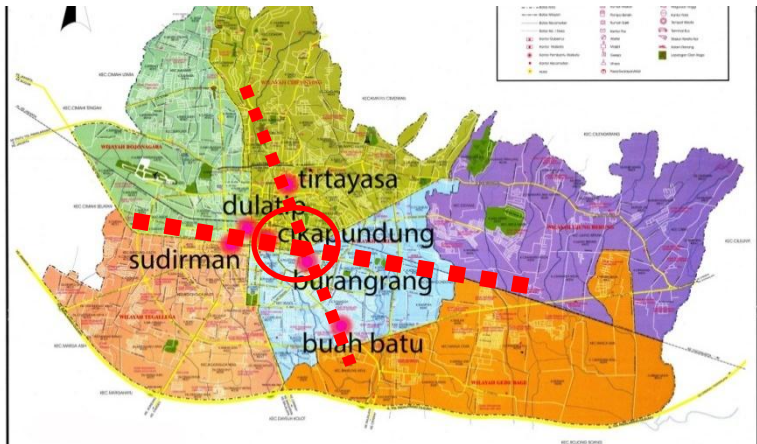


BAB III

TINJAUAN LOKASI

3.1. Penentuan Lokasi Tapak

Penentuan lokasi perancangan pasar ini ditentukan dengan sistem pemetaan.

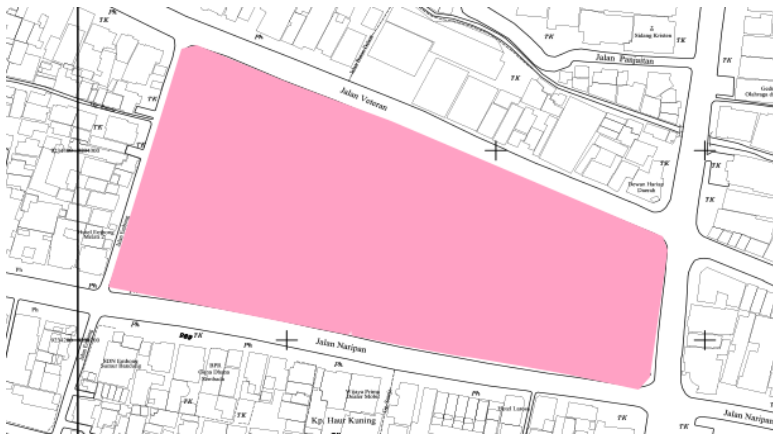


Dengan target sebagai pasar pertama yang menyediakan semua jenis komoditas kuliner di Kota Bandung serta pelayanan berskala kota, maka dapat dikatakan bahwa pasar ini akan menjadi pusat kuliner di Kota Bandung. Dengan menarik garis aksis dari titik-titik lokasi pasar kuliner yang sudah ada di Kota Bandung, maka ditemukan titik pusat yang menghubungkan pasar-pasar kuliner tersebut. Penentuan garis axis ini berfungsi untuk memastikan bahwa Pasar Kuliner memang benar-benar berada di pusat kuliner Kota Bandung. Lokasi yang didapatkan adalah sebagai berikut :



Gambar 3.1. Lokasi Tapak Pasar Kuliner Kota Bandung

Pemilihan Jalan Veteran sebagai lokasi selain karena berada di titik temu garis axis lokasi pasar Kuliner di Bandung adalah karena lokasi tersebut berada di kawasan komersil dan secara peraturan daerah juga memiliki fungsi komersil. Lokasi ini juga merupakan simpul dari jalan-jalan besar di Bandung seperti Jalan Asia-Afrika, Jalan Gatot Subroto, Jalan Jendral Ahmad Yani dan Jalan Sunda sehingga mempermudah akses dari seluruh penjuru Kota Bandung. Untuk lebih spesifik, lokasi tapak adalah sebagai berikut :



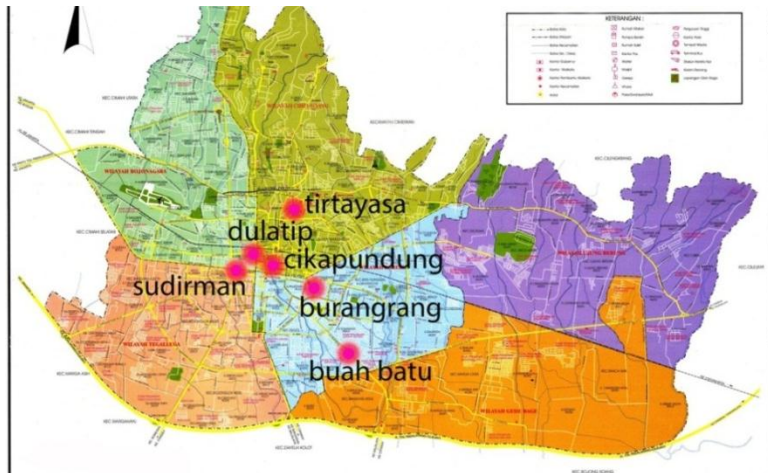
Gambar 3.2. Tapak Pasar Kuliner Kota Bandung

3.2. Gambaran Umum Proyek

Nama Proyek : Perancangan
Pasar Kuliner
Sifat Proyek : Fiktif
Pemilik : Swasta
Lokasi : Jl. Veteran
Luas Lahan : ±28.000 m²
KDB : 70%
KLB : 2.1
Jumlah Unit Berdagang : 396

Jumlah unit tempat duduk
untuk makan : 627
GSB : 10 meter (sisi Jl.
Veteran), 7 meter (sisi Jl.
Sunda, Jl. Naripan dan Jl.
Embong)
Batas Lahan : - Jl.Veteran
(Utara), - Jl. Embong (Barat), -
Jl. Sunda (Timur), - Jl. Naripan
(Selatan)

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh penulis di Kota Bandung, terdapat beberapa pasar tradisional yang dapat dikategorikan sebagai pasar kuliner. Lokasi-lokasi tersebut dapat diperhatikan pada peta di bawah ini :

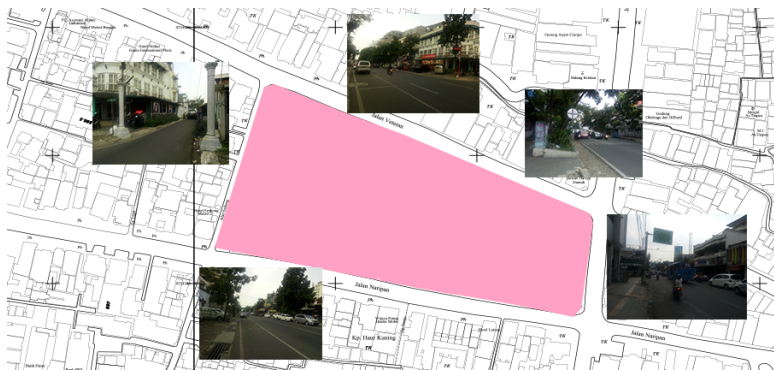


Gambar 3.3. Pemetaan lokasi pasar kuliner di Kota Bandung

Pasar-pasar yang disebut di dalam peta di atas, kecuali pasar Sudirman, semua bersifat pasar yang beroperasi pada waktu tertentu saja, misalnya saat pagi hari saja seperti di Buah Batu atau malam hari seperti di Cikapundung. Komoditas yang dijual di pasar-pasar tersebut masih terbatas pada makanan siap santap, belum menyediakan makanan dalam kemasan. Bahkan pasar kuliner di Buah Batu hanya khusus menjual makanan ringan berupa kue saja. Dengan pengecualian pasar kuliner Sudirman, semua pasar yang disebut di atas tidak dirancang secara khusus menjadi area pasar, melainkan hanya berupa lokasi acak tempat berkumpul banyak pedagang pada waktu tertentu. Setelah menganalisa kondisi pasar kuliner yang terdapat di Bandung, penulis menyimpulkan bahwa di Kota Bandung belum tersedia pasar kuliner yang dirancang khusus untuk memfasilitasi pedagang untuk menjual semua jenis komoditas kuliner.

Pasar Kuliner Kota Bandung direncanakan sebagai pasar kelas I karena skala pelayanan yang ditargetkan oleh pasar ini adalah Kota Bandung. Kegiatan penjualan pada pasar ini bersifat kuliner karena lebih mengutamakan melayani konsumen perorangan secara langsung daripada menjadi tempat distribusi produk.

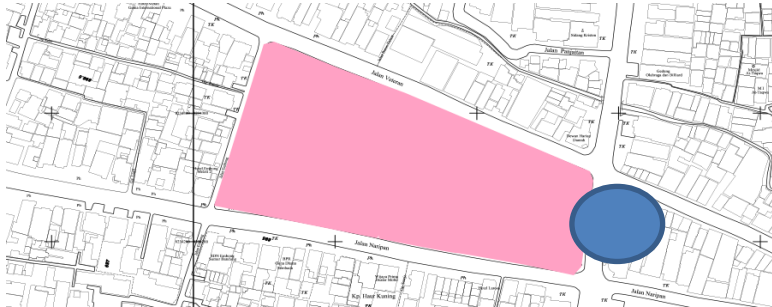
3.3. Analisis Tapak



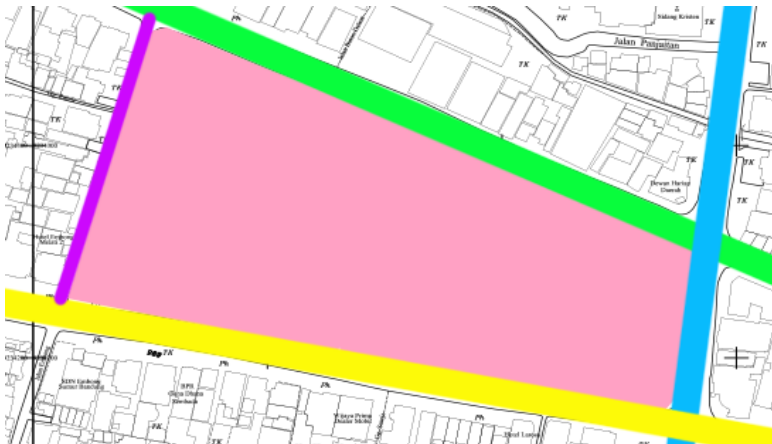
Gambar 3.4. Analisis view sekitar tapak

View sekitar tapak berupa bangunan-bangunan rendah dengan gaya bangunan modern kolonial. Fungsi bangunan di sekitar tapak

mayoritas adalah bangunan komersil, bukan merupakan bangunan heritage ataupun konservasi sehingga respon untuk masalah ini adalah dengan meminimalisir view ke luar tapak dan memfokuskan view ke dalam tapak. Di dalam tapak akan dibuat sebuah landmark sebagai fokus view ke dalam tapak.



Gambar 3.5. Respon untuk analisis view dengan membuat landmark di tengah tapak



Gambar 3.6. Analisis sirkulasi

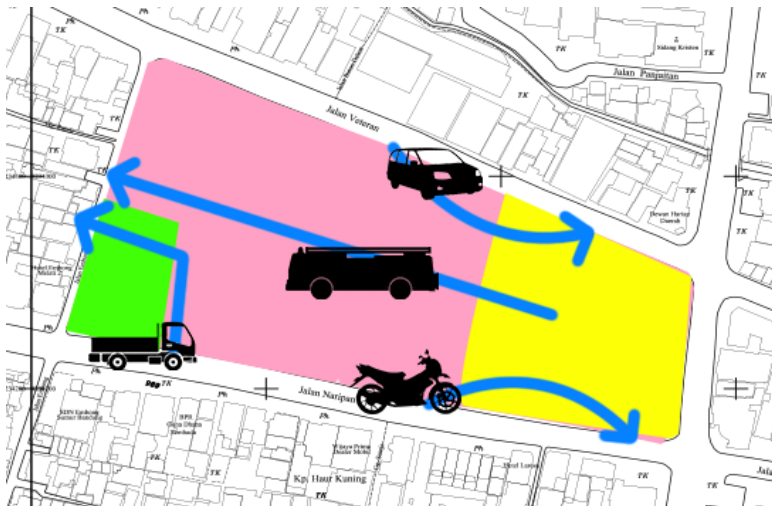
Hijau : Jalan Veteran (Satu arah ke kanan)

Biru : Jalan Sunda (Satu arah ke atas)

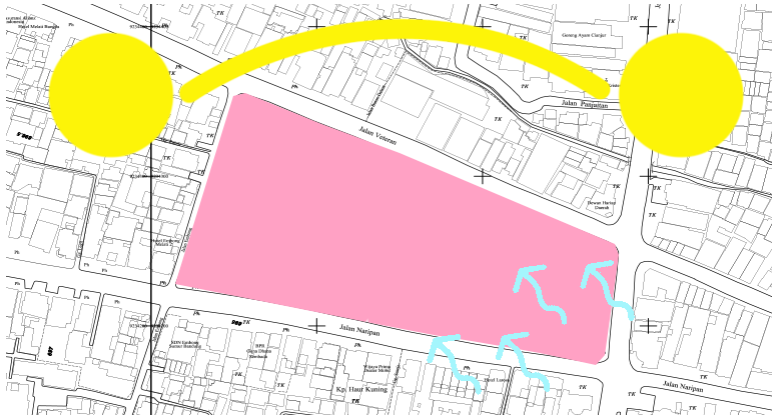
Kuning : Jalan Naripan (Dua arah)

Ungu : Jalan Embong (Satu arah ke b

Jalan Naripan dan Jalan Veteran adalah pilihan paling tepat untuk menjadi jalur akses keluar masuk kendaraan dari dan ke dalam tapak dikarenakan keduanya terletak pada sisi tapak yang paling panjang. Jalan Veteran yang hanya memiliki jalur satu arah lebih cocok digunakan sebagai pintu masuk kendaraan mobil untuk menghindari kendaraan yang keluar masuk ke dalam tapak menyebrang jalan dan menghambat jalur lalu lintas. Sedangkan jalur keluar masuk kendaraan roda dua dipisah ke Jalan Naripan dengan tujuan memperlancar jalur sirkulasi kendaraan di dalam tapak dikarenakan perbedaan mobilitas kedua jenis kendaraan. Jalan Embong yang berukuran kecil akan digunakan sebagai akses keluar kendaraan utilitas seperti mobil pengangkut barang, truk sampah, dan lain-lain.

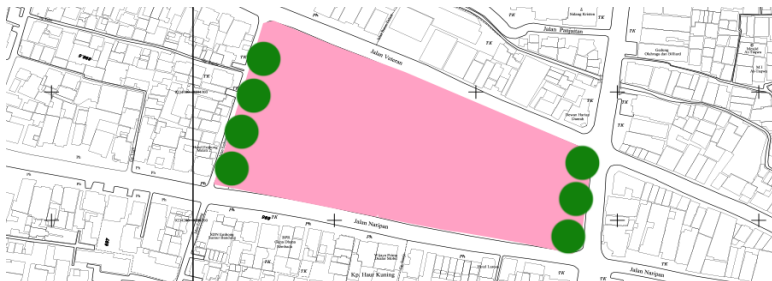


Gambar 3.7. Solusi terhadap analisis sirkulasi



Gambar 3.8. Analisis sinar matahari dan arah tiupan angin

Terpaan sinar matahari langsung ke dalam bangunan cenderung menyebabkan temperatur udara ruangan menjadi lebih panas dan mengurangi tingkat kenyamanan ruangan. Terpaan sinar matahari langsung dapat dikurangi dengan cara memperpanjang tritisan atap atau membuat kanopi di atas bukaan-bukaan ruang. Namun sinar matahari pagi dan sore yang terpancar dari matahari yang sedang berada dalam ketinggian rendah masih bisa melewati tritisan dan kanopi. Untuk mengantisipasi hal tersebut, pada sisi barat dan sisi timur tapak akan ditanam pohon peneduh. Selain itu, sinar matahari pagi dan sore juga akan terhalangi oleh massa bangunan yang terdapat di sekeliling tapak.



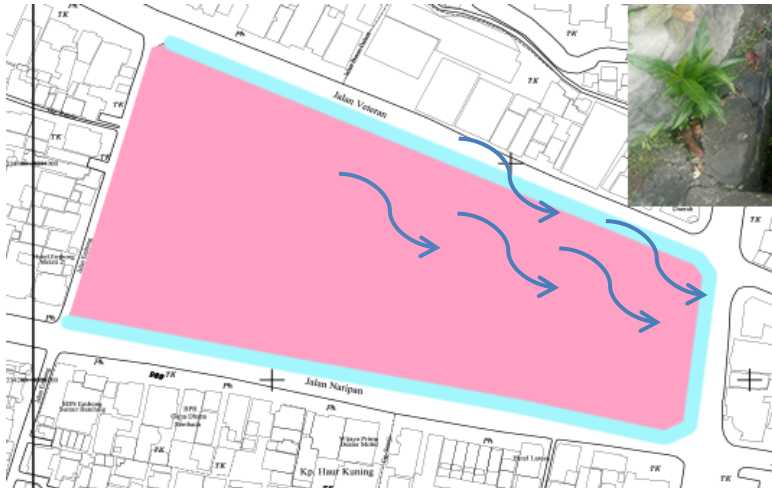
Gambar 3.9. Solusi untuk analisis sinar matahari dengan cara menanam pohon untuk menghalangi terpaan sinar matahari pagi dan sore.

Di Bandung, arah angin rata-rata setiap tahunnya bertiup dari arah Tenggara. Arah angin dapat dimanfaatkan untuk penghawaan alami dalam mengatasi masalah pengap dan bau pada pasar kuliner dengan memberikan bukaan yang maksimal dan sirkulasi udara yang baik.



Gambar 3.10. Analisis drainase

Drainase di sekitar tapak merupakan jalur selokan di sepanjang Jalan Naripan, Jalan Sunda dan Jalan Veteran. Selokan tersebut memiliki lebar sekitar 40 cm dan kedalaman kurang dari satu meter. Jalur drainase dari dalam tapak akan langsung dialirkan menuju selokan tersebut. Memperbanyak tanah resapan di dalam tapak juga membantu untuk mengurangi aliran air yang berlebih dari dalam tapak.



Gambar 3.11. Solusi terhadap Analisis drainase dengan mengarahkan aliran drainasi dari tapak ke dalam selokan.



Gambar 3.12. Analisis vegetasi

Vegetasi yang terdapat di sekitar tapak adalah pohon-pohon peneduh yang terdapat di sepanjang Jalan Veteran dan Jalan Naripan. Jumlah pohon di Jalan Naripan masih jarang sementara pohon di Jalan Veteran memang lebih banyak namun masih perlu diperbanyak lagi.

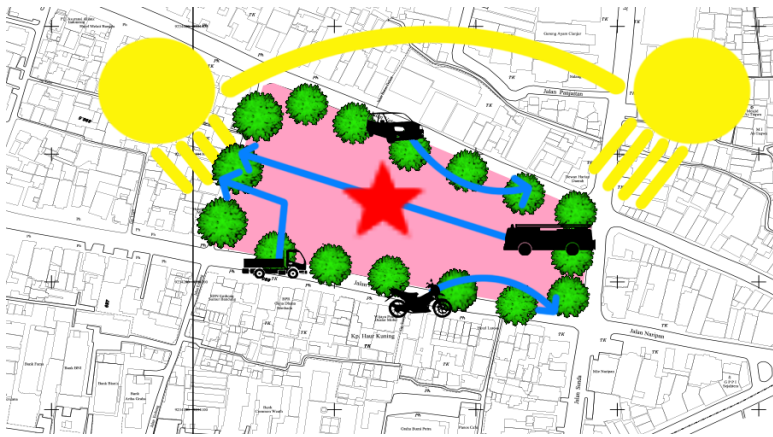
10

Jumlah pohon yang minim di lahan luas yang sudah pasti diterpa sinar matahari tropis sepanjang tahun pasti terasa kurang nyaman, oleh karena itu perlu pohon peneduh, pohon hias dan tanaman hias pada tapak sebagai elemen estetika dan elemen penambah kenyamanan ruang.



Gambar 3.13. Solusi terhadap Analisis vegetasi dengan menanam pohon peneduh besar di tepi tapak dan pohon peneduh sedang serta pohon hias di dalam tapak

Kesimpulan dari analisis tapak dapat dilihat pada gambar konseptual berikut.



Gambar 3.14. Solusi analisis tapak yang menunjukkan peletakan landmark (lambang bintang) pada bagian pusat tapak sebagai pusat perhatian, peletakan pohon disekitar tapak

untuk menghalangi sinar matahari rendah, pemisahan jalur masuk kendaraan mobil, motor dan servis serta peletakan jalur darurat mobil pemadam kebakaran.

3.4. Program Kebutuhan Ruang

Pada pasar kuliner banyak macam aktivitas yang terjadi. Setiap aktivitas yang terjadi memiliki masing-masing pelaku/pengguna yang berbeda pula. Sehingga, setiap hubungan antara kegiatan/aktivitas dengan pengguna menghasilkan kebutuhan ruang yang beragam. Berikut analisis kegiatan, pengguna, dan kebutuhan ruang yang terdapat di Pasar Kuliner:

3.4.1. Analisis Kegiatan

a. Berbelanja

Kegiatan ini merupakan aktivitas utama dari semua jenis pasar, termasuk pasar kuliner. Sebagai pasar yang menggunakan sistem jual-beli tradisional, maka penjual akan secara aktif berkomunikasi dengan pembeli untuk melakukan proses tawar menawar, sehingga dibutuhkan ruang yang nyaman dan lega untuk mewedahi aktivitas ini. Pasar harus bisa menyediakan ruang sirkulasi yang cukup untuk pengunjung yang berhenti di depan kios untuk berbelanja dan tidak menghalangi orang yang lewat.

b. Makan

Pasar yang menjual produk makanan selayaknya juga menyediakan tempat makan yang nyaman. Tempat makan harus terletak tidak jauh dari kios-kios penjual makanan karena di dalam pasar pengunjung harus secara personal membeli makanan kepada pedagang, berbeda dengan restoran yang memiliki pelayan. Akses dari kios dan tempat makan haruslah dekat sehingga tidak membuat pedagang dan pengunjung kerepotan.

c. Rekreasi

Makanan bisa bersifat pokok atau wajib untuk bisa bertahan hidup, tetapi juga bisa bersifat rekreatif karena rasa yang dimiliki oleh berbagai makanan bisa membuat orang-orang merasa terhibur.

Pasar secara fungsi juga memiliki peran sebagai sarana rekreasi karena sebagian orang menyukai keramaian dan tempat-tempat yang menyediakan produk-produk rekreasi. Pasar Kuliner harus menjadi ruang publik yang nyaman dan atraktif karena kualitas dan kuantitas makanan saja tidak cukup untuk menarik minat masyarakat. Pasar Kuliner yang memiliki skala pelayanan Kota Bandung harus bisa membuat orang yang berada jauh dari lokasi tapak mau berkunjung.

d. Interaksi Sosial

Pasar Kuliner adalah pasar yang sistem jual-belinya bersifat tradisional. Interaksi sosial adalah hal yang pasti terjadi di dalam sebuah pasar tradisional. Pembeli yang tertarik dengan suatu produk pasti akan mengobrol dengan pedagang. Interaksi juga bisa terjadi antara sesama pedagang dan sesama pembeli.

e. Pelayanan Umum

Kegiatan pelayanan umum merupakan kegiatan penunjang pada pasar tradisional seperti, kegiatan yang bersifat pengelolaan bangunan, pelayanan kebersihan, keamanan, toilet, musola, dan lain-lain. Kegiatan ini merupakan pelayanan yang dilakukan untuk pengunjung dan pengguna lainnya agar nyaman beraktivitas di pasar tradisional.

3.4.2. Analisis Pengguna

a. Pengunjung

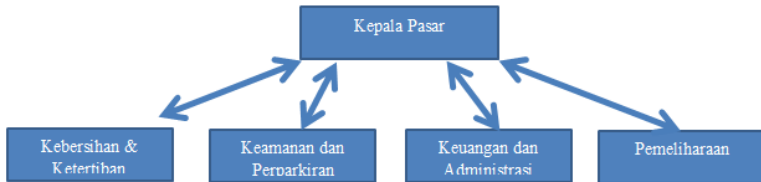
Pengunjung adalah masyarakat umum yang bukan pengelola atau penjual di dalam pasar. Pengunjung mengunjungi pasar dengan kepentingan bermacam-macam.

b. Pedagang

Pedagang adalah kelompok pengguna yang menyewa kios/retail di dalam pasar untuk menjual komoditas kuliner kepada pengunjung.

c. Pengelola

Pasar dikelola oleh seorang yang menjabat sebagai kepala pasar dan didukung oleh staff di bawahnya. Organisasi pengelola pasar digambarkan dalam diagram berikut :

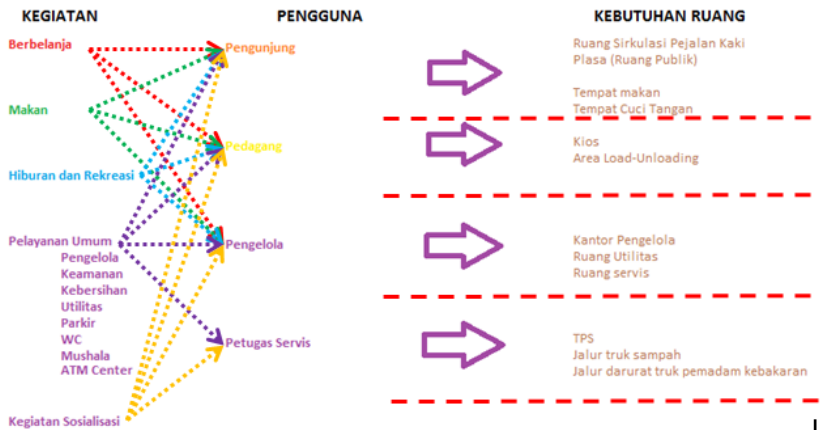


d. Petugas servis

Petugas servis merupakan petugas yang berasal dari luar seperti petugas truk pengangkut sampah serta truk damkar. Area servis akan memiliki jalur masuk-keluar yang berbeda untuk mempermudah sirkulasi serta tidak menghambat sirkulasi pengunjung.

3.4.3. Analisis Kebutuhan Ruang

Kebutuhan ruang dianalisis melalui analisis hubungan antara program kegiatan dan pengguna yang dapat berkaitan. Dari hubungan tersebut dapat menghasilkan sebuah kebutuhan ruang yang dapat mewadahi kegiatan serta jenis pengguna di dalamnya. Setiap jenis pengguna memiliki kebutuhan ruang yang berbeda pada masing-masing program kegiatan yang dilakukannya. Berikut diagram hubungan serta hasil kebutuhan ruang tersebut:



Gambar 3.15. Analisis kebutuhan ruang

a. Kios

Sebelum menentukan ukuran kios, perlu diketahui jenis-jenis komoditas yang akan difasilitasi di dalamnya. Komoditas di Pasar Kuliner adalah makanan-makanan yang sudah siap santap dan tidak berwujud bahan baku atau bahan mentah yang belum diolah. Komoditas Pasar Kuliner dapat dibagi menjadi tiga kategori :

1. Makanan dan Minuman

Kategori ini mencakup makanan hidangan utama beserta minuman pendamping. Makanan-makanan dalam kategori ini bukan merupakan makanan ringan, makanan penutup, atau produk baking. Semua jenis minuman masuk dalam kategori ini.

2. Produk Panggang

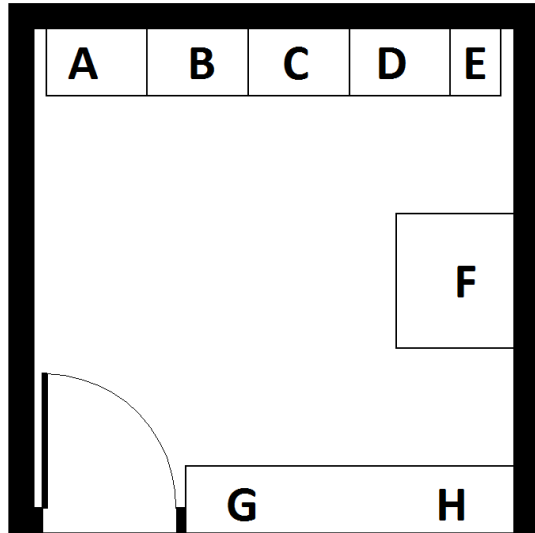
Kategori ini mencakup makanan-makanan olahan tepung yang dipanggang

menggunakan oven, bara api, atau wajan. Makanan-makanan yang berwujud roti, biskuit, pastri dan *cakes* semua termasuk dalam kategori ini.

3. Makanan ringan

Kategori ini mencakup makanan-makanan ringan berbentuk padat atau semi padat yang fungsi utamanya bukan untuk mengenyangkan melainkan hanya untuk hiburan saja. Makanan-makanan berwujud kue basah (makanan ringan yang dikukus), kue kering (makanan ringan yang digoreng), keripik, permen, makanan penutup, manisan dan asinan.

Penentuan kebutuhan luas ruang unit kios akan ditentukan dengan asumsi minimal perabot yang dibutuhkan di dalam sebuah unit. Kita bisa mengasumsikan bahwa pedagang akan memasak sendiri produk makanan di dalam unit kios. Di bawah ini adalah standar ukuran minimum dapur untuk memasak :



Gambar 3.16. Analisis kebutuhan ruang unit kios

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| A : Pelat peletakan perabot 60x40 cm | E : Bidang peletakan masakan 60x40 cm |
| B : Wastafel 60x40 cm | F : Kulkas 2 pintu 80x70cm |
| C : Bidang Kerja 60x40 cm | G : Meja Display 180x40cm |
| D : Kompor 60x40 cm | H : Meja Kasir |

Dapur dengan minimal fasilitas seperti gambar di atas memiliki luas ruangan 3m x 3m. Dengan jumlah unit kios sebanyak 396 orang, maka jumlah luas minimum ruang yang dibutuhkan untuk berdagang adalah $3 \times 3 \times 396 = 3564\text{m}^2$.

Luas kebutuhan ruang tersebut belum termasuk kebutuhan ruang sirkulasi di dalamnya. Berdasarkan buku *Time Saver Standard of bulding Types 2nd Edition*, ruang sirkulasi yang mendukung kenyamanan bergerak adalah sebesar 30% dari luas ruang total, berarti luas ruang untuk berdagang sebesar 3564m^2 tersebut baru sekitar 70% dari luas total.

Berarti luas total tempat makan sebenarnya adalah sebesar $100/70 \times 3564 = \pm 5092\text{m}^2$.

b. Tempat Makan

Berdasarkan buku Data Arsitek, jumlah luas ruang minimum yang dibutuhkan orang dewasa untuk duduk adalah 0.3m^2 dan luas minimum permukaan meja yang dibutuhkan untuk makan adalah 0.24m^2 , maka jumlah ruang yang dibutuhkan satu orang dewasa untuk duduk sambil makan adalah 0.54m^2 . Jumlah unit tempat duduk untuk makan adalah 627 unit yang berarti jumlah pengunjung maksimum di saat yang bersamaan adalah 627 orang. Maka jumlah total luas minimal ruang yang dibutuhkan untuk makan adalah $627 \times 0.54 = 338.58\text{m}^2$. Tempat makan ini disebar secara merata di seluruh pasar dan memanfaatkan setiap ruang yang kosong untuk meja dan kursi makan.

Luas kebutuhan ruang tersebut belum termasuk kebutuhan ruang sirkulasi di dalamnya. Berdasarkan buku *Time Saver Standard of bulding Types 2nd Edition*, ruang sirkulasi yang mendukung kenyamanan bergerak adalah sebesar 30% dari luas ruang total, berarti luas ruang untuk makan sebesar 338.58m^2 tersebut baru sekitar 70% dari luas total. Berarti luas total tempat makan sebenarnya adalah sebesar $100/70 \times 338.8 = \pm 484\text{m}^2$.

c. Toilet

| No | Jumlah pedagang | Jumlah kamar mandi |
|----|-----------------|--------------------|
| 1 | 1 s.d 25 | 1 |
| 2 | 26 s.d 50 | 2 |
| 3 | 51 s.d 100 | 3 |

Tabel 3.1. Standar Kebutuhan Unit kamar mandi dalam Pasar Tradisional

berdasarkan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar berdasarkan KMK No. 59 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat th. 2008. Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi.

Perhitungan jumlah unit toilet akan diasumsikan jika seluruh kapasitas pasar penuh yang berarti setiap unit kios dan unit kursi tempat makan terisi. Jumlah unit berdagang adalah 396 unit dan diasumsikan diisi oleh 396 pedagang. Jumlah unit tempat duduk untuk makan adalah 627 unit yang berarti jumlah pengunjung maksimum di saat yang bersamaan adalah 627 orang. Berarti jumlah pengguna di waktu yang bersamaan adalah 1023 orang. Berdasarkan tabel di atas, jumlah minimum toilet yang harus ada di dalam Pasar Kuliner Bandung adalah sebanyak 12 unit. Berdasarkan buku Data Arsitek, luas minimum satu unit WC adalah 1.275m^2 . Jumlah luas total minimum WC adalah 15.3m^2 . Dengan mempertimbangkan faktor sirkulasi 30% dari total luas ruangan, maka luas minimum toilet yang dibutuhkan adalah $\pm 20\text{m}^2$.

d. Kantor Pengelola , Kantor Satpam, Ruang Janitor dan ATM Center.

Jumlah pegawai pengelola berkisar dari 10-20 orang, sebagai perbandingan, Pasar Astana Anyar memiliki 16 karyawan pengelola. Jika ruang kerja satu adalah $1,5\text{m} \times 1,5\text{m}$ berdasarkan tipikal luas cubicle kerja, maka ruang untuk 20 karyawan adalah $1,5 \times 1,5 \times 20 = 22,5 \text{m}^2$. Dengan mempertimbangkan faktor sirkulasi 30% dari total luas ruangan, maka luas minimum toilet yang dibutuhkan adalah $\pm 32\text{m}^2$.

Jumlah anggota keamanan adalah 2 orang. Tipikal ruangan satpam yang lengkap dengan layar CCTV adalah 9m^2 .

Petugas kebersihan tidak memiliki ruangan khusus kecuali ruang janitor untuk menyimpan

peralatan kebersihan. Ruangan janitor tidak akan memakan luas lebih dari 2m^2 .

ATM Center untuk satu mesin ATM biasanya memakan ruang 4m^2 . Untuk total 3 mesin ATM maka jumlah ruang yang dibutuhkan minimal 12m^2 .

e. Mushala

Mushala pada bangunan publik tidak dibuat untuk mewadahi ratusan jema'ah sekaligus. Dengan perhitungan akan terdapat 500 orang pengunjung, maka orang-orang memang harus melaksanakan sholat secara bergantian. Pedagang tidak dihitung karena mereka bisa melaksanakan sholat di unit kios masing-masing. Rentang waktu antara dua waktu sholat paling pendek adalah waktu magrib dan isya, dengan rentang kurang lebih 70 menit. Jika satu orang diprediksi melakukan sholat 3 rakaat selama 7 menit, maka selama waktu magrib, orang harus bergantian sholat selama 10 kali. Maka mushala harus memiliki kapasitas minimal 50 orang. Ruang yang dibutuhkan satu orang untuk sholat adalah $1.2\text{m} \times 0.6\text{m}$. Maka dari itu luas minimal ruang mushala adalah 36m^2 .

f. Parkir

Parkir merupakan salah satu pelayanan dan persyaratan yang harus dimiliki sebuah bangunan. Penyediaan lahan parkir disesuaikan dengan jenis bangunan dan skala pelayanan bangunan. Standar yang telah digunakan oleh pemerintah (DPU Cipta Karya, 1995) untuk penataan bangunan komersial di Indonesia menyebutkan bahwa Pasar skala Kota harus menyediakan lapangan parkir minimal untuk satu buah mobil per 200m^2 luas netto bangunan. Total luas minimum seluruh bangunan yang mencakup tempat berjualan, tempat makan, toilet, kantor pengelola, kantor satpam, ruang janitor dan ATM center adalah 5695m^2 . Dengan begitu tempat parkir Pasar Kuliner harus bisa mewadahi minimal 29 mobil.

g. Sampah

Untuk mengetahui kebutuhan ruang untuk Tempat Pembuangan Sampah Sementara, perlu melakukan perbandingan dengan pasar yang memiliki skala serupa dengan Pasar Kuliner, yakni kelas I. Perbandingan dilakukan dengan Pasar Astana Anyar yang merupakan sebuah pasar kelas I. Volume sampah pada Pasar Astana Anyar menurut data yang diperoleh dari unit Pasar Anyar sebanyak 11m³/hari. Tempat pembuangan sampah sementara harus dapat memuat volume tersebut. Dengan volume 11m³ luas minimal tempat pembuangan sampah dengan tinggi 3-4m ialah 3x3m.

h. Ruang Terbuka

Ruang terbuka minimal 30% dari luas total lahan, yaitu ±0.84ha.

Perhitungan keseluruhan kebutuhan ruang adalah sebagai berikut:

| No | Kebutuhan Ruang | Standar | Kapasitas | Jumlah Unit | Luas (m ²) |
|----|------------------|-------------------------------|--------------|--------------|------------------------|
| 1 | Tempat Berdagang | 9m ² per unit kios | | Min. 250 | Min. 5092 |
| 2 | Tempat Makan | 0.54m ² per orang | Min. 500 org | | Min. 484 |
| 3 | Toilet | 1.275m ² per unit | | Min. 8 orang | Min. 20 |
| 4 | Kantor Pengelola | 2.25m ² per orang | 10-20 orang | | Min. 32 |
| 5 | Kantor Satpam | | 2 orang | | Min. 9 |
| 6 | Ruang Janitor | | | Min. 1 | Min. 2 |
| 7 | ATM Center | | 3 orang | | Min. 12 |
| 8 | Ruang Utilitas | | | | Min. 18 |
| 9 | Mushalla | 0.72m ² per orang | 50 orang | | Min. 36 |
| | Luas | | | | Min. 5695 |

| | Bangunan | | | | |
|----|------------------------|----------------|---------------|--|--|
| 10 | Parkir | | Min. 29 mobil | | |
| 11 | Ruang terbuka | 30% luas lahan | | | Min. 8400 |
| 12 | Entrance dan Exit | | | | |
| 13 | Area Loading-Unloading | | | | Sudah termasuk dalam luas tempat berdagang |

Tabel 3.2. Kebutuhan Ruang Pasar Kuliner Bandung

4.3. Analisis Pola Hubungan Ruang

Berdasarkan tipologi yang tertera pada Time Saver Bulding Types, Shopping Center memiliki magnet yang dapat menarik pengunjung untuk datang kesana. Magnet berupa fungsi ruang yang menjadi tujuan utama pengunjung atau yang sering menjadi titik keramaian pengunjung. Magnet ini diletakkan di area yang tepat agar persebaran pengunjung dapat merata sehingga konsep komersil dapat berfungsi maksimal yaitu dapat menguntungkan semua pedagang di dalamnya.

Teori ini dapat diterapkan pada Pasar Kuliner dengan cara menentukan objek-objek yang menjadi magnet paling kuat untuk menarik pengunjung. Dari tiga jenis komoditas yang telah dikelompokkan di dalam Pasar Kuliner, kategori Food and Beverages menjadi magnet utama dalam menarik pengunjung karena sifatnya yang bisa berupa kebutuhan pokok juga sekaligus kebutuhan rekreasi. Kategori Snacks dan Bakery tentunya punya daya tarik tersendiri, tetapi stigma umum orang bahwa makan untuk kenyang akan tetap menjadikan makanan-makanan berat menjadi prioritas. Jika digambarkan ke dalam sebuah diagram, maka pola hubungan ruang secara makro adalah sebagai berikut.



Foods and Beverages yang memiliki daya tarik lebih tinggi akan menarik lebih banyak pengunjung. Orang-orang yang awalnya hanya tertarik dengan Foods and Beverages saja harus melewati zona komoditas lain untuk menuju tujuan mereka. Mereka yang awalnya tidak tertarik dengan komoditas Snacks dan Bakery mungkin saja akan menjadi tertarik setelah melihat display produk yang mereka lewati.

Pola hubungan ruang diidentifikasi melalui program kegiatan serta kebutuhan ruang yang telah dianalisis. Dari kebutuhan ruang yang telah diketahui lalu dibentuklah konsep hubungan yang diinginkan. Pola hubungan ruang ini dibentuk dari hubungan kedekatan ruang seraca fungsi dan konsep komersil pada bangunan.

D.K. Ching (1996) menyebutkan bahwa organisasi ruang dapat dibagi menjadi 5 bagian, dua diantaranya akan diterapkan pada Pasar Kuliner, yaitu :

a. Organisasi terpusat

Terdiri dari sejumlah bentuk sekunder yang mengelilingi satu bentuk dominant yang berada tepat di pusatnya. Bentuk-bentuk terpusat menuntut adanya dominasi secara visual dalam keteraturan geometris, bentuk yang harus ditempatkan terpusat, misalnya seperti bola, kerucut, ataupun silinder. Oleh karena sifatnya yang terpusat, bentuk-bentuk tersebut sangat ideal sebagai struktur yang berdiri sendiri, dikelilingi oleh lingkungannya, mendominasi sebuah titik didalam ruang, atau menempati pusat suatu bidang tertentu. Organisasi terpusat dengan bentuk yang relatif padat dan secara geometri teratur dapat digunakan untuk :

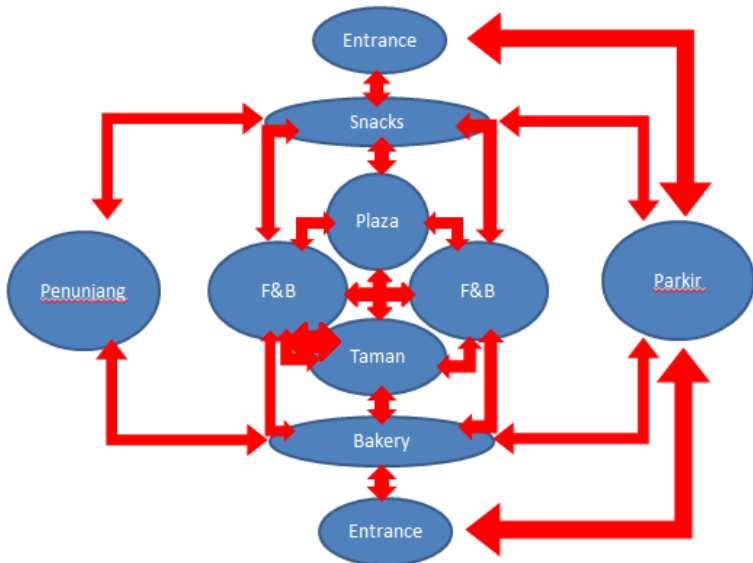
- 1). Menetapkan titik-titik yang menjadi point of interest dari suatu ruang.

b. Organisasi grid

Merupakan bentuk-bentuk modular yang dihubungkan dan diatur oleh grid-grid tiga dimensi. Grid adalah suatu system perpotongan dua garis-garis sejajar atau lebih yang berjarak teratur. Grid membentuk suatu pola geometric dari titik-titik yang berjarak teratur pada perpotongan garis-garis grid dan bidang-bidang beraturan yang dibentuk oleh garisgaris grid itu sendiri. Bentuk organisasi grid dapat digunakan untuk :

- 1).Mendapatkan kejelasan orientasi dalam sirkulasi.
- 2).Memberi kemudahan dalam penyusunan struktur dan konstruksi bangunan.

Pola hubungan ruang Pasar Kuliner akan mengkombinasi organisasi terpusat dan organisasi grid. Hubungan ruang berdasarkan kombinasi kedua organisasi ini digambarkan dalam diagram di bawah ini :



Gambar 3.17. Pola hubungan ruang