

PENGEMBANGAN TEMPAT PELELANGAN IKAN DI PELABUHAN PERIKANAN SAMUDERA CILACAP DENGAN KONSEP *FLOATING MARKET*

**Faishanida Atha Naila; Ronim Azizah
Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik,
Universitas Muhammadiyah Surakarta**

Abstrak

Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap (PPSC) merupakan salah satu pelabuhan perikanan terbesar di Indonesia yang berperan sebagai pusat pendaratan, pelelangan, dan distribusi hasil perikanan di wilayah selatan Pulau Jawa. Kawasan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) di PPSC telah memfasilitasi proses penanganan hasil perikanan, tetapi masih belum memiliki keterpaduan antara fungsi operasional, perdagangan, dan ruang publik. Hal ini menyebabkan kegiatan di kawasan tersebut cenderung berlangsung hanya pada saat proses distribusi hasil perikanan, dan belum optimal dalam memanfaatkan potensi waterfront sebagai daya tarik kawasan pesisir. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kawasan Tempat Pelelangan Ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap melalui penerapan konsep *floating market* yang mengintegrasikan fungsi pelelangan, perdagangan, kuliner, dan ruang publik yang berbasis perairan. Metode yang diterapkan meliputi observasi di lapangan, wawancara, studi literatur, studi kasus, analisa tapak, serta sintesis konsep perancangan. Temuan desain menunjukkan bahwa konsep *floating market* dikembangkan bukan dalam bentuk pasar terapung, tetapi dengan mengintegrasikan TPI dengan pasar ikan, restoran, waterfront, dan *floating deck* sebagai ruang publik. Penerapan konsep ini diwujudkan melalui penataan zonasi kawasan, pemisahan antara jalur operasional dan jalur publik, penyediaan jaringan pejalan kaki yang saling terhubung, serta orientasi ruang yang mengarah ke perairan. Perancangan ini menghasilkan kawasan TPI yang tetap mendukung sistem distribusi hasil perikanan sekaligus meningkatkan kualitas ruang publik, aktivitas ekonomi, dan daya tarik kawasan pesisir secara menyeluruh.

Kata Kunci: Floating Market, Pasar Ikan, Pengembangan Kawasan, Tempat Pelelangan Ikan, Waterfront.

Abstract

Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap (PPSC) is one of the largest fishing ports in Indonesia and serves as a major center for fish landing, auctioning, and distribution along the southern coast of Java. The Fish Auction Place (TPI) within PPSC has facilitated fish handling activities; however, it has not yet achieved an integrated relationship between operational functions, commercial activities, and public spaces. As a result, activities within the area are concentrated primarily during fish distribution operations, while the waterfront potential has not been optimally utilized as an attraction for the coastal area. This study aims to develop the Fish Auction Place area at Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap through the implementation of the floating market concept, which integrates auction, commercial, culinary, and water-based public space functions. The research employed field observations, interviews, literature reviews, case studies, site analysis, and design concept synthesis. The design findings indicate that the floating market concept is not implemented as a traditional floating market but is realized through the integration of the existing Fish Auction Place with a fish market, restaurants, a waterfront area, and a floating deck as public spaces. This concept is implemented through functional zoning, the separation of operational and public

circulation, the provision of interconnected pedestrian networks, and spatial orientation toward the waterfront. The proposed design creates a Fish Auction Place area that continues to support the existing fish distribution system while enhancing the quality of public spaces, strengthening economic activities, and increasing the overall attractiveness of the coastal area.

Keywords: Fish Auction Place, Fish Market, Fisheries Area Development, Floating Market, Waterfront.

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan luas wilayah perairan mencapai sekitar 6,4 juta km² yang memiliki potensi sumber daya perikanan sangat besar. Kondisi geografis tersebut menjadikan sektor perikanan sebagai salah satu sektor strategis dalam mendukung ketahanan pangan nasional, penyedia lapangan kerja, serta penggerak perekonomian masyarakat pesisir. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP, 2025), produksi perikanan tangkap Indonesia mencapai lebih dari 7 juta ton per tahun, yang menunjukkan tingginya aktivitas pemanfaatan sumber daya laut. Besarnya produksi hasil perikanan tersebut memerlukan sistem distribusi yang mampu menjaga kualitas hasil tangkapan sejak proses pendaratan hingga diterima oleh konsumen. Rantai distribusi hasil perikanan melibatkan berbagai pelaku, mulai dari nelayan, pengelola pelabuhan perikanan, pedagang, industri pengolahan, hingga masyarakat sebagai konsumen akhir. Dalam sistem tersebut, Tempat Pelelangan Ikan (TPI) berperan sebagai fasilitas penting dalam mendukung penanganan awal, distribusi, serta aktivitas perdagangan hasil perikanan (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025). Oleh karena itu, pengembangan kawasan TPI tidak hanya dituntut mampu mendukung kelancaran distribusi hasil perikanan, tetapi juga menyediakan lingkungan yang tertata, higienis, nyaman, dan adaptif terhadap perkembangan aktivitas ekonomi masyarakat pesisir.

Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap (PPSC) merupakan salah satu pelabuhan perikanan samudera yang memiliki peran penting dalam mendukung aktivitas perikanan tangkap di wilayah selatan Pulau Jawa. Berdasarkan data Unit Pelaksana Teknis Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap (2024), volume produksi hasil perikanan di PPSC mencapai sekitar 12.750 ton per tahun dengan rata-rata ± 65 kapal melakukan pendaratan setiap hari. Tingginya aktivitas tersebut menunjukkan bahwa PPSC menjadi salah satu simpul distribusi hasil perikanan yang penting di Indonesia. Aktivitas di kawasan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) meliputi proses pendaratan hasil tangkapan nelayan kecil, pembersihan, sortasi, penimbangan, pencatatan, hingga penyimpanan sementara sebelum hasil tangkapan didistribusikan kepada pedagang maupun konsumen. Berdasarkan hasil observasi lapangan, sistem distribusi di kawasan TPI PPSC telah memiliki alur operasional yang jelas, dimulai dari proses bongkar ikan di dermaga, penanganan awal hasil tangkapan, hingga distribusi menuju kendaraan logistik. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa fungsi operasional kawasan telah berjalan dengan baik

sehingga perlu dipertahankan sebagai bagian dari sistem distribusi hasil perikanan.

Meskipun sistem distribusi hasil perikanan telah berjalan dengan baik, pengembangan kawasan Tempat Pelelangan Ikan di PPSC masih belum mampu membentuk keterpaduan antara fungsi distribusi, perdagangan, kuliner, dan ruang publik. Aktivitas penanganan hasil tangkapan, area penjualan ikan, serta fasilitas pendukung masih berada pada bangunan yang terpisah sehingga hubungan antarfungsi kawasan belum terbentuk secara optimal. Selain itu, kawasan masih didominasi oleh aktivitas operasional sehingga ruang publik yang mampu mendukung interaksi sosial maupun aktivitas rekreasi masyarakat pesisir masih sangat terbatas. Potensi waterfront yang dimiliki kawasan juga belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bagian dari pengalaman ruang, padahal kawasan memiliki lokasi yang berbatasan langsung dengan perairan dan berpotensi dikembangkan sebagai ruang publik yang mampu meningkatkan kualitas visual serta aktivitas ekonomi kawasan. Akibatnya, aktivitas kawasan cenderung menurun setelah proses distribusi hasil tangkapan selesai sehingga potensi ekonomi dan sosial yang dimiliki belum termanfaatkan secara maksimal. Menurut Whyte (1980), keberhasilan suatu ruang publik dipengaruhi oleh kemampuannya dalam mendukung aktivitas sosial yang berlangsung secara berkelanjutan. Oleh karena itu, kawasan Tempat Pelelangan Ikan perlu dikembangkan tidak hanya sebagai pusat distribusi hasil perikanan, tetapi juga sebagai ruang yang mampu mengakomodasi aktivitas ekonomi dan sosial secara terpadu.

Berdasarkan kondisi tersebut, pengembangan kawasan Tempat Pelelangan Ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap diarahkan untuk memperkuat fungsi kawasan melalui integrasi aktivitas distribusi hasil perikanan, perdagangan, kuliner, dan ruang publik tanpa mengubah fungsi operasional TPI eksisting. Dalam perancangan ini, TPI tetap dipertahankan sebagai fasilitas penanganan awal hasil tangkapan nelayan yang meliputi proses bongkar, pembersihan, sortasi, penimbangan, dan penyimpanan sementara, sedangkan hasil tangkapan selanjutnya didistribusikan menuju pasar ikan sebagai fasilitas perdagangan utama. Pengembangan kawasan juga diarahkan pada penyediaan restoran berbasis hasil laut, ruang publik waterfront, serta fasilitas pendukung lainnya yang mampu meningkatkan kualitas ruang kawasan. Pendekatan tersebut diharapkan tidak hanya meningkatkan efisiensi aktivitas perdagangan hasil perikanan, tetapi juga memperluas fungsi kawasan sebagai ruang interaksi masyarakat sekaligus meningkatkan nilai ekonomi kawasan pesisir.

Sebagai upaya menjawab permasalahan tersebut, konsep *Floating Market* dipilih sebagai pendekatan pengembangan kawasan Tempat Pelelangan Ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap. Penerapan konsep ini tidak dimaksudkan untuk menghadirkan pasar terapung sebagaimana *floating market* konvensional yang melakukan transaksi di atas perahu, melainkan sebagai bentuk adaptasi konsep ruang berbasis perairan yang mengintegrasikan aktivitas perdagangan, kuliner, dan ruang publik (Abdurrahman et al., 2023). Konsep tersebut diwujudkan melalui pengembangan pasar

ikan yang terhubung dengan restoran, waterfront, serta *floating deck* sebagai ruang publik di atas perairan dengan tetap mempertahankan fungsi utama kawasan sebagai pusat penanganan dan distribusi hasil perikanan. Ruang publik yang baik merupakan ruang yang mampu mendukung aktivitas sosial, memberikan kenyamanan, serta menciptakan pengalaman ruang yang menarik bagi penggunanya (Gehl, 2011). Oleh karena itu, penerapan konsep *Floating Market* diharapkan mampu meningkatkan kualitas ruang, memperkuat identitas kawasan pesisir, serta menciptakan kawasan yang aktif dan berkelanjutan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan merancang pengembangan kawasan Tempat Pelelangan Ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap melalui perancangan pasar ikan yang mendukung distribusi hasil perikanan secara efisien serta meningkatkan nilai ekonomi kawasan. Selain itu, penelitian ini bertujuan menerapkan konsep *Floating Market* melalui integrasi ruang perdagangan, kuliner, dan waterfront sebagai daya tarik kawasan pesisir tanpa mengganggu sistem distribusi pada Tempat Pelelangan Ikan eksisting.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam perencanaan dan perancangan Pengembangan Tempat Pelelangan Ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap meliputi: (1) studi literatur, untuk memperoleh teori, standar, dan referensi mengenai pelabuhan perikanan, Tempat Pelelangan Ikan, *Floating Market*, dan *waterfront* sebagai dasar penyusunan parameter perancangan; (2) studi kasus, untuk membandingkan objek sejenis sebagai referensi dalam menentukan konsep dan strategi perancangan; (3) observasi lapangan, untuk mengidentifikasi kondisi eksisting kawasan, sistem aktivitas, potensi, dan permasalahan pada Tempat Pelelangan Ikan Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap; serta (4) wawancara, untuk memperoleh informasi mengenai aktivitas operasional, sistem distribusi hasil perikanan, serta kebutuhan pengembangan kawasan dari pihak pengelola dan pengguna kawasan. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis melalui sintesis tinjauan pustaka dan kondisi eksisting sehingga menghasilkan parameter dan indikator perancangan yang digunakan sebagai dasar dalam penyusunan konsep desain. Parameter dan indikator perancangan disusun berdasarkan tujuan perancangan dan disajikan pada tabel berikut:

Tabel 1. Parameter Desain

Tujuan 1: Pasar Ikan	
Parameter	Indikator
Organisasi Ruang dan Zonasi	• Pengelompokan ruang berdasarkan fungsi • Hubungan ruang mengikuti alur distribusi hasil perikanan. • Keterhubungan pasar ikan dengan TPI eksisting.

Sirkulasi dan Alur Aktivitas	• Alur distribusi dari TPI eksisting menuju pedagang grosir, pedagang eceran, restoran, dan penjual keliling. • Pemisahan jalur logistik dan pengunjung • Kemudahan akses kendaraan distribusi dan kendaraan pengunjung.
Higienitas dan Sanitasi	• Pemisahan area perdagangan dengan area servis dan pengolahan limbah. • Penggunaan material yang mudah dibersihkan, tahan air, dan tidak licin. • Sistem drainase dan pengolahan limbah hasil perikanan yang terintegrasi.
Kenyamanan dan Kualitas Ruang	• Pencahayaan dan ventilasi alami pada area perdagangan dan publik. • Kemudahan akses dan orientasi bagi pengunjung. • Penyediaan ruang publik yang nyaman sebagai pendukung aktivitas perdagangan dan kuliner.
Pengembangan Aktivitas Ekonomi Kawasan	• Integrasi pasar ikan dengan restoran sebagai pendukung distribusi hasil perikanan. • Penyediaan ruang bagi produk olahan hasil perikanan. • Penyediaan waterfront dan floating deck sebagai daya tarik kawasan yang mendukung aktivitas perdagangan dan kuliner.

Tujuan 2: Floating Market	
Parameter	Indikator
Integrasi Fungsi Kawasan (<i>Integrated Mixed-Use</i>)	• Integrasi pasar ikan, restoran, <i>waterfront</i>, dan <i>floating deck</i> dalam satu kawasan. • Hubungan ruang yang mendukung aktivitas perdagangan, kuliner, dan ruang publik secara terpadu.
Konektivitas dan Aksesibilitas Kawasan (Connectivity and Accessibility)	• Keterhubungan jalur pedestrian antar fungsi kawasan. • Pemisahan jalur publik dan jalur operasional distribusi hasil perikanan.
Karakter Ruang Berbasis Perairan (Waterfront Character)	• Orientasi bangunan dan ruang publik menghadap perairan. • Pemanfaatan <i>waterfront</i> dan <i>floating deck</i> sebagai ruang publik yang memperkuat identitas kawasan.

(Sumber: Analisa Pribadi, 2026)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Perancangan Pasar Ikan di Tempat Pelelangan Ikan

Perancangan pasar ikan pada kawasan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap bertujuan menghasilkan kawasan yang mampu mengintegrasikan aktivitas operasional perikanan dengan fungsi perdagangan dan ruang publik secara terpadu. Pengembangan dilakukan tanpa mengubah fungsi utama TPI sebagai pusat penanganan dan distribusi hasil perikanan, melainkan melalui penambahan fasilitas pendukung yang mampu meningkatkan kualitas kawasan serta memberikan nilai tambah bagi aktivitas ekonomi masyarakat pesisir. Penerapan perancangan diwujudkan melalui penataan kawasan, bentuk bangunan, ruang, struktur, dan utilitas yang disesuaikan dengan karakter aktivitas perikanan serta kondisi kawasan yang berbatasan langsung dengan perairan.

3.1.1 Kapasitas dan Kebutuhan Ruang

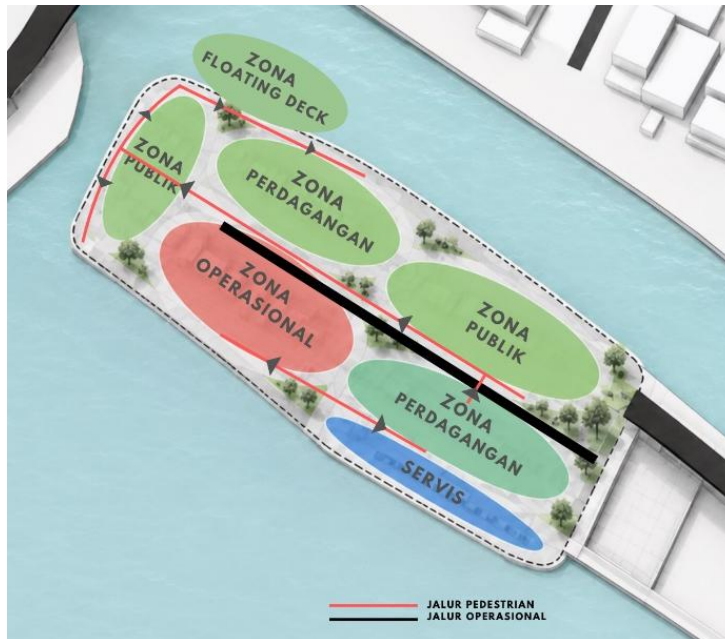
Organisasi ruang kawasan TPI disusun berdasarkan aktivitas operasional, perdagangan, dan publik. Penataan tetap mempertahankan TPI eksisting sebagai pusat penanganan hasil tangkapan yang kemudian dihubungkan dengan pasar ikan, restoran, dan *waterfront*. Berdasarkan analisis produksi perikanan nelayan kecil, kapasitas rata-rata hasil tangkapan diperkirakan sebesar ± 495 kg/hari yang menjadi dasar dalam menentukan kebutuhan ruang pasar ikan dan fasilitas pendukung. Pasar ikan direncanakan terdiri atas 16 los pedagang grosir, 32 lapak pedagang eceran, dan 4 kios produk olahan, sedangkan restoran direncanakan dengan kapasitas sekitar ± 60 seat. Berdasarkan aktivitas dan kapasitas tersebut, total kebutuhan ruang yang diperoleh sebesar ± 5.346 m² pada luas tapak ± 12.000 m².

Tabel 2. Kebutuhan Ruang

Kelompok Kegiatan	Jenis Ruang	Kapasitas	Standar (m ²)	Sumber	Besaran Ruang (m ²)
Area Parkir	Parkir mobil	30 mobil	12,5 m ²	NAD	375
	Parkir Motor	54 motor	2 m ²	NAD	108
	Parkir Kendaraan Logistik	15 mobil	20 m ²	NAD	300
	Sirkulasi (40%)				313,2
	Total Zona				1.096
Pasar Ikan	Los Pedagang Grosir	16 unit	12 m ²	Studi Kasus	192
	Lapak Pedagang Eceran	32 unit	8 m ²	Studi Kasus	256
	Kios Produk Olahan	4 kios	13 m ²	Studi Kasus	52
	Ruang Pendingin	1 ruang	71,5 m ²	NAD	71,5
	Kantor	1 ruang	36 m ²	NAD	36
	Mushola	1 ruang	17 m ²	NAD	17
	Toilet	10 Unit	3 m ²	NAD	30
	Pengolahan Limbah	1 ruang	200 m ²	Studi Kasus	200
	Sirkulasi (40%)				341,8

Kelompok Kegiatan	Jenis Ruang	Kapasitas	Standar (m ²)	Sumber	Besaran Ruang (m ²)
	Total Zona				1.196
Restoran	Entrance/ Lobby	1 ruang	80 m ²	Analisis	80
	Ruang Makan Indoor	60 seat	180 m ²	Analisis	180
	Ruang Makan Semi Outdoor	40 seat	350 m ²	Analisis	120
	Ruang Makan Outdoor	40 seat	400 m ²	Analisis	120
	Ruang Makan Floating Deck	4 Deck	25 m ²	Analisis	100
	Dapur Bersih	1 ruang	50 m ²	Studi Kasus	50
	Dapur Kotor	1 ruang	70 m ²	Studi Kasus	70
	Gudang Makanan	1 ruang	20 m ²	Data Arsitek	20
	Loading Dock Dapur	1 ruang	30 m ²	Studi Kasus	50
	Drop Off Area	1 ruang	15 m ²	Data Arsitek	15
	Mushola	1 ruang	40 m ²	NAD	40
	Toilet	10 Unit	3 m ²	NAD	30
	Ruang Limbah	1 ruang	12 m ²	Studi Kasus	7
	Kantor Restoran	1 ruang	5 m ²	Data Arsitek	4,5
	Ruang Karyawan	1 ruang	15 m ²	Data Arsitek	15
	Toilet Karyawan	1 unit	4 m ²	NAD	3
	MEE	1 ruang	3 m ²	Analisis	3
	Sirkulasi (30%)				283
	Total Zona				1.225
Bangunan Eksisting	Dermaga eksisting	-	1		1.264
	Ruang Pendingin	-	1		565
Total Keseluruhan Zona					5.346

Hubungan ruang disusun mengikuti alur distribusi hasil perikanan dari dermaga TPI menuju pasar ikan, pedagang, restoran, dan konsumen. Sementara itu, jalur publik menghubungkan pasar ikan, restoran, *waterfront*, dan *floating deck*. Berdasarkan hubungan tersebut, kawasan dibagi menjadi tiga zona, yaitu Zona Operasional, Zona Perdagangan, dan Zona Publik *Waterfront*.

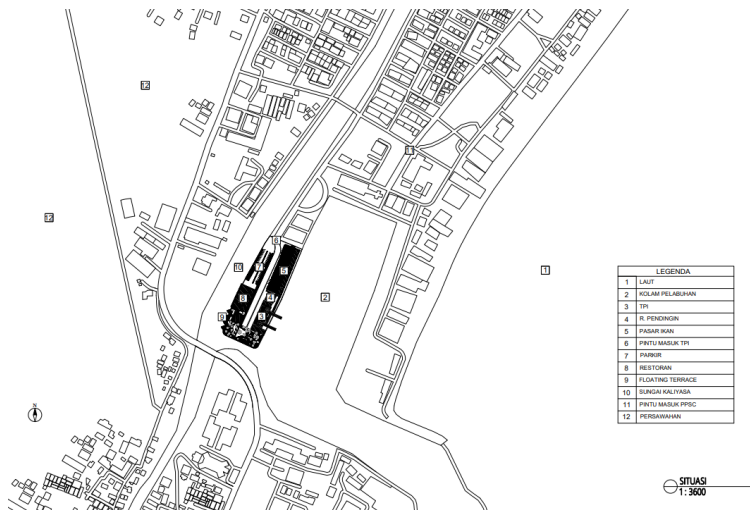


Gambar 1. Zonasi Kawasan

Zona operasional terhubung dengan TPI eksisting, zona perdagangan mewadahi pasar ikan dan restoran, sedangkan zona publik dikembangkan sebagai ruang interaksi dan rekreasi. Sirkulasi kawasan dipisahkan berdasarkan jenis pengguna, yaitu jalur kendaraan logistik, kendaraan pengunjung, dan jalur pedestrian. Pemisahan tersebut menghasilkan pergerakan yang lebih teratur serta mengurangi konflik antara aktivitas operasional dan publik.

3.1.2 Penataan Kawasan dan Sirkulasi

Penerapan hasil perancangan pada tapak dilakukan melalui penataan massa bangunan, sirkulasi, ruang terbuka, dan hubungan antarfungsi kawasan. Penataan tersebut mempertahankan TPI eksisting serta menempatkan pasar ikan, restoran, dan ruang publik waterfront sesuai dengan kebutuhan aktivitas kawasan.



Gambar 2. Situasi

Hasil perancangan menunjukkan keterhubungan antara fungsi operasional, perdagangan, dan

publik dalam satu kawasan. Penempatan pasar ikan dan restoran berada pada area yang mudah diakses, sedangkan waterfront dan *floating deck* dikembangkan sebagai ruang publik yang memperkuat hubungan kawasan dengan perairan.

3.1.3 Higienitas dan Sanitasi

Perancangan pasar ikan menerapkan prinsip higienitas dan sanitasi untuk menciptakan lingkungan perdagangan hasil perikanan yang bersih, aman, dan nyaman (Food and Agriculture Organization, 2018; Edirisinghe et al., 2022). Penerapan konsep ini dilakukan melalui pemisahan area operasional, area perdagangan, dan area publik sehingga aktivitas distribusi hasil perikanan tidak bercampur dengan jalur pengunjung. Selain meningkatkan kebersihan kawasan, pemisahan fungsi tersebut juga mendukung kelancaran aktivitas operasional.



Gambar 3. Pemisahan Area

Material bangunan dipilih sesuai dengan karakter aktivitas dan kondisi lingkungan pesisir. Lantai area pasar menggunakan epoxy karena kedap air dan mudah dibersihkan, dinding area basah menggunakan keramik, struktur utama menggunakan baja WF dengan pelapis antikorosi, sedangkan area waterfront dan *floating deck* menggunakan material Wood Plastic Composite (WPC) yang tahan terhadap kelembapan dan paparan cuaca (Neufert, 2012).



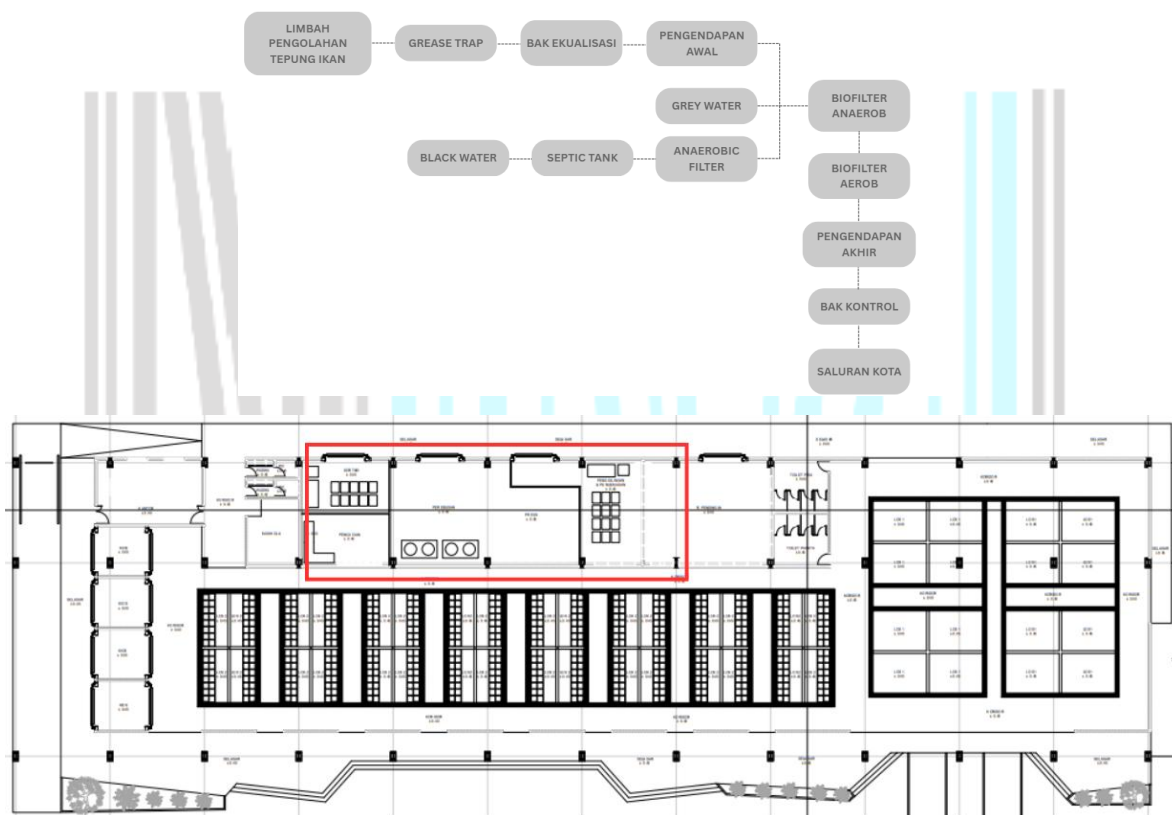
Gambar 4. Material Bangunan

Sistem sanitasi kawasan dirancang dengan memisahkan aliran limbah berdasarkan jenisnya. Air

bekas pencucian ikan dialirkan menuju sistem pengolahan sebelum dibuang ke saluran kota, sedangkan limbah domestik dari restoran dan toilet diproses melalui jalur tersendiri. Sistem ini bertujuan menjaga kebersihan kawasan serta mengurangi potensi pencemaran lingkungan perairan (Food and Agriculture Organization, 2018).

3.1.4 Utilitas dan Pengolahan Limbah

Sistem pengolahan limbah pada kawasan pasar ikan dibedakan menjadi pengolahan limbah padat hasil perikanan dan limbah cair. Limbah padat berupa kepala, tulang, jeroan, dan ikan afkir dimanfaatkan sebagai bahan baku tepung ikan, sedangkan limbah cair diolah berdasarkan sumber dan karakteristiknya sebelum dialirkan menuju saluran kota.



Gambar 5. Skema Pengolahan Limbah

Pengolahan limbah padat dilakukan melalui tahapan penerimaan dan sortasi, pencucian, perebusan, *press*, pengeringan, penggilingan, hingga pengemasan. Ruang pengolahan ditempatkan pada zona servis di bagian belakang pasar ikan untuk memisahkan aktivitas produksi dari area pengunjung.

Pengolahan limbah cair dilakukan melalui beberapa tahapan sesuai sumber limbah. Limbah dari proses pengolahan tepung ikan melalui *grease trap*, bak ekualisasi, dan pengendapan awal, sedangkan *black water* dan *grey water* diolah melalui sistem *septic tank*, *anaerobic filter*, dan *biofilter*. Seluruh aliran kemudian melalui pengolahan lanjutan, pengendapan akhir, dan bak kontrol sebelum dialirkan menuju saluran kota.

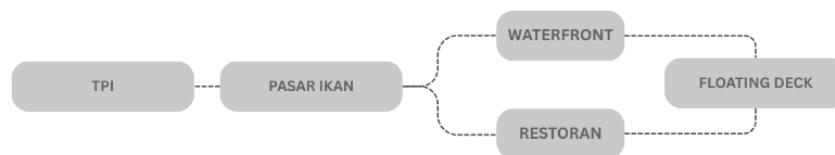
3.2 Floating Market pada Kawasan Tempat Pelelangan Ikan

Pengembangan konsep *Floating Market* pada kawasan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap bertujuan mengintegrasikan fungsi operasional perikanan, perdagangan, kuliner, dan ruang publik berbasis perairan secara terpadu (Abdurrahman et al., 2023). Konsep *Floating Market* dalam perancangan ini tidak diwujudkan sebagai pasar terapung, melainkan sebagai pendekatan pengembangan kawasan melalui keterhubungan antara TPI eksisting, pasar ikan, restoran, *waterfront*, dan *floating deck* tanpa mengubah fungsi utama TPI sebagai pusat penanganan dan distribusi hasil perikanan.

Penerapan konsep tersebut diwujudkan melalui integrasi fungsi kawasan, peningkatan konektivitas dan aksesibilitas, serta pembentukan karakter ruang yang berorientasi pada perairan. Pendekatan ini menghasilkan kawasan yang tetap mendukung aktivitas distribusi hasil perikanan sekaligus menghadirkan ruang publik yang nyaman dan memperkuat identitas kawasan pesisir sebagai ruang perdagangan, kuliner, dan rekreasi berbasis *waterfront*.

3.2.1 Integrasi Fungsi Kawasan

Integrasi fungsi kawasan diterapkan melalui keterhubungan antara TPI eksisting, pasar ikan, restoran, *waterfront*, dan *floating deck*. TPI tetap dipertahankan sebagai fungsi utama dalam penanganan dan distribusi hasil perikanan, sedangkan pasar ikan dan restoran dikembangkan sebagai fungsi pendukung kegiatan perdagangan dan kuliner. Sementara itu, *waterfront* dan *floating deck* berfungsi sebagai ruang publik yang menghubungkan aktivitas kawasan dengan lingkungan perairan. Keterhubungan tersebut membentuk rangkaian aktivitas yang saling mendukung dan menjadi penerapan konsep *floating market* pada kawasan.



Gambar 6. Integrasi Fungsi Kawasan

Penerapan integrasi fungsi terlihat melalui keterhubungan antara TPI, pasar ikan, restoran, *waterfront*, dan *floating deck*. Pasar ikan menjadi penghubung antara aktivitas perikanan dengan kegiatan perdagangan, sedangkan restoran memberikan fungsi lanjutan melalui pengolahan dan penyajian hasil laut. Aktivitas kemudian diperluas menuju *waterfront* dan *floating deck* sebagai ruang publik yang memungkinkan pengunjung menikmati suasana kawasan pesisir. Hubungan tersebut menciptakan kawasan yang tidak hanya mendukung aktivitas perikanan dan perdagangan, tetapi juga menyediakan kegiatan kuliner dan rekreasi bagi pengunjung.

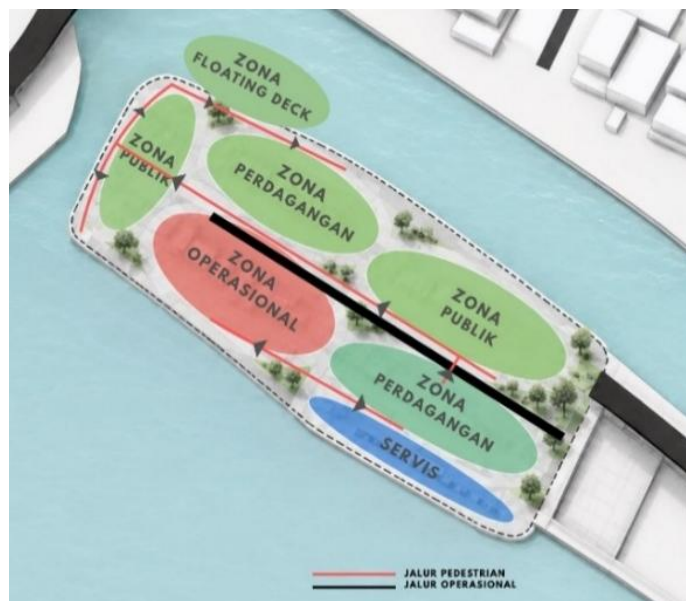


Gambar 7. Penerapan Konsep Floating Market pada Kawasan

Hasil perancangan menunjukkan bahwa konsep *floating market* diterapkan melalui keterhubungan fungsi darat dengan ruang berbasis perairan. Penempatan restoran, *waterfront*, dan *floating deck* memberikan orientasi aktivitas pengunjung menuju perairan, sementara pasar ikan tetap menjadi bagian penting dalam aktivitas perdagangan hasil perikanan. Dengan demikian, karakter kawasan sebagai area perikanan tetap dipertahankan sekaligus dikembangkan menjadi kawasan yang memiliki aktivitas ekonomi dan publik yang lebih beragam.

3.2.2 Konektivitas dan Aksesibilitas Kawasan

Konektivitas kawasan diterapkan melalui pengaturan jalur pedestrian dan jalur operasional yang menghubungkan berbagai fungsi dalam kawasan. Jalur pedestrian menghubungkan zona publik, zona perdagangan, dan *floating deck*, sedangkan jalur operasional diarahkan melalui area yang mendukung kegiatan pelayanan dan distribusi. Pengaturan tersebut memberikan akses yang jelas bagi pengunjung sekaligus menjaga kelancaran aktivitas operasional kawasan.



Gambar 8. Keterhubungan Jalur Pedestrian

Pada hasil perancangan, jalur pedestrian ditunjukkan dengan garis merah yang menghubungkan berbagai zona kawasan. Jalur tersebut memberikan akses bagi pengunjung menuju area perdagangan, ruang publik, dan *floating deck*. Pola pergerakan yang menghubungkan antar zona juga memungkinkan pengunjung menikmati ruang terbuka dan suasana perairan selama berada di dalam kawasan.

Sementara itu, jalur operasional ditunjukkan dengan garis hitam dan ditempatkan pada jalur tersendiri untuk mendukung aktivitas pelayanan serta distribusi. Pemisahan jalur ini dilakukan untuk mengurangi potensi pertemuan antara pergerakan pengunjung dengan aktivitas operasional. Dengan pengaturan tersebut, sirkulasi kawasan menjadi lebih terarah, nyaman bagi pengunjung, dan tetap mendukung aktivitas utama kawasan perikanan.

3.2.3 Karakter Ruang Berbasis Perairan

Karakter ruang berbasis perairan diterapkan melalui penempatan fungsi kawasan yang memiliki hubungan langsung dengan area perairan. Pada hasil perancangan, area restoran, pasar ikan, dan ruang publik ditempatkan menghadap dan berorientasi ke arah perairan sehingga aktivitas di dalam kawasan tetap memiliki hubungan visual dengan lingkungan pesisir. Penataan tersebut juga memberikan orientasi yang jelas bagi pengunjung menuju area tepi air dan *floating deck*.



Gambar 9. Orientasi Bangunan terhadap Perairan

Penerapan karakter *waterfront* terlihat pada pengembangan area tepi perairan sebagai ruang publik yang menghubungkan fungsi perdagangan dan kuliner dengan *floating deck*. Area tersebut dilengkapi jalur pedestrian dan ruang terbuka sehingga pengunjung dapat bergerak dari bangunan menuju tepi perairan. Dengan demikian, area tepi air tidak hanya menjadi batas kawasan, tetapi dimanfaatkan sebagai bagian dari aktivitas pengunjung.

Floating deck ditempatkan sebagai titik akhir sekaligus ruang aktivitas yang berhubungan

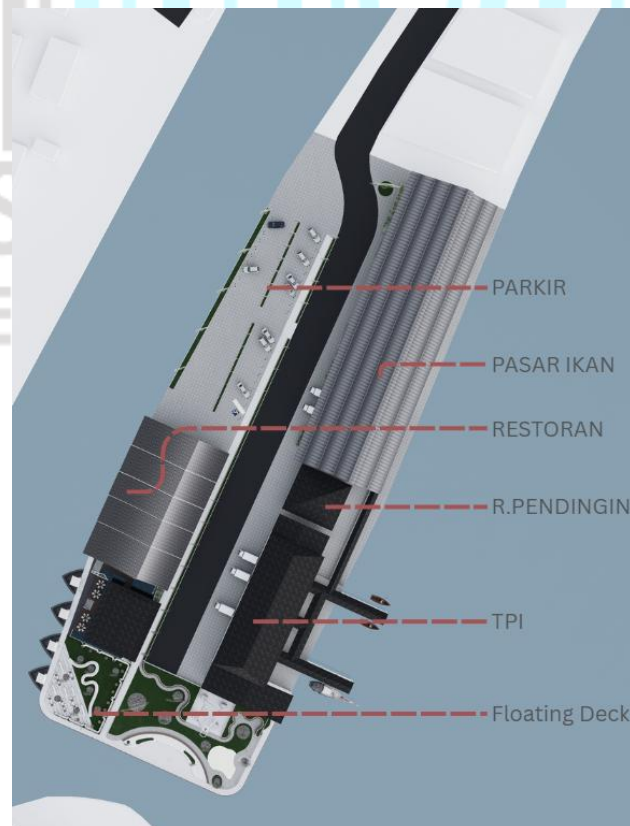
langsung dengan perairan. Area ini digunakan sebagai tempat duduk dan menikmati suasana pesisir sehingga memberikan pengalaman ruang yang berbeda dari area perdagangan dan restoran. Penempatan *floating deck* juga memperkuat hubungan visual antara kawasan dengan perairan dan menjadi elemen yang menonjol dalam penerapan konsep *floating market*.

3.3 Penerapan Nilai Arsitektur Islam dalam Perancangan Kawasan

Penerapan nilai arsitektur Islam pada kawasan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) diwujudkan melalui penataan ruang yang mendukung keteraturan dan kebersihan kawasan. Nilai tersebut diterapkan melalui pengaturan zonasi, sirkulasi, serta penyediaan fasilitas sanitasi dan pengolahan limbah. Penerapan dilakukan secara fungsional melalui elemen perancangan sehingga nilai arsitektur Islam dapat terlihat dalam cara kawasan digunakan dan dikelola.

a. Prinsip Keteraturan (Tanzim)

Prinsip keteraturan (*tanzim*) diterapkan melalui pembagian kawasan berdasarkan fungsi dan aktivitasnya. Pada hasil perancangan, area operasional TPI, pasar ikan, restoran, ruang publik, dan area servis ditempatkan pada zona yang berbeda namun tetap memiliki hubungan antar ruang yang jelas. Pengaturan tersebut membuat setiap aktivitas memiliki area yang sesuai sehingga pergerakan pengguna, kegiatan perdagangan, dan aktivitas pelayanan dapat berlangsung secara lebih teratur.



Gambar 10. Penerapan Prinsip Keteraturan (Tanzim)

Penerapan keteraturan juga terlihat pada sistem sirkulasi kawasan melalui pemisahan jalur pedestrian dan jalur operasional. Jalur pedestrian diarahkan menuju area perdagangan, restoran,

waterfront, dan *floating deck*, sedangkan jalur operasional digunakan untuk mendukung kegiatan pelayanan dan distribusi. Dengan pengaturan tersebut, aktivitas publik tidak secara langsung bercampur dengan kegiatan operasional sehingga kawasan menjadi lebih mudah dipahami dan digunakan oleh pengunjung maupun pengelola.

b. Prinsip Kebersihan (Thaharah)

Prinsip kebersihan (*thaharah*) diterapkan melalui penyediaan fasilitas sanitasi dan sistem pengelolaan limbah pada kawasan. Pada hasil perancangan, fasilitas toilet, area pengolahan limbah, ruang limbah restoran, serta sistem drainase ditempatkan sebagai bagian dari fasilitas pendukung kawasan. Pengaturan tersebut ditujukan untuk menjaga kebersihan area perdagangan dan publik yang memiliki intensitas aktivitas cukup tinggi.

Penerapan prinsip kebersihan juga dilakukan dengan memisahkan area yang menghasilkan limbah dari area yang digunakan pengunjung. Limbah dari aktivitas pengolahan dan pencucian hasil perikanan diarahkan menuju fasilitas pengolahan limbah, sedangkan limbah dari restoran dan fasilitas sanitasi memiliki jalur pengelolaan tersendiri. Dengan demikian, penerapan *thaharah* tidak hanya terlihat dari kebersihan ruang secara visual, tetapi juga melalui sistem pengelolaan kawasan yang mendukung lingkungan yang bersih dan nyaman.



Gambar 11. Penerapan Prinsip Kebersihan (Thaharah)

3.4. Visual Perancangan

Visualisasi hasil perancangan menunjukkan hubungan antara fungsi operasional, perdagangan, kuliner, dan ruang publik dalam satu kawasan. Elemen *waterfront* dan *floating deck* menjadi bagian yang memperkuat hubungan kawasan dengan perairan, sementara penataan zonasi dan sirkulasi mendukung keteraturan aktivitas pengguna. Hasil tersebut menunjukkan penerapan konsep *floating market* dan nilai arsitektur Islam dalam bentuk ruang dan elemen perancangan kawasan.

3.4.1 Siteplan Kawasan

1100

1:1100

1100

Gambar 12. Siteplan

3.4.2 Denah dan Tata Ruang Bangunan

Gambar 13. Denah Pasar Ikan

3.4.4 Perspektif

Perspektif perancangan memperlihatkan penerapan konsep kawasan melalui hubungan antara fungsi operasional, perdagangan, kuliner, dan ruang publik berbasis perairan. Visual kawasan menampilkan TPI eksisting, pasar ikan, restoran, *waterfront*, dan *floating deck* sebagai satu kesatuan kawasan. Penataan ruang luar, material, vegetasi, serta elemen waterfront digunakan untuk membentuk suasana kawasan pesisir yang terbuka, nyaman, dan tetap mendukung aktivitas perikanan. Perspektif juga memperlihatkan penerapan hasil perancangan pada ruang-ruang utama sehingga karakter kawasan sebagai pengembangan TPI dengan konsep *floating market* dapat terlihat secara keseluruhan.



Gambar 17. Perspektif

4. PENUTUP

Perancangan kawasan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) di Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap menghasilkan pengembangan kawasan berbasis *floating market* dengan tetap mempertahankan fungsi utama TPI sebagai pusat penanganan dan distribusi hasil perikanan. Konsep *floating market* tidak diterapkan dalam bentuk pasar terapung, tetapi melalui pengembangan dan keterhubungan antara TPI eksisting, pasar ikan, restoran, *waterfront*, dan *floating deck*. Integrasi tersebut memberikan hubungan yang lebih jelas antara aktivitas perikanan, perdagangan, kuliner, dan ruang publik sehingga kawasan tidak hanya berfungsi sebagai tempat distribusi hasil tangkapan, tetapi juga dapat menjadi ruang aktivitas masyarakat dan pengunjung berbasis kawasan pesisir.

Hasil perancangan diwujudkan melalui penataan zonasi, kebutuhan ruang, massa bangunan, serta sistem sirkulasi yang disesuaikan dengan karakter aktivitas kawasan. Area operasional ditempatkan untuk mendukung kegiatan TPI dan distribusi hasil perikanan, sedangkan area perdagangan mewadahi pasar ikan dan restoran yang menjadi fungsi pendukung kawasan. Ruang publik dikembangkan melalui *waterfront* dan *floating deck* yang terhubung dengan jalur pedestrian sehingga pengunjung dapat bergerak dari area perdagangan menuju ruang kuliner dan ruang publik tepi perairan. Pemisahan jalur publik dan jalur operasional juga diterapkan untuk mengurangi potensi pertemuan antara aktivitas pengunjung dengan kegiatan pelayanan dan distribusi hasil perikanan.

Penerapan perancangan juga memperhatikan aspek higienitas, sanitasi, utilitas, dan pengolahan limbah sebagai bagian dari kebutuhan kawasan perikanan. Limbah padat hasil perikanan direncanakan untuk diolah menjadi tepung ikan, sedangkan limbah cair dari aktivitas pengolahan, restoran, dan sanitasi diarahkan melalui sistem pengolahan sesuai dengan sumbernya sebelum dialirkan menuju saluran kota. Selain itu, nilai arsitektur Islam diterapkan melalui prinsip *tanzim* atau keteraturan dan *thaharah* atau kebersihan. Prinsip *tanzim* diwujudkan melalui pembagian zona dan pengaturan sirkulasi, sedangkan prinsip *thaharah* diterapkan melalui pengelolaan sanitasi, pemisahan area pengolahan dan publik, serta sistem pengelolaan limbah. Dengan keseluruhan penerapan tersebut, perancangan diharapkan mampu menghasilkan kawasan TPI yang lebih tertata, bersih, nyaman, dan memiliki karakter ruang pesisir yang kuat sekaligus mendukung aktivitas ekonomi dan ruang publik masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, M., Mutiawati, M., & Sarasati, C. (2023). Redesign of the floating market tourism area with a neo-vernacular architecture approach in Lok Baintan, South Kalimantan. *Jurnal Arsitektur Universitas Pandanaran (ArsiP)*, 3(1), 11–24. <https://doi.org/10.54325/arsip.v3i1.41>
- Gehl, J. (2011). *Life between buildings: Using public space* (6th ed.). Island Press.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2024). Laporan tahunan Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap tahun 2024. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2025). Laporan kinerja sektor perikanan tangkap Indonesia. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Whyte, W. H. (1980). *The social life of small urban spaces*. Conservation Foundation.
- Food and Agriculture Organization. (2018). *Fish handling, processing and preservation*. FAO Fisheries Technical Paper.
- Food and Agriculture Organization. (2020). *The state of world fisheries and aquaculture 2020*. FAO.
- Neufert, E. (2012). *Architects' data* (4th ed.). Wiley-Blackwell.
- Edirisinghe, S., Wickramasinghe, I., Wansapala, M. A. J., & Warahena, A. S. K. (2022). Adoption of hygienic practices in selected fish markets along the fish supply chain in Sri Lanka. *Food Research*, 6(5), 1–9.
- Panero, J., & Zelnik, M. (1979). *Human dimension & interior space*. Whitney Library of Design.
- Laiprakobsup, N., & Laiprakobsup, T. (2024). From local floating market to urban recreational area: Redefining space in a changing context – A case study of Bang Muang community and Wat Bot Bon community. Center for Social Development Studies, Chulalongkorn University.
- United Nations Human Settlements Programme (UN-Habitat). (2020). *Waterfront redevelopment and urban resilience guidelines*. UN-Habitat.
- Ernst, N. (2012). *Data arsitek* (Jilid 1–2). Erlangga.

