Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*. Eropa : Mcgraw-Hill.



Gambar 2.6 Tempat Berjualan Menggunakan Rak

Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*. Eropa : Mcgraw-Hill.

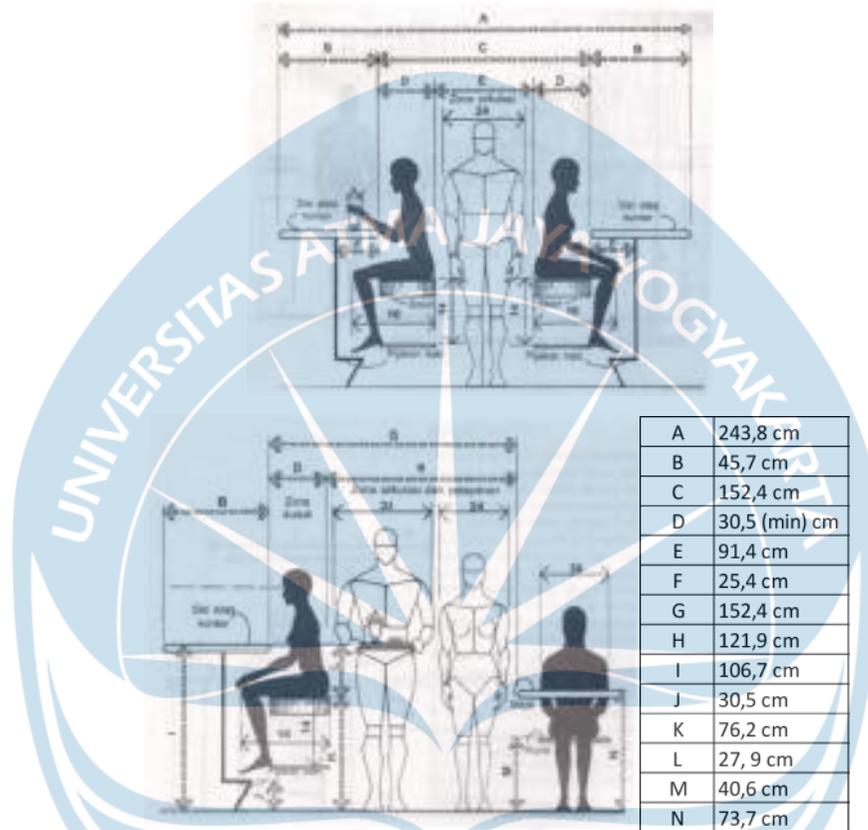


Gambar 2.7 Tempat penjualan barang yang tergantung

Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*. Eropa : Mcgraw-Hill.

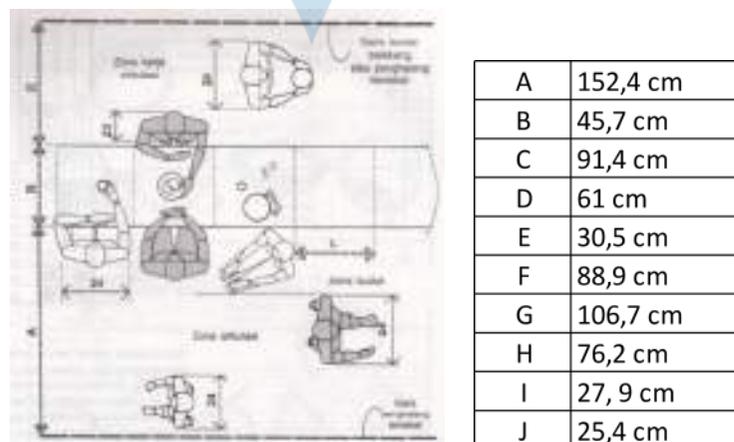
b. Gerai Makanan

Standar retail berupa antropometri ini diperlukan untuk memperkirakan tatanan gerai makanan.



Gambar 2.8 Standar Antropologi Manusia untuk Jarak Sirkulasi Gerai Makanan

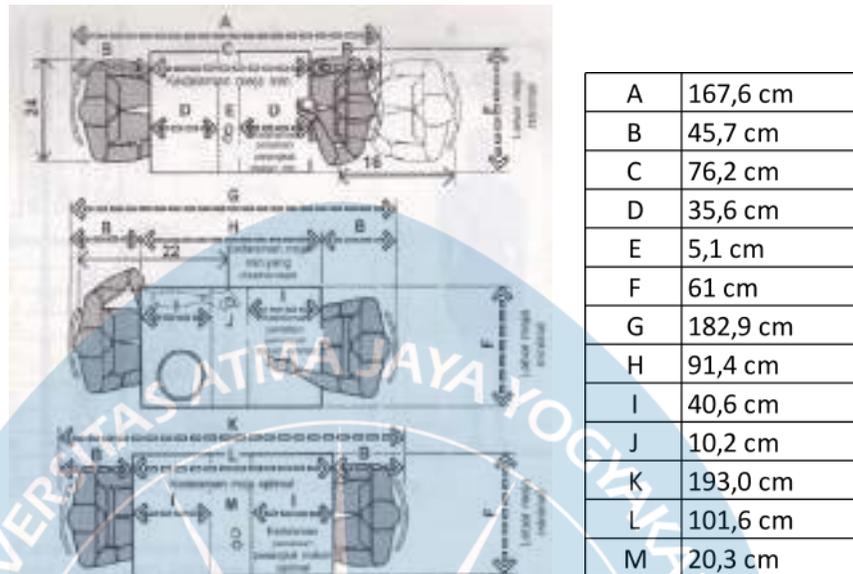
Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*. Eropa: Mcgraw-Hill.



Gambar 2.9 Standar Antropologi Manusia untuk Gerai Makanan

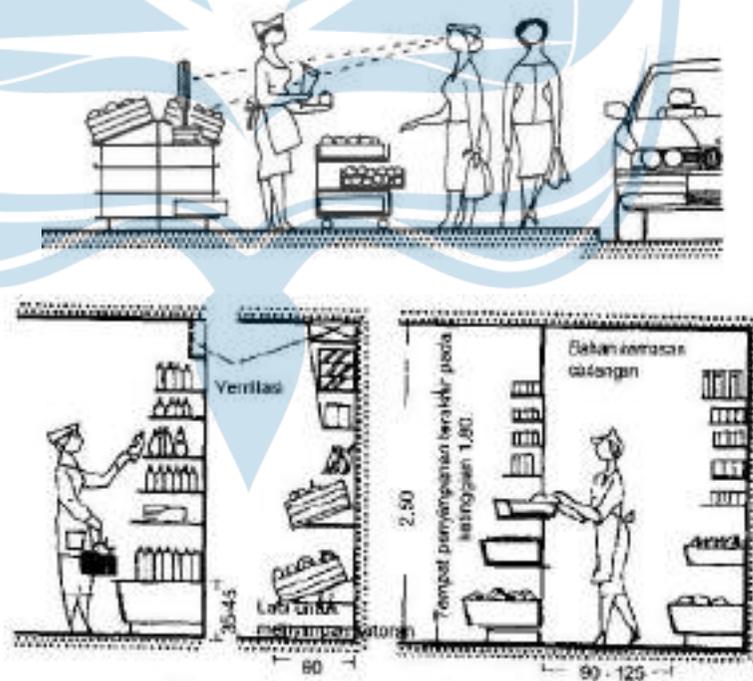
Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*.

Eropa : Mcgraw-Hill.



Gambar 2.10 Standar Antropologi Manusia untuk Meja Makan
 Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*.

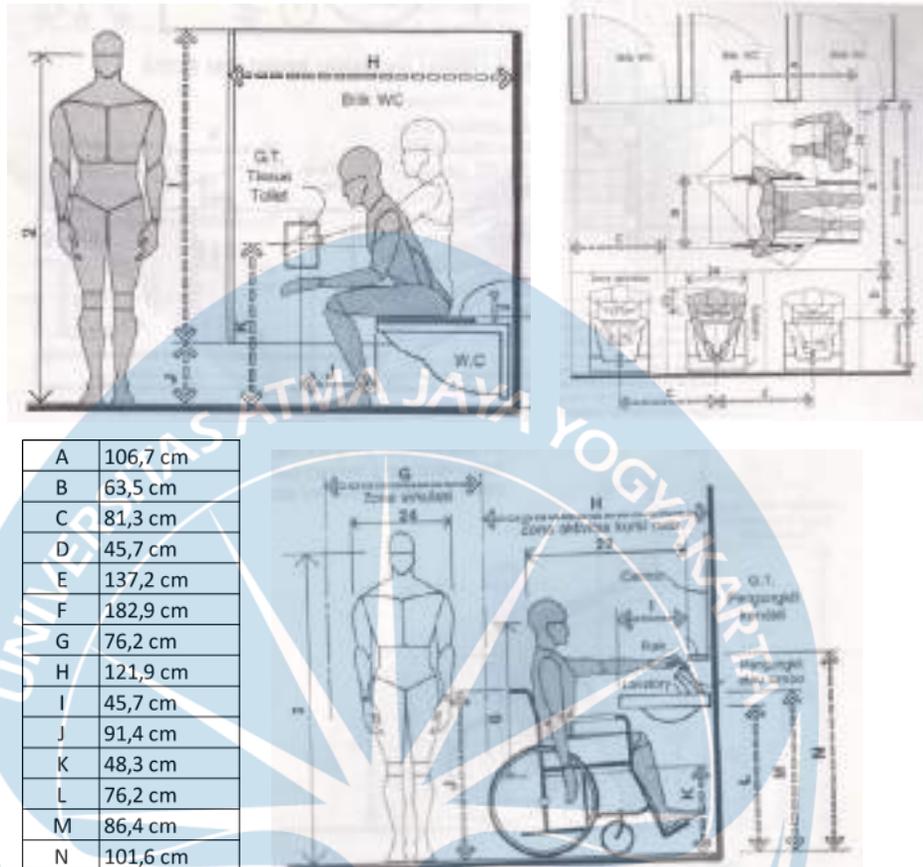
Eropa : Mcgraw-Hill.



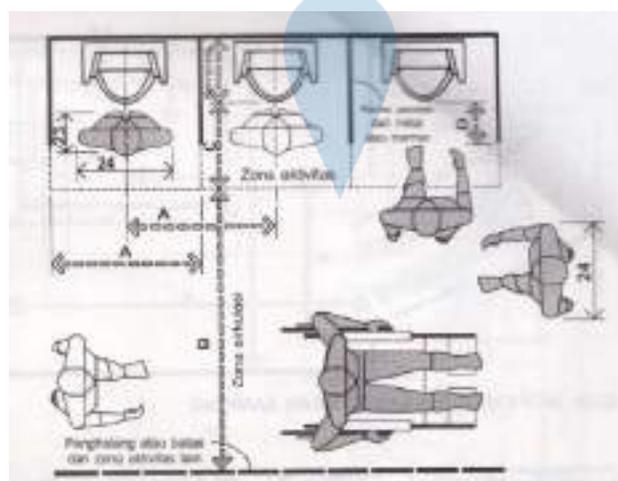
Gambar 2.11 Gerai Sayur dan Buah

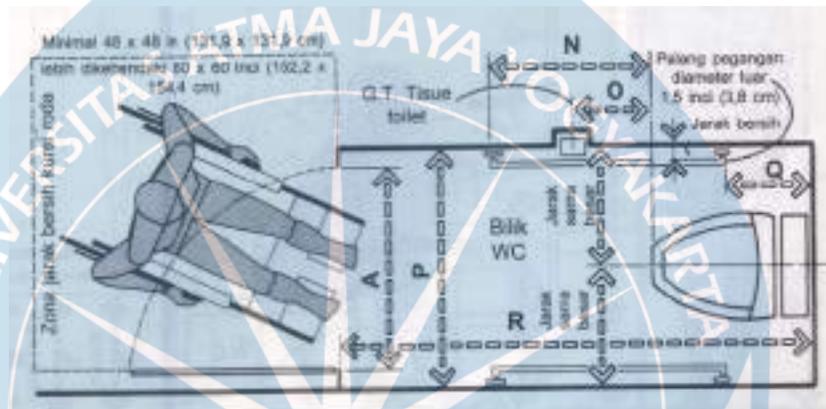
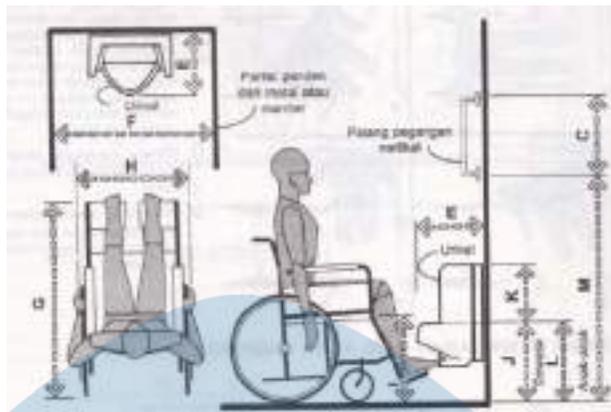
Sumber: *Data Arsitek Jilid 2, 2002*.

c. WC Umum



Gambar 2.12 Standar Antropologi Manusia untuk WC Umum
 Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*.
 Eropa : Mcgraw-Hill.

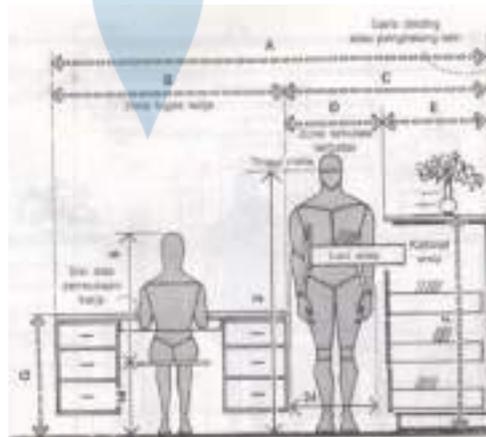


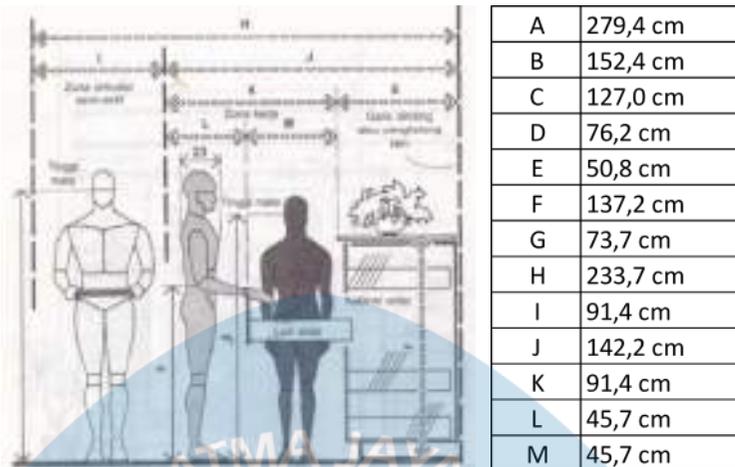


Gambar 2.13 Standar Antropologi Manusia untuk Disabilitas
 Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*.
 Eropa : McGraw-Hill.

d. Kantor Publik

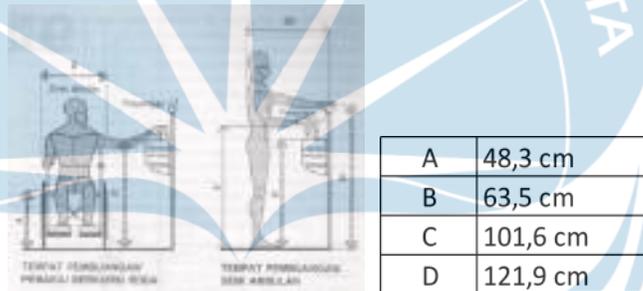
Standar berupa antropologi fisik kantor publik ini diperlukan untuk memperkirakan tatanan ruangan pengelola pasar.





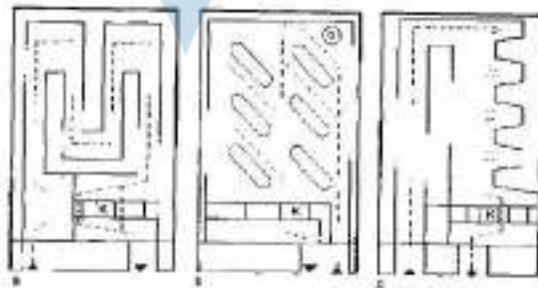
Gambar 2.14 Standar Antropologi Manusia untuk Ruang Kerja
 Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*.
 Eropa : Mcgraw-Hill.

e. Fasilitas Umum



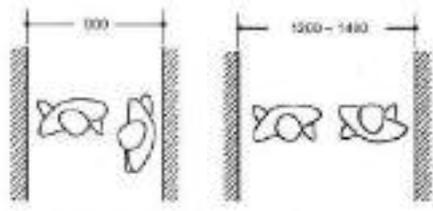
Gambar 2.15 Standar Antropologi Manusia untuk Tempat Sampah
 Sumber: Panero, J. et. all. (1991). *Time-Saver Standards for Interior Design & Planning*.
 Eropa : Mcgraw-Hill.

f. Pola Sirkulasi pada Pasar



Gambar 2.16 Sirkulasi Pada Pasar

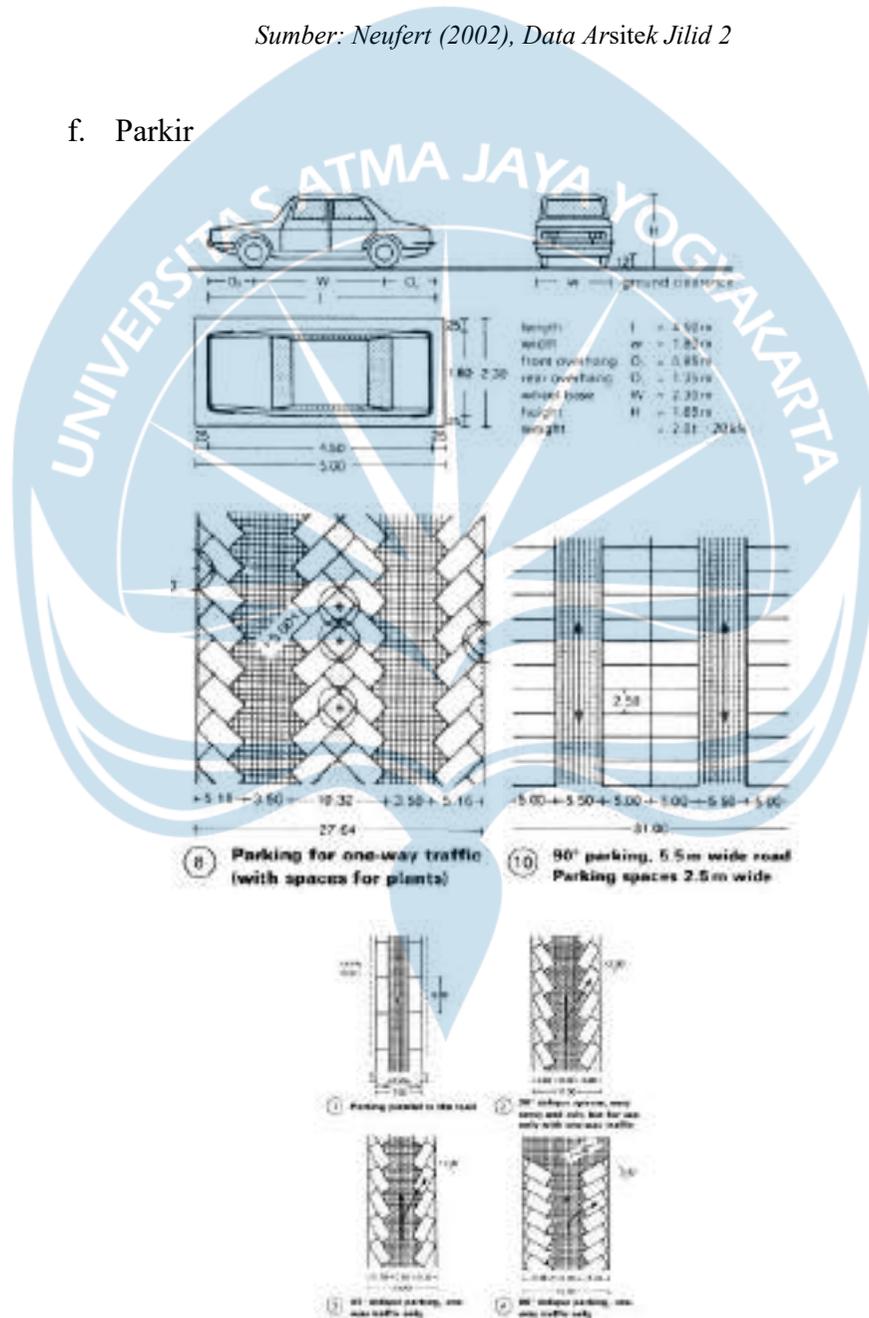
Sumber: Neufert (2002), *Data Arsitek Jilid 2*



Gambar 2.17 Standar Area Sirkulasi Manusia

Sumber: Neufert (2002), Data Arsitek Jilid 2

f. Parkir



Gambar 2.17 Standar Parkir dan Susunan Parkir

Sumber: (Data Arsitek Jilid 2, 2000)

2.2.8 Kriteria Perancangan Keseluruhan

Variabel	Neufert (2000)	Panero & Zelnik 1979 (cm)
Lebar zona kegiatan		
Berdiri (1 orang)	60	45,7
Duduk (1 orang)	75	66 - 76,2
Pedagang memindahkan barang dari rak bawah	Tidak disebutkan	45,7 - 91,4
Penjual (jarak antara bagian depan dan belakang <i>counter</i>)	75 - 125	76,2 - 121,9
Lebar koridor pelayanan pada toko daging	100-150	Tidak disebutkan
Lebar zona sirkulasi		
Lebar lintasan publik utama	260	297,2-304,8
Sirkulasi untuk 1 orang	90-125	76,2 - 91,4
Sirkulasi untuk 2 orang	150	129,5
Sirkulasi untuk 3 orang	230	182,9
Tinggi rak		
Tinggi rak terbawah	30	37,5
Tinggi rak teratas (persyaratan jangkauan tangan)	170-180	167,6 (perempuan) 182,9 (laki-laki)
Tinggi maksimum rak teratas yang terlihat (persyaratan penglihatan)	Tidak disebutkan	121,9
Lebar rak (minimum)	20	45,7 - 55,9
Lebar lemari display (2 arah)		76,2 - 91,4
Lebar meja <i>counter</i> tempat menyimpan barang atau meja penjualan (clerk's aisle)	37	45,7- 61,0
Tinggi meja counter		
Pengunjung duduk	72	76,2
Pengunjung berdiri	90	88,9-91,4
Penjualan barang yang tergantung		
Tinggi <i>hanger</i> bawah	Tidak disebutkan	106,7
Tinggi <i>hanger</i> atas	Tidak disebutkan	172,7
Tinggi <i>hanger</i> baju panjang	Tidak disebutkan	182,9
Lebar batang yang dapat ditarik	Tidak disebutkan	45,7-61
Lebar <i>dress</i>	Tidak disebutkan	50,8-66
Lebar mantel (<i>coats</i>)	Tidak disebutkan	71,1- 76,2

Tabel 2.6 Kriteria perancangan dimensi ruang berjualan/berdagang

Sumber: Panero & Zelnik (1979), Neufert (1992)

2.2.9 Studi Preseden

2.2.9.1 Pasar Shengli

Pasar Tradisional Shengli berlokasi di Kota Puyang, China, didesain oleh Arsitek LUO Studio, berdiri tahun 2019 dan memiliki luas area 2.902 m².

a Konsep Tapak



Gambar 2.18 Site Pasar Shengli

Sumber: <https://www.archdaily.com/924481/temporary-site-of-shengli-market-luo-studio>, diakses tanggal 01 Oktober 2020 Pukul 13.58

Tapak bangunan berada pada sebelah jalan utama, dan bagian depan tapak dimanfaatkan untuk area parkir, kemudian bangunan pasar sendiri menyesuaikan dengan bentuk tapak memiliki bentuk dasar persegi panjang yang fleksibel dalam penggunaan ruangnya.

b Konsep Bentuk dan Fasad



Gambar 2.19 Fasad Pasar Shengli

Sumber: <https://www.archdaily.com/924481/temporary-site-of-shengli-market-luo-studio>, diakses tanggal 01 Oktober 2020 Pukul 14.00

Dengan memanfaatkan gudang industri standar biasanya bersifat homogen dan tidak teratur, dan sebagian besar pasar tradisional memiliki masalah yang sama pula, yaitu identitas visual yang kacau. Oleh karena itu, pasar ini mengadopsi bentuk dan fasad struktur arsitektural yang menyerupai gudang industri, dengan menciptakan ketertiban di ruang yang tidak teratur dengan menambahkan beberapa elemen arsitektural, memudahkan pengelolaan aktivitas penjualan dan meningkatkan pengalaman berbelanja warga.

c. Konsep Material

LUO Studio merancang pasar dari bahan sederhana, murah, dan ringan yang dapat didaur ulang begitu pasar ingin dipindahkan. Material struktur pasar menggunakan *cement slabs*, panel baja ringan, kayu dan lembaran polikarbonat, yang terlihat penggunaannya di seluruh interior.

d. Konsep Struktur



Gambar 2.20 Eksterior Pasar Shengli

Sumber: <https://www.archdaily.com/924481/temporary-site-of-shengli-market-luo-studio>, diakses tanggal 01 Oktober 2020 Pukul 14.00

Struktur pasar menggunakan *cement slabs*, panel baja ringan, kayu dan lembaran polikarbonat, yang terlihat penggunaannya di seluruh interior. Kerangka piramida terbalik

telah digunakan untuk menciptakan kanopi pada pintu masuk, mengurangi penggunaan material sekaligus memberikan stabilitas struktural. Di bagian interior, bentuk piramida ini disusun berulang pada kolom-kolom bangunan dengan menggunakan kayu dan baja, menyerupai payung, payung berfungsi tidak hanya sebagai tanda yang menunjukkan perbedaan area pasar, tetapi juga untuk tempat perlengkapan lampu. Dengan menggunakan elemen kayu pada piramida, LUO studio ingin menciptakan suasana ramah lingkungan, sesuai dengan kredensial berkelanjutan dari bangunan sementara yang dapat didaur ulang dan digunakan kembali di masa depan.

e. Konsep Sirkulasi dan Penataan



Gambar 2.21 Interior Pasar Shengli

Sumber: <https://www.archdaily.com/924481/temporary-site-of-shengli-market-luo-studio>, diakses tanggal 01 Oktober 2020 Pukul 14.00

Pada bagian interior pasar, ruangnya dirancang untuk menciptakan pasar yang teratur dan fungsional. Jalur publik yang jelas dan lorong yang lebar memberikan kenyamanan sirkulasi, selain itu terdapat pula penanda berwarna berupa piramida terbalik pada kolom yang memungkinkan pelanggan dengan mudah menemukan sektor penjualan yang mereka cari. Stan-stan yang digunakan untuk menjual produk segar terbuat menggunakan material kayu dan baja. Menggunakan ukuran yang

seragam yaitu struktur modular, secara tidak langsung membangun suasana pasar yang bersih dan sederhana. Los-los untuk area terbuka penataannya di tengah bangunan, sedangkan untuk kios penataannya berada di bagian pinggir bangunan sehingga mudah dibedakan.

