Jurnal Ilmu Teknik | Vol.2, No.2, September (2024)
p-ISSN: XXXX XXXX
e-ISSN: XXXX XXXX
https://jurnal.unusultra.ac.id/index.php/juitek/index

PASAR IKAN MODERN DI KOTA KENDARI PENEKANAN HIGIENITAS

Rizal Maulana Malik[1], Machmuddin Muhammad[2], Nahdatunnisa[3]
[1]*Mahasiswa Jurusan Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Sulawesi Tenggara, Kota Kendari, Indonesia*
[2]*Staf Pengajar Jurusan Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Sulawesi Tenggara, Kota Kendari, Indonesia*
[3]*Staf Pengajar Jurusan Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Kendari, Kota Kendari, Indonesia*
[1]*E-mail: rizalxtm@gmail.com*

Abstrak

Kota Kendari sebagai Ibu Kota Sulawesi Tenggara yang saat ini mengalami perkembangan dan menjadi pusat perekonomian masyarakat, mengingat Kota Kendari termasuk wilayah pesisir yang sudah semestinya bidang sektor perikanan lebih dimaksimalkan. Pembangunan pada sektor perikanan dan kelautan, yang dimaksudkan agar prinsip pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya tersebut benar-benar mampu memberikan efek pensejahteraan secara berkelanjutan. Namun, dalam hal pemaksimalan potensi pemasaran perikanan belum cukup maksimal. Ini dapat dilihat dari keadaan dan kondisi tempat pemasaran, dimana kondisi dari bangunan dan fasilitas beberapa tidak berfungsi sebagaimana mestinya, daya tampung yang tidak memenuhi aktifitas yang ada, sirkulasi yang tidak teratur, dan fasilitas tidak terawat serta sistem utilitas yang kurang memadai sehingga terlihat kumuh dengan sampah dan kotoran yang tersebar di lingkungan, menyebabkan polusi dan memberikan dampak yang kurang baik bagi lingkungan serta tidak memberi kenyamanan bagi para pengunjung.

Kata Kunci :
Pasar Ikan;
Modern;
Higienitas;

Metode penelitian yang digunakan dalam penulisan ini adalah dilakukan metode pengumpulan data dan kemudian dilakukan analisis yang menjadi dasar dalam konsep perancangan. Metode deskriptif dilakukan dengan melakukan penelitian dan pengumpulan data terhadap studi literatur, observasi dan wawancara untuk di analisis ke dalam dasar konsep perancangan.

Perancangan Pasar ikan modern ini menggunakan pendekatan tema higienitas dengan konsep yang berkaitan dengan kebersihan pelaku atau orang yang bersangkutan serta kebersihan sanitasi. Higiene lebih menitik beratkan pada segi kesehatan, tidak menimbulkan penyakit atau dengan kata lain bebas dari kuman penyakit. Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya.

Ide konsep yang akan di terapkan pada perancangan yaitu Menyediakan fasilitas-fasilitas sesuai kebutuhan seperti area los ikan, los sayur, los buah, kios maritim, dermaga, pelelangan dan beberapa fasilitas pendukung lainnya seperti ruang pertemuan, ruang edukasi, restoran, kafe, food court serta mushollah. Sehingga di harapkan dengan pengadaan pasar ikan modern dengan penekanan higienitas dapat mewujudkan harapan peningkatan di lini sektor perikanan.

Abstract

Kendari City as the capital of Southeast Sulawesi is currently experiencing development and has become the center of the community's economy, considering that Kendari City is a coastal area where the fisheries sector should be maximized. Development in the fisheries and marine sector, which is intended to ensure that the principles of management and utilization of these resources are truly capable of providing sustainable welfare effects. However, in terms of maximizing the marketing potential of fisheries, it is not yet optimal enough. This can be seen from the condition and condition of the marketing area, where the condition of some buildings and facilities are not functioning as they should, the capacity does not meet existing activities, circulation is irregular, and the facilities are not well maintained and the utility system is inadequate so that it looks dirty and dirty. Garbage and dirt are scattered in the environment, causing pollution and having a negative impact on the environment and not providing comfort for visitors.

The research method used in this writing is a data collection method and then analysis is carried out which is the basis for the design concept. The descriptive method is carried out by conducting research and collecting data on literature studies, observations and interviews for analysis into the basic design concept.

The design of this modern fish market uses a hygiene theme approach with concepts related to the cleanliness of the actors or people concerned as well as sanitary cleanliness. Hygiene focuses more on the health aspect, not causing disease or in other words being free from disease germs. Hygiene is a health effort by maintaining and protecting the cleanliness of individuals and their environment.

The concept idea that will be applied to the design is providing facilities according to needs such as fish stalls, vegetable stalls, fruit stalls, maritime kiosks, docks, auction as well as several other supporting facilities such as meeting rooms, education rooms, restaurants, cafes, food courts. as well as prayer rooms. So it is hoped that by providing a modern fish market with an emphasis on hygiene, it can realize the hope of improving the fisheries sector

Keywords:
Fish Market;
Modern;
Hygiene;

1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang memiliki bentang wilayah terbesar di dunia, dimana yang sebagian besar wilayahnya diliputi oleh perairan. Hal tersebut membuat Indonesia secara kontur alam menjadi negara maritim. Indonesia mempunyai luas wilayah 12 mil ± 5,8 juta kilometer persegi. Luas daratannya 1,91 juta kilometer persegi dan luas lautnya 300.000 kilometer persegi. Artinya, luas wilayah perairan Indonesia mencapai 6,1 juta kilometer persegi, sekitar 62% merupakan perairan, dan garis pantai sepanjang 81.000 kilometer. (Pirade, 2004).

Sektor perikanan dan kelautan Indonesia mempunyai kekayaan alam dan potensi hayati yang besar, menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara dengan poros kelautan terbesar di dunia. Berdasarkan ketersediaan sumber daya perikanan dan kelautan sebagai salah satu strategi jasa rekreasi untuk meningkatkan kesehatan manusia dan keseimbangan ekosistem, maka banyak kebijakan pembangunan yang dicoba di sektor perikanan dan kelautan yang bertujuan untuk benar-benar mengelola dan memanfaatkan prinsip-prinsip jasa tersebut. untuk menciptakan kesuksesan. Berdasarkan pengalaman negara-negara Asia Tenggara seperti Filipina dan Thailand, industri perikanan laut mereka telah membuktikan

kemampuan mereka untuk membayar negara secara setara dan memberikan dukungan bagi pengembangan "ekspor ikan". (Collier L. William, 1987) dalam (Wibowo, 2005).

Sulawesi Tenggara didominasi perairan, dengan garis pantai sepanjang 1.740 kilometer dan kurang lebih 124 pulau kecil. yang menyimpan banyak sumber daya kelautan. Ini dapat dilihat dari letak posisi yang berada di antara laut flores (masuk dalam wilayah pengelolaan perikanan yakni WPP-713 dan laut banda WPP-714) sehingga masuk sebagai salah satu wilayah yang cukup besar hasil perikanannya. Berdasarkan analisis Kementrian Kelautan dan Perikanan (KKP) potensi sumber daya ikan diperairan Sulawesi Tenggara mencapai 1.520.340 ton/tahun, yang sudah terkelola saat ini tercapai 15,41% atau 234.239 ton. Hal ini sangat memungkinkan untuk adanya pengembangan-pengembangan di sektor perikanan dan kelautan.

Kendari merupakan Ibu Kota Sulawesi Tenggara yang saat ini mengalami perkembangan dan sebagai pusat perekonomian masyarakat, mengingat Kota Kendari termasuk wilayah pesisir yang sudah semestinya bidang sektor perikanan lebih dimaksimalkan. Mengembangkan sektor perikanan dan kelautan akan memastikan bahwa prinsip-prinsip pengelolaan dan penggunaan sumber daya ini menghasilkan manfaat kesejahteraan yang positif. Di kota Kendari terdapat dua tempat sebagai penyalur hasil tangkap nelayan yaitu TPI dan PPS.

Namun, dalam hal pemaksimalan potensi pemasaran perikanan belum cukup maksimal. Ini dapat dilihat dari keadaan dan kondisi tempat pemasaran, dimana kondisi dari bangunan dan fasilitas beberapa tidak berfungsi sebagaimana mestinya, daya tampung yang tidak memenuhi aktifitas yang ada, sirkulasi yang tidak teratur, dan fasilitas tidak terawat serta sistem utilitas yang kurang memadai sehingga terlihat kumuh dengan sampah dan kotoran yang tersebar di lingkungan, menyebabkan polusi dan memberikan dampak yang kurang baik bagi lingkungan serta tidak memberi kenyamanan bagi para pengunjung. Hal ini mengurangi daya tarik masyarakat dan minat konsumsi ikan masyarakat tidak meningkat, disamping itu pula waktu pemasaran hasil-hasil laut sangat singkat dan kurang produktif serta kesan/*image* yang buruk telah melekat dimasyarakat sejak lama dari segi kebersihan dan ketertiban tempat maupun sistem. Kebersihan lingkungan pasar penting dalam menentukan kepuasan pelanggan, terutama kepuasan lokasi, karena pembeli menginginkan lingkungan yang sehat, bersih, higienis, dan bebas penyakit untuk menikmati makanannya. (Yuliarsih dan Retno Widyati, 2002) dalam (syaripudin, 2021). Olehnya itu dengan pengadaan pasar ikan modern dengan penekanan higienitas dapat mewujudkan harapan peningkatan dilini sector perikanan.

2. METODE PENELITIAN

Metode dalam peneliitian ini adalah analisa deskriptif dengan data dan studi literatur, observasi dilapangan dan bertanya kepada pihak terkait dan media informasi lainnya kemudian disimpulkan dan dijadikan tolak ukur dalam menyusun acuan perancangan.

3. LOKASI PENELITIAN

Lokasi gedung Pasar ikan modern berada di koridor Jalan Madusila, Kecamatan Poasia. Lokasi ini termasuk dalam Kawasan Kebijakan Strategis Tata Ruang Wilayah Kota.

Merupakan kawasan pusat pemerintahan yang dikembangkan, pengembangan kawasan Teluk (pusat bisnis terpadu atau komersial dan jasa (CBD), pariwisata dan konservasi).



Gambar 1 Lokasi Perancangan

Eksisting Tapak	: Lahan kosong (Posisi strategis)
Luas Tapak	: 45.000 m2
Kondisi Tapak	: Lokasi tidak berkontur (Lahan relatif datar), sebagaian masih Berawa.
GSB	: 25 meter dari As Jalan
KDB	: maksimal 80% dari Luas Lahan (70% dari lahan)
KLB	: Dapat membangun diatas 5 lantai dengan persyaratan tertentu.
KDH	: minimal 20% dari Luas Lahan (30% dari lahan)

4. STUDI LITERATUR

Tinjauan Terhadap Pasar Ikan

Pasar ikan modern adalah pasar yang dikelola dengan konsep bersih, higienis, dan modern. Pasar ikan yang dilengkapi dengan penjualan ikan hidup, segar, olahan, serta produk pendukung. Pasar didukung dengan drainase, fasilitas sanitasi, sarana listrik, dan air bersih serta ketersediaan es yang cukup, kantor, kios, ruang serba guna, dan food court (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2019).

Pasar ikan modern merupakan bangunan komersil yang berfungsi sebagai wadah untuk mendukung kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan distribusi sumber daya hasil laut

Parametrik Higienitas

Dalam membahas higienitas, maka tidak lepas dari istilah sanitasi. Higienitas dan sanitasi merupakan dua istilah yang berbeda namun saling berkaitan satu sama lain. Secara sederhana, higienitas dikaitkan dengan kebersihan pelaku atau orang yang bersangkutan. Sedangka sanitasi lebih ke arah lingkungan yang dapat menyebabkan gangguan pada bahan pangan

Higiene lebih menitik beratkan pada segi kesehatan, tidak menimbulkan penyakit atau dengan kata lain bebas dari kuman penyakit. *Higiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya

Higienitas Terhadap Bangunan Pasar Ikan

Penerapan akan higienitas terutama dalam produk perikanan dengan mengacu pada *Code Alimentarius 2009* yang merupakan suatu badan hukum antar negara yang bergerak dalam program standarisasi suatu produk makanan yang didirikan oleh FAO *(Food And Agriculture Organization of the United Nation)* dan WHO *(World Health*

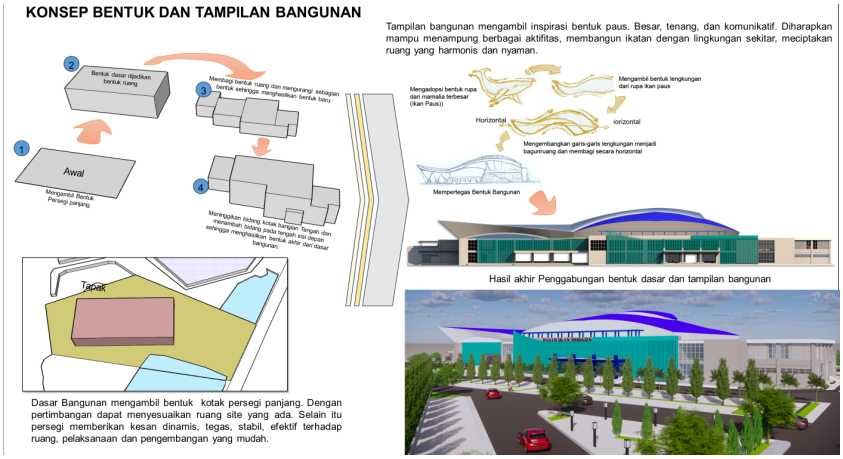
Organization) dengan tujuan menjaga kesehatan para konsumen dan menjamin praktek perdagangan makanan yang sesuai persyaratan (Nurilmala, Nurjanah, & Hidayat, 2019).

Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah suatu sistem kontrol dalam pencegahan suatu masalah yang didasarkan atas identifikasi titik-titik kritis didalam tahap penanganan dan proses produksi. Konsep ini dalam penanganan dan pemasaran hasil laut yakni meliputi:

a. Penerapan *Standard Sanitation Operation Procedures* (SSOP) dan *Good Marketing Practice* (GMP).
b. Adanya Pemodaman *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP *Plan*) dalam manajemen pengelolaan.

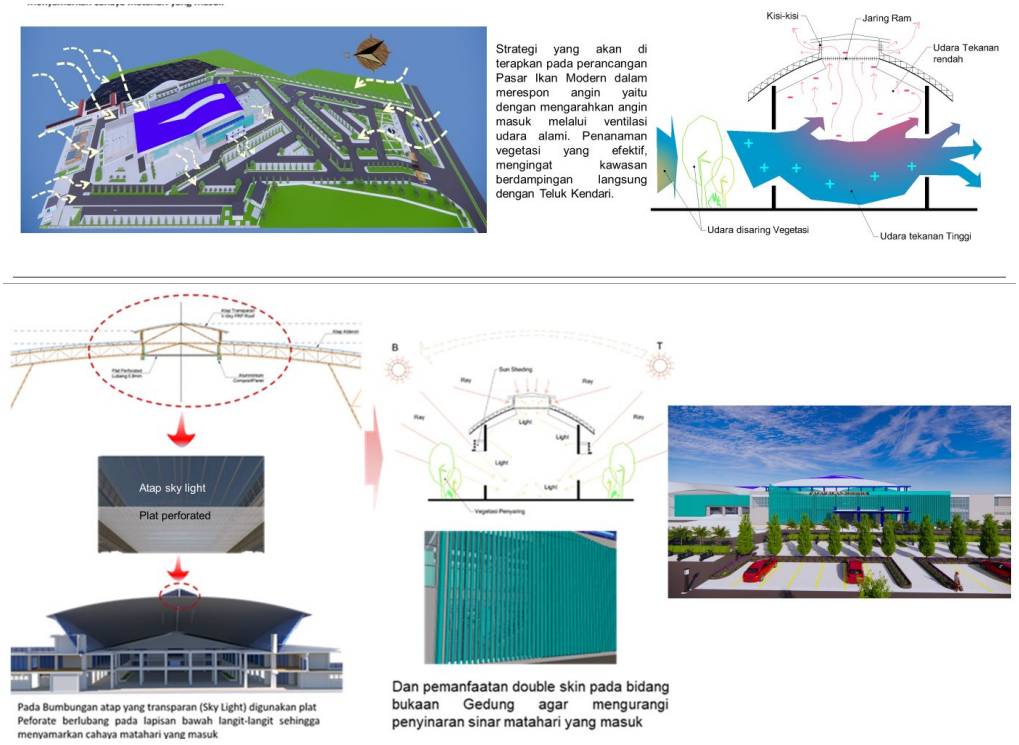
5. PEMBAHASAN DAN HASIL RANCANGAN

Gedung ini mengambil bentuk dasar persegi panjang yang sederhana dan dinamis, berkarakter stabil dan pemanfaatan ruang yang lebih maksimal serta mudah dibentuk. Tampilan bangunan terinspirasi dari bentuk hewan laut, yaitu ikan paus, yang memiliki karakter besar, tenang, harmonis dan komunikatif. Hal ini diartikan sebagai harapan agara bangunan ini menjadi fasilitas yang cukup untuk menampung segala aktifitas yang berlangsung didalamnya, memberikan kepuasan dalam mencari dan menemukan serta dapat membangun ikatan dengan lingkungan sekitar, dengan cita-cita menciptakan ruang yang harmonis dan nyaman bagi pengguna serta pengunjung.



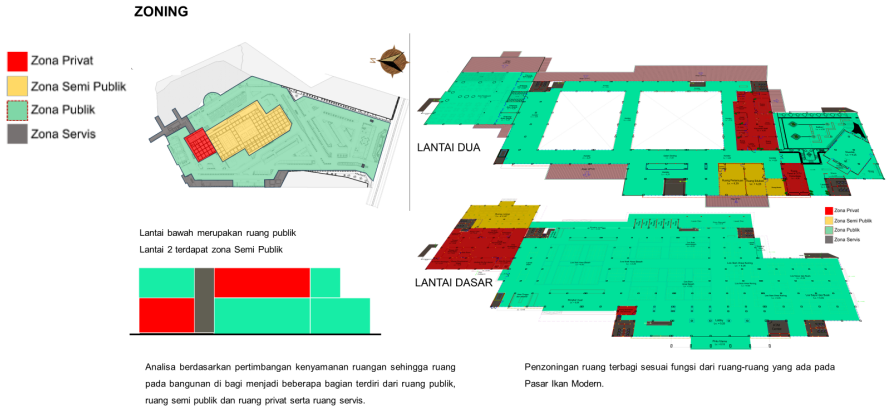
Gambar 2 Gubahan Massa Bangunan

Bangunan ini memiliki tampilan semi terbuka, dengan desain bukaan yang luas untuk memaksimalkan penghawaan alami dan kisi-kisi pada bumbungan atap bangunan sebagai sirkulasi udara. Selain itu pemanfaatan material dinding kaca dan penggunaan atap *sky light* pada bumbungan atap guna memaksimalkan pencahayaan. Untuk mengatasi sinar yang berlebihan penggunaan *sun shade vertical box louvre* dan *plat perforated* sebagai tirai dari sinar yang berlebih.



Gambar 3 Konsep Pencahayaan dan Penghawaan Alami

Dalam mempertimbangkan kenyamanan ruangan, direncanakan zonasi pada bangunan yang di bagi menjadi beberapa bagian terdiri dari ruang publik, ruang semi publik, ruang privat, dan ruang servis. Hal ini dilakukan agar dapat terkelola dengan baik dan mudah di kontrol dalam aspek kebersihan dan fungsi-fungsi kegiatannya sehingga memberikan kenyamanan, keamanan dan keteraturan. Zoning di paparkan dalam bentuk gambar sebagai berikut:



Gambar 4 Penzoningan

Tabel 5. 1 Pengelompok ruang

Ruang	Jenis	Kelompok Sifat
Entrance	Utama	Publik
Lobby	Utama	Publik
Los Ikan (Area Basah)	Utama	Publik
Los Ikan (Area kering)	Utama	Publik

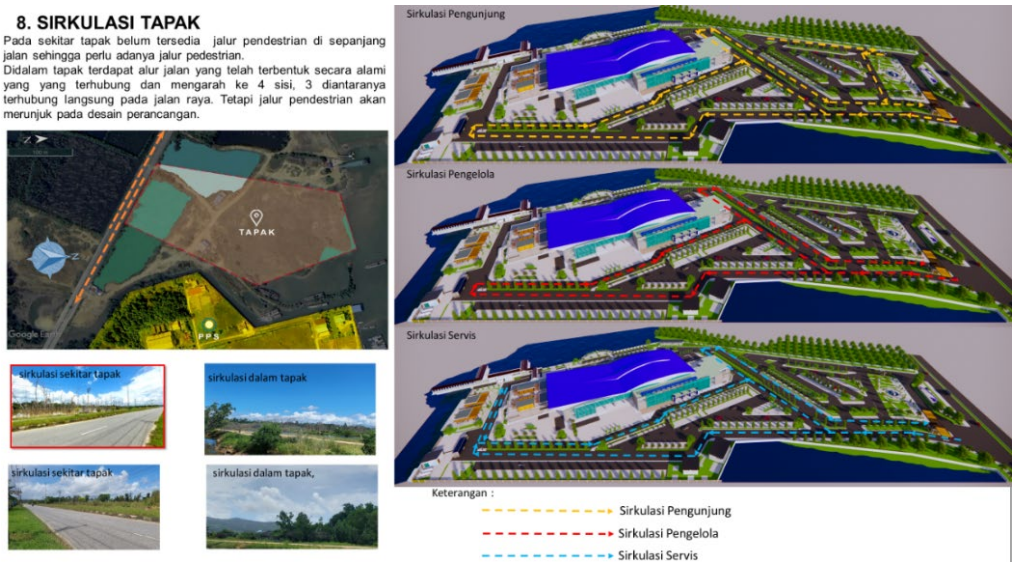
Los Ikan Hidup	Utama	Publik
Tempat Lelang	Utama	Publik
Los Sayur & Buah	Penunjang	Publik
Kios Maritim	Penunjang	Publik
Area Tunggu	Penunjang	Publik
Area Bongkar Muat	Utama	Semi Privat
Area Sortir	Utama	Semi Privat
Pengepakan	Utama	Privat
Area Bilas & Penimbangan Ikan	Utama	Privat
Gudang Es dan Garam	Penunjang	Privat
Kios Es Curah	Penunjang	Servis
ADM Cold Storage	Utama	Privat
Cold Storage	Utama	Privat
Gudang Cold Storage	Utama	Privat
R. Keamanan	Servis	Privat
ATM Center	Penunjang	Publik
Ruang Pertemuan	Penunjang	Semi Publik
Ruang Edukasi	Penunjang	Semi Publik
Food Court	Penunjang	Publik
Kafetarian & Resto	Penunjang	Publik
Mushollah	Penunjang	Publik
Tangga	Servis	Servis
Lift Penumpang	Servis	Servis
Lift Barang	Servis	Servis
Ruang Kantor Manajemen Pengelola	Servis	Privat
Rumah genset	Servis	Servis
Rumah Pompa	Servis	Servis
Toilet	Servis	Servis
Bak Sampah/ Tempat Penampungan Sampah	Servis	Servis
Pos Retribusi	Servis	Servis
Pos Satpam	Servis	Servis

Aktivitas yang ada pasar ikan modern dibagi menjadi 3 bagian, yaitu aktivitas utama yang melakukan perniagaan diruang penjualan; akitivitas penunjang, yaitu kegiatan pelengkap yang mendukung kegiatan utama seperti beribadah, edukasi tentang produksi perikanan dan lain-lain; dan aktivitas servis, yaitu kegiatan teknis guna mendukung kinerja bangunan dan operasional dalam gedung. Besaran kebutuhan ruang pasar ikan modern sebagai berikut:

Tabel 2 Rekapitulasi Besaran Ruang Pasar ikan modern

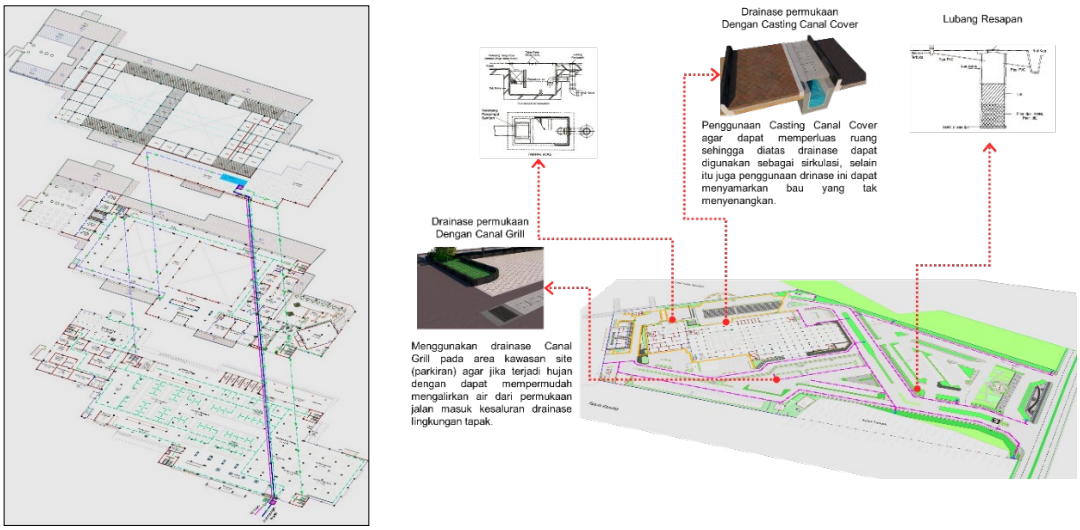
Nama Ruang	Besaran Ruang
Ruang Pasar Ikan Modern	10.257 M^2
Ruang Pengelola	511,413 M^2
Ruang Gedung Sortir	202 M^2
Ruang Servis	760,5 M^2
Total Keseluruhan	11.731 M^2

Dalam perancangan sirkulasi site dibagi antara pendestrian dan jalur kendaraan, sehingga sirkulasi dalam site berjalan baik dan aman. Pada jalur kendaraan di peruntukan untuk seluruh kendaraan termasuk untuk kebutuhan servis dan terdiri dari jalur pulang dan pergi. Untuk sirkulasi pada lapak dibentuk sistem spasial dengan penataan los penjual model grid dan lebar sirkulasi 1,7 – 3 m.



Gambar 5 Sirkulasi Tapak

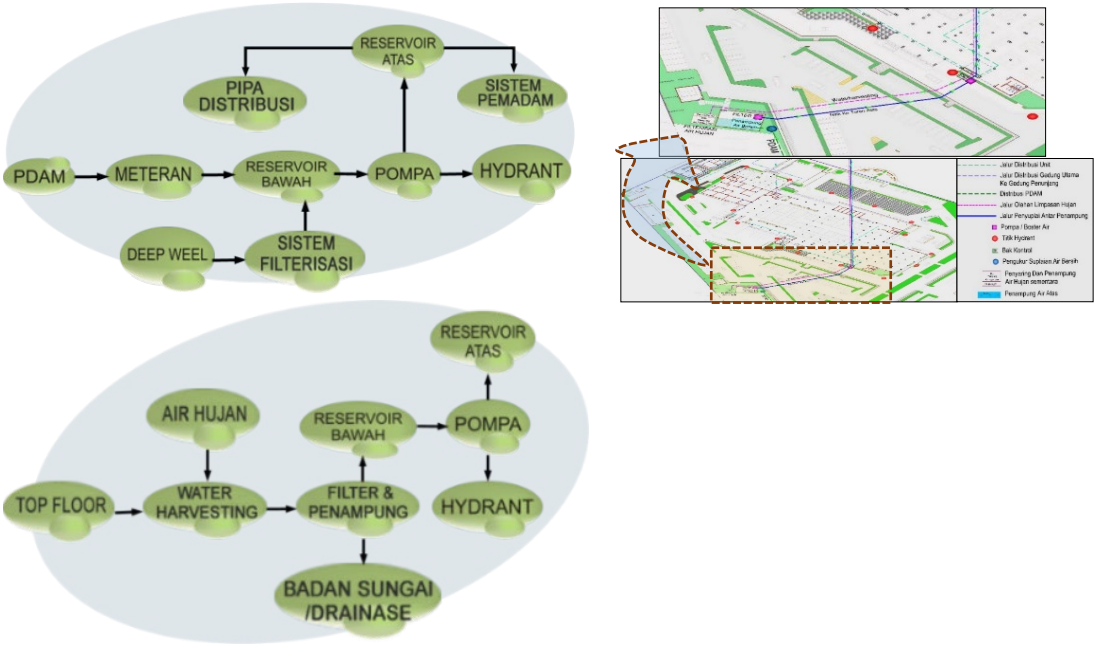
Desain pola drainase dalam tapak mengikuti bentuk sirkulasi dan bentuk dasar bangunan yang nantinya akan diarahkan ke laut dan sungai pada sekitar tapak serta sebagian diresapkan ke tanah melalui Sumur resapan guna menjaga kondisi air tanah. Bentuk dari drainase menerapkan system drainase tertutup.



Gambar 6 Pola Drainase

Sistem air bersih dalam gedung penjualan hasil laut memiliki dua sumber utama dalam pasokan air bersih, yakni dari PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum) dan air tanah dengan

sistem *Deep Well* atau sumur pompa. Gedung membutuhkan pasokan air yang banyak, selain dua sumber tersebut, gedung penjualan hasil laut juga memanfaatkan air hujan yang diolah dan dimanfaatkan didalam Gedung.

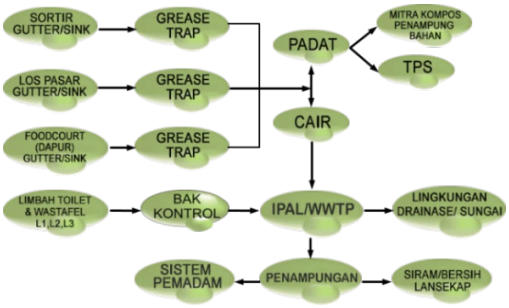


Gambar 7 Sistem Jaringan Air Bersih

Distribusi pasokan air bersih dalam bangunan menggunakan sistem *Down Feed*, air dari penampung bawah akan dialirkan ke reservoir atas, kemudian didistribusikan ke berbagai tempat.

Sistem Air kotor terdiri dari *Grey water* atau disposal cair (air bekas cucian, mandi, dapur dan dari *floor drain*), *Black water* atau disposal padat (buangan dari kloset dan urinoir) dan *Storm water* (air hujan).

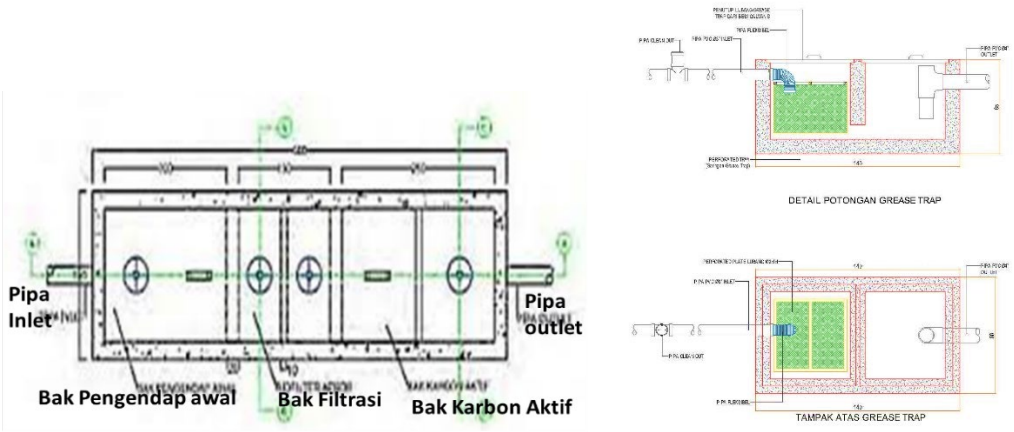
Black Water/ Disposal Cair



Black Water/ Disposal Padat

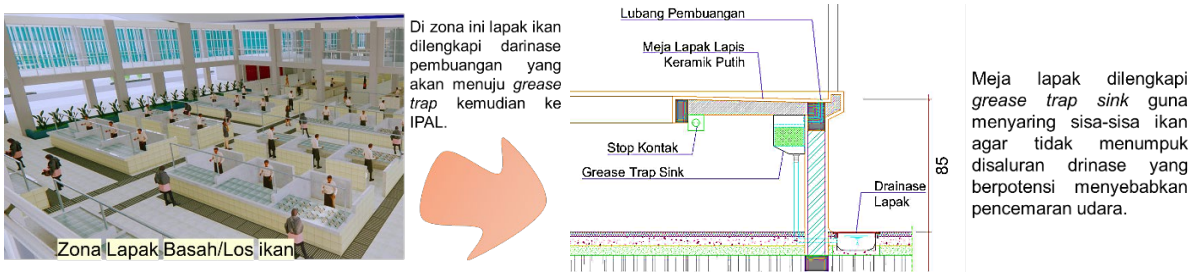


Gambar 8 Sistem Jaringan Air Kotor

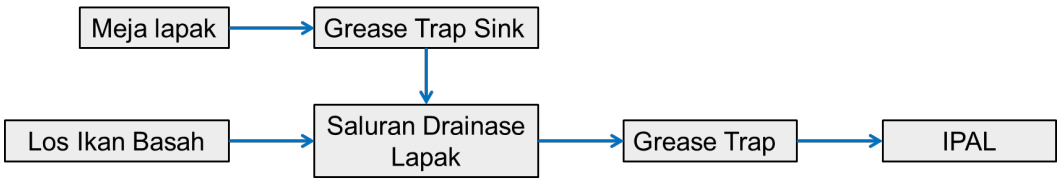


Gambar 9 Rencana desain IPAL/WWTP dan *Grease Trap*

Di zona lapak basah saluran pembuangan menerapkan sistem *grease trap* sebagai *filter* untuk menyaring sisa sisik ikan dan tulang ikan serta sisa-sisa ikan lainnya. kemudian kepengolahan akhir pada IPAL.

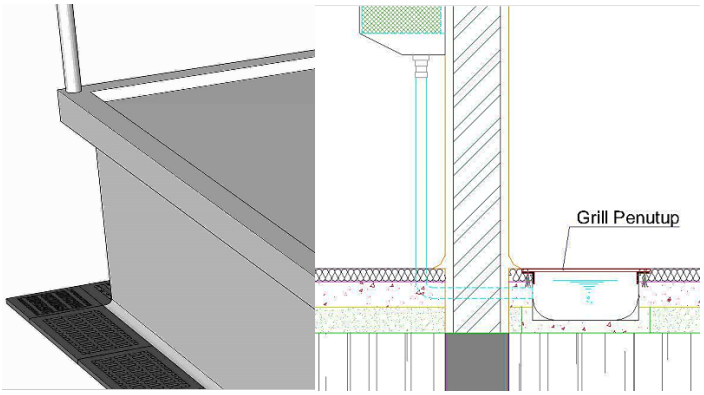


Gambar 10 Lapak Basah / Los ikan



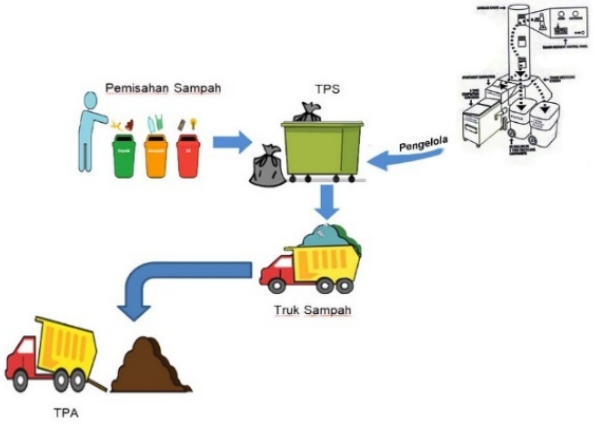
Gambar 11 Alur Distribusi Limbah Lapak Ikan Basah

Drainase pada lapak basah didesain menggunakan *Grill* (penutup drainase) untuk menjaga terselipnya sampah besar dan keamaan serta higienitas tampilan permukaan lantai. Bentuk drainase juga didesain melengkung pada bagian dasar sehingga tidak membentuk sudut guna memudahkan *maintenance*. Selain itu desain kelengkungan permukaan ditempatkan pada pertemuan antara bidang lantai dan bidang vertikal agar tak mebentuk sudut yang berpotensi sulit untuk dibersihkan.



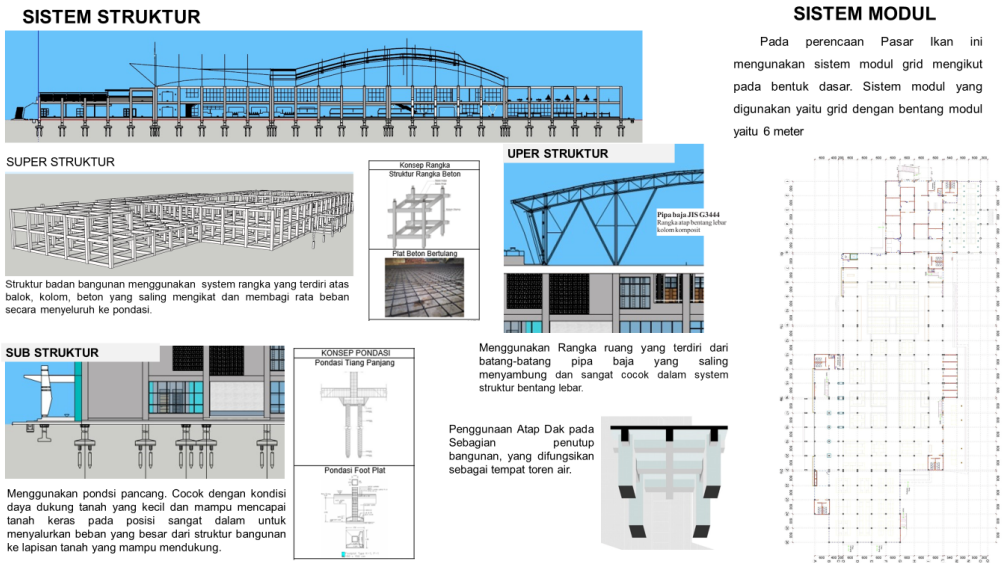
Gambar 12 Drainase dan Grill Lapak Ikan

Selain itu gedung pasar ini memiliki fasilitas tempat pembuangan sampah sementara yang terpisah dari bangunan pasar. Pengelolan pasar bekerja sama dengan fasilitas kota untuk mengangkut sampah dari TPS ke TPA. Manajemen pengelola juga bekerja sama dengan pihak ketiga yang berada pada Kecamatan Poasia dalam penyediaan sampah untuk diproses menjadi produk baru, misalnya pupuk organik. Disetiap los, pengelola menyediakan tempat sampah sementara agar sampah dapat ditampung dan dibuang setelah kegiatan berakhir.



Gambar 13 Sistem Pembuangan Sampah

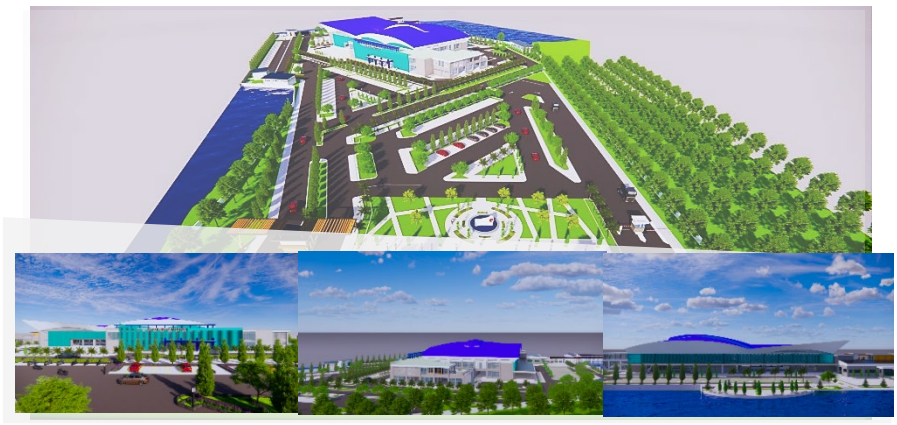
Sistem struktur Pasar Ikan ini menerapkan sistem modul grid yang diikutkan pada bentuk dasar dari bangunan dengan bentang modul berjarak 6 meter. Struktur bawah menggunakan ponasi tiang pancang cocok dengan kondisi daya dukung tanah yang kecil dan mampu mencapai tanah keras pada posisi sangat dalam, dilanjutkan dengan system rangka yang terdiri atas balok, kolom, beton yang saling mengikat dan membagi rata beban secara menyeluruh sedangkan upper struktur menggunakan rangka ruang yang terdiri dari batang-batang pipa baja yang saling menyambung membentuk kerangka struktur bentang lebar.



Gambar 14 Sistem Struktur Bangunan



Gambar 15 Interior Gedung



Gambar 16 exterior Gedung

6. KESIMPULAN

Perancangan Pasar ikan modern ini menggunakan pendekatan tema higienitas dengan konsep yang berkaitan dengan kebersihan pelaku atau orang yang bersangkutan serta kebersihan sanitasi. *Higiene* lebih menitik beratkan pada segi kesehatan, tidak menimbulkan penyakit atau dengan kata lain bebas dari kuman penyakit. Dirancang berlokasi pada Jalan Madusila (Jalan Poros Pelabuhan Perikanan Samudera) Kelurahan

Punday Kecamatan Poasia. Dengan luas tapak 45.000 m^2. Menyediakan fasilitas-fasilitas sesuai kebutuhan seperti area cold storage, los ikan, sayur,buah, kios maritim, dermaga, pelelangan serta beberapa fasilitas pendukung lainnya seperti ruang pertemuan, ruang edukasi, restoran, café, food court serta mushollah.

7. DAFTAR PUSTAKA

Code Alimentarius Commission. (2013). *Code Of Practice For Fish And Fishery Products*. Rome FAO/WHO 2009.

Danyati, N. (2014). *Perancangan Pasar Ikan Higienis di Kawasan TPI Puger Kabupaten Jember*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

Departemen Kelautan Dan Perikanan. (2005). *Pedoman Pembangunan Pasar Ikan Higienis.* jakarta: Departemen Kelautan Dan Perikanan.

Diana, Lady, Bagyono, T. and Hendrarini, L. (2019) '*Penerapan Penyuluhan Metode Demonstrasi Dan Video Terhadap Peningkatan Praktik Pedagang Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Kampus Poltekes Kemenkes Yogyakarta*', pp. 10–37

Irianto, H. E. and Soesilo, In. (2007) *'Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan', in Badan Riset Kelautan dan Perikanan (ed.)* Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia. Bogor: Departemen Kelautan Dan Perikanan, pp. 1–20

Juwana. Ir. Jimmy. MSAE. 2005. Panduan Sistem Bangunan Tinggi. Jakarta. Erlangga.

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) 2008.

Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2019). *Peraturan Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan Dan Perikanan 2019.* jakarta, Indonesia: Kementrian Kelautan dan Perikanan.

Kusdiantoro *et al.* (2019). '*Kinerja pembangunan perikanan tangkap di indonesia*', Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan, 5(2), pp. 69–84.

Neufert, Ernst. 2002. Data Arsitek. Edisi 33, Terjemahan Sunarto Tjahjadi. Jakarta. Erlangga.

Nurhalimah, E. (2012). *Kajian Awal Pengelolaan Sanitasi Tempat Pelelangan Ikan Berstandar Internasional : Kasus Pps Nizam Zachman Jakarta*. Institut Pertanian Bogor.

Nurilmala, M., Nurjanah, & Hidayat, T. (2019). *Penanganan Hasil Perairan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

Prabowo, M. A. (2019). *Pasar wisata ikan di makassar*. Universitas Hasanuddin.

Poerbo. Hartono. Ir. M.Arch. 1992. Utilitas bangunan. Jakarta. Djambatan.

Rahmadiyanti, N. H. (2018). *Penerapan Higiene Dan Sanitasi Warung Makan Di Pasar Ngasem Sebagai Penunjang Wisata Kuliner Di Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta.

Peraturan Daerah Kota Kendari No. 1 Tahun 2012 Tentang Tata Ruang Wilayah Kota Kendari Tahun 2010-2030.

Sukamto. (2017). '*Pengelolaan Potensi Laut Indonesia Dalam Spirit Ekonomi Islam (Studi Terhadap Eksplorasi Potensi Hasil Laut Indonesia)*', Jurnal Ekonomi Islam, 9(1), pp. 35–62.

Suryana. (2006). *Kewirausahaan Pedoman Praktis Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat,

Swamilaksita, P. D. (2016). *Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016.* Jurnal Nutrire Diaita, 71-79.

Anonym. (2021). *Hygiene Dan Sanitasi*. https://www.dosenpendidikan.co.id/hygiene-dan-sanitasi/. Diakses 26 maret 2021.

NSLIC/NSELRED. (2020). *Kajian Ekonomi Komoditas Perikanan Kota Kendari.* https://issuu.com/nslic-

nselred/docs/kajian_ekonomi_perikanan_kota_kendari_-_final. Diakses 15 Januari 2024

Pemerintah Kota Kendari. (2015). *Rencana Program Investasi Infrastruktur Jangka Menengah (Rpi2jm) Kota Kendari Tahun 2016-2020*. https://sippa.ciptakarya.pu.go.id/sippa_online/ws_file/dokumen/rpi2jm/1473237805RPI2JM_2016-2020.pdf. Diakses 25 September 2021.