

HALAMAN PENGESAHAN

PROYEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXII, Semester Ganjil, Tahun 2012/2013

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR, FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA



Dekan

Fakultas Arsitektur dan Desain

Ir. Tri Hesti Mulyani, MT

NPP. 058.1.1989.048

Ketua

Program Studi Arsitektur

Ir. Fx. Bambang S. MT.

NPP. 058.1.2000.235

Koordinator

Proyek Akhir Arsitektur

Ir. BPR. Gandhi, MSA.

NPP. 058.1.1986.015

HALAMAN PENGESAHAN

PROYEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXII, Semester Ganjil, Tahun 2012/2013

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR, FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

Judul : RE-DESAIN PASAR BULU MENJADI FRESH
MARKET

Penekanan Desain : Arsitektur Kontekstual

Permasalahan Dominan : Konsep Pasar Sehat

Penyusun : Anis Anisah Lathifah – 08.11.0072

Pembimbing : Ir. Fx. Bambang Suskiyatno, MT.

Pengaji : 1. A. Girindra W. ST. MT.

2. Ir. Etty E. Listiati, MT.

3. Ir. AMS. Darmawan, Bldg

Semarang, 25 Oktober 2012

Mengetahui dan mengesahkan,

Pembimbing


Ir. Fx. Bambang S. MT.

NPP. 058.1.2000.235

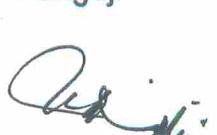
Pengaji



A. Girindra W. ST. MT.

NPP. 058.1.2001.247

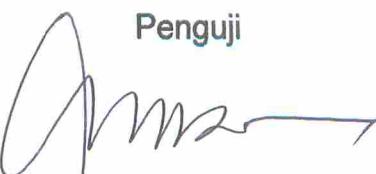
Pengaji



Ir. Etty E. Listiati, MT.

NPP. 058.1.1984.007

Pengaji



Ir. AMS. Darmawan, Bldg

NPP. 130.813.602

PRAKATA

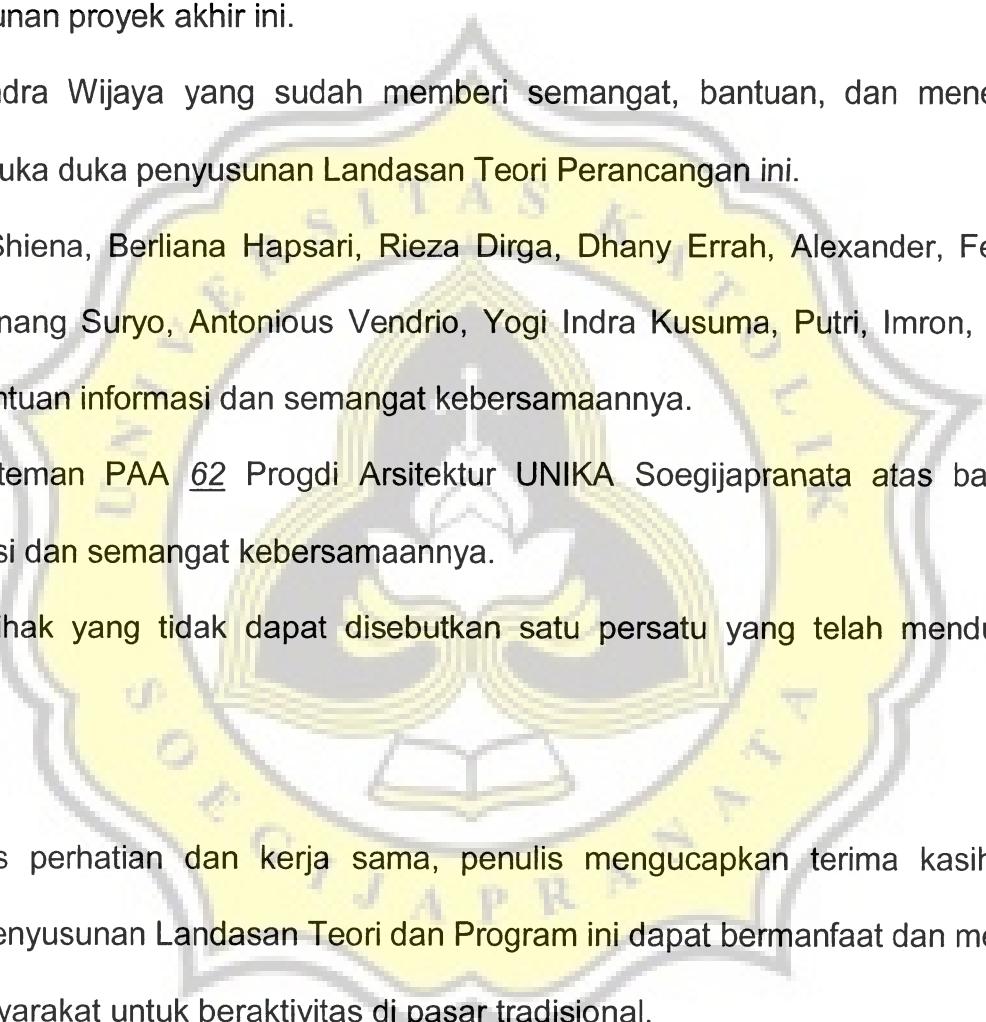
Puji syukur kepada Tuhan YME karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Landasan Teori dan Program Proyek Akhir Arsitektur Periode 62 yang berjudul “**Re-desain Pasar Bulu menjadi Fresh Market**” dengan baik.

Pasar adalah bentuk aktivitas perekonomian yang dapat dimasuki oleh semua kalangan. Sejak dahulu pasar menjadi bagian penting dari perkembangan suatu kota, karena di dalam pasar interaksi sosial dan budaya masyarakat berlangsung. Sehingga, Pasar menjadi cerminan dan bagian dari suatu kebudayaan lokal di mana pasar tersebut berada. Namun, perkembangan zaman membawa *trend* baru dalam desain dan tuntutan pelayanan pasar. Hal tersebut yang ingin dikembangkan oleh penulis dengan penerapan kebudayaan dan kearifan lokal Kota Semarang.

Dalam proses penyusunan Landasan Teori dan Program ini, penulis telah dibantu oleh berbagai pihak dalam bentuk dukungan dan bimbingan moral, spiritual, serta material. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Umardin dan Susilo Wardani, orang tua dan keluarga yang telah memberikan doa, semangat, dan material dalam penyusunan Landasan Teori dan Program PAA Periode 62;
2. Ir. B.P.R. Gandhi, MSA., selaku Dosen Koordinator Proyek Akhir Arsitektur Periode 62.
3. Ir. Fx. Bambang Suskiyatno., MT selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir Arsitektur Periode 62 yang telah membimbing dengan sabar dan memberi semangat kepada anak didiknya.

4. Ir. Etty E. Listiati, MT. , A. Girindra W. ST. MT. dan Ir. AMS. Darmawan, Bldg sebagai dosen penguji penguji yang telah memberikan kritik dan saran untuk perbaikan Landasan Teori dan Program PAA 62.
5. Pihak Dinas Pasar Kota Semarang, Dinas Pasar Bulu, BAPPEDA dan Pedagang Pasar Bulu yang telah membantu dan memberikan informasi serta data untuk penyusunan proyek akhir ini.
6. Rizal Indra Wijaya yang sudah memberi semangat, bantuan, dan menemani dalam suka duka penyusunan Landasan Teori Perancangan ini.
7. Diana Shiena, Berliana Hapsari, Rieza Dirga, Dhany Errah, Alexander, Febrian Agi, Danang Suryo, Antonious Vendrio, Yogi Indra Kusuma, Putri, Imron, Mario atas bantuan informasi dan semangat kebersamaannya.
8. Teman-teman PAA 62 Progdi Arsitektur UNIKA Soegijapranata atas bantuan informasi dan semangat kebersamaannya.
9. Pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah mendukung penulis.



Atas perhatian dan kerja sama, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga penyusunan Landasan Teori dan Program ini dapat bermanfaat dan menarik minat masyarakat untuk beraktivitas di pasar tradisional.

Semarang, 25 Oktober 2012

Penulis,



Anis Anisah Lathifah

(08.11.0072)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR DIAGRAM	xx
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG PROYEK	1
1.1.1. Gagasan Awal	2
1.1.2. Ketertariakan	3
1.1.3. Kepentingan Mendesak (<i>Urgency</i>)	4
1.1.4. Kebutuhan (<i>Need</i>)	4
1.1.5. Keterkaitan (<i>Relevansi</i>)	4
1.2. TUJUAN DAN SASARAN PEMBAHASAN	5
1.2.1. Tujuan	5
1.2.2. Sasaran	5
1.3. MANFAAT YANG INGIN DICAPAI	5
1.4. METODA PEMBAHASAN	6
1.4.1. Metoda Pengumpulan Data	6
1.4.2. Metoda Penyusunan dan Analisis	7
1.4.3. Metoda Pemrograman	8
1.4.4. Metoda Perancangan Arsitektur	9

1.5. SISTEMATIKA PEMBAHASAN	9
BAB II. TINJAUAN PROYEK	11
2.1. TINJAUAN UMUM.....	11
2.1.1. Gambaran Umum.....	11
2.1.2. Latar Belakang – Perkembangan – Trend.....	12
2.1.3. Sasaran yang akan dicapai	14
2.2. TINJAUAN KHUSUS.....	15
2.2.1. Terminologi.....	15
2.2.2. Analisis S.W.O.T. Keadaan Pasar Bulu.....	26
2.2.3. Kegiatan	30
2.2.4. Spesifikasi dan Persyaratan Desain.....	33
2.2.5. Deskripsi Konteks Kota	40
2.2.6. Analisis Kawasan di Sekitar Pasar Bulu.....	46
2.2.7. Studi Banding Kasus Proyek Sejenis	47
2.2.8. Permasalahan Desain	63
2.3. KESIMPULAN, BATASAN, DAN ANGGAPAN	69
2.3.1. Kesimpulan.....	69
2.3.2. Batasan	69
2.3.3. Anggapan	70
BAB III. ANALISIS PENDEKATAN PROGRAM ARSITEKTUR	71
3.1. ANALISIS PENDEKATAN ARSITEKTUR	71
3.1.1. Studi Kelayakan Bangunan di Kompleks Pasar Bulu	71
3.1.2. Studi Aktivitas.....	77

3.1.3. Studi Fasilitas	93
3.1.4. Studi Kebutuhan Besaran Bangunan dan Lahan	120
3.1.5. Studi Ruang Khusus.....	122
3.1.6. Studi Citra Arsitektural.....	129
3.2. ANALISIS PENDEKATAN SISTEM BANGUNAN	130
3.2.1. Studi Sistem Struktur dan Enclosure	130
3.2.2. Studi Sistem Fisika Bangunan.....	141
3.2.3. Studi Sistem Utilitas.....	150
3.2.4. Studi Pemanfaatan Teknologi	167
3.3. ANALISIS KONTEKS LINGKUNGAN.....	170
3.3.1. Studi Kondisi Eksisting Tapak dan Lingkungan.....	170
3.3.2. Studi Amenitas Alami dan Buatan	179
BAB IV. PROGRAM ARSITEKTUR.....	176
4.1. KONSEP PROGRAM	176
4.1.1. Aspek Citra	176
4.1.2. Performa Arsitektural.....	176
4.1.3. Aspek Fungsi.....	177
4.1.4. Aspek Teknologi.....	177
4.1.5. Ramah Lingkungan	178
4.2. TUJUAN PERANCANGAN, FAKTOR PENENTU PERANCANGAN, FAKTOR PERSYARATAN PERANCANGAN	178
4.2.1. Tujuan Perancangan (Design Objective).....	178
4.2.2. Faktor Penentu Perancangan (Design Determinant).....	179
4.2.3. Persyaratan Perancangan.....	180

4.3. PROGRAM ARSITEKTUR	182
4.3.1. Program Kegiatan	182
4.3.2. Program Sistem Struktur	187
4.3.3. Program Fisika Bangunan.....	188
4.3.4. Program Sistem Utilitas	194
4.3.5. Program Lokasi dan Tapak	205
BAB V. KAJIAN TEORI	208
5.1. PENEKANAN DESAIN.....	208
5.1.1. Uraian Interpretasi dan Elaborasi Teori Penekanan Desain.....	208
5.1.2. Studi Preseden.....	212
5.1.3. Kemungkinan Penerapan Teori Penekanan Desain.....	213
5.2. PERMASALAHAN DOMINAN	214
5.2.1. Uraian Interpretasi dan Elaborasi Teori Permasalahan Dominan..	214
5.2.2. Studi Preseden.....	223
5.2.3. Kemungkinan Penerapan Teori Permasalahan Dominan.....	231
KEPUSTAKAAN	232
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Peta Eksisting Kota Semarang Dalam Jateng.....	40
Gambar 2.2. Peta Eksisting Kota Semarang Dalam Jateng dan Peta Pembagian BWK Jateng.....	41
Gambar 2.3. Analisis Kawasan di Sekitar Pasar Bulu.....	46
Gambar 2.4. Linkage Pasar di Kota Semarang.....	47
Gambar 2.5. Atap Fresh Market.....	48
Gambar 2.6. Main Enterance Fresh Market Kota Wisata Cibubur (Pintu Utara, Selatan, Timur, Barat).....	48
Gambar 2.7. Los Ikan.....	49
Gambar 2.8. Los Daging Sapi.....	50
Gambar 2.9. Los Daging Babi.....	50
Gambar 2.10. Los Ayam.....	51
Gambar 2.11. Los Sayur.....	51
Gambar 2.12. Los Buah.....	51
Gambar 2.13. Los Telur dan Ikan Asin.....	51
Gambar 2.14. Los Jasa Pemeras Santan.....	52
Gambar 2.15. Los Peralatan Rumah Tangga.....	52
Gambar 2.16. Selokan Air.....	52
Gambar 2.17. Sampah di Dalam Lapak.....	52
Gambar 2.18. TPS Fresh Market.....	53
Gambar 2.19. Kios Makanan Siap Saji.....	53
Gambar 2.20. Kios Pakaian.....	53
Gambar 2.21. Kios Kebutuhan Rumah Tangga.....	54
Gambar 2.22. Denah Fresh Market Cibubur.....	54
Gambar 2.23. Pasar Bringharjo.....	55
Gambar 2.24. Interior Pasar Bringharjo.....	56

Gambar 2.25. Zonasi Pasar Bringharjo	57
Gambar 2.26. Tandon Air	58
Gambar 2.27. Tiang Listrik	58
Gambar 2.28. Pipa Talang Air Hujan	59
Gambar 2.29. Tempat Sampah dan TPS	59
Gambar 2.30. Tangga dan Eskalator	60
Gambar 2.31. Jembatan Penghubung	60
Gambar 2.32. ATM	61
Gambar 2.33. Area Loading Dock	61
Gambar 2.34. Kondisi Kios dan Los	62
Gambar 2.35. Denah Lantai 1 dan 2	64
Gambar 2.36. Atap Pasar Induk	65
Gambar 2.37. Los Daging / Ikan	65
Gambar 2.38. Pintu Keamanan	65
Gambar 2.39. Jendela	66
Gambar 2.40. Talang Air	66
Gambar 2.41. Los Pedagang	66
Gambar 2.42. Pedagang di Jl Jayangan	66
Gambar 2.43. Atap Dak It.1	67
Gambar 2.44. Lorong Bangunan	67
Gambar 2.45. Los Pedagang yang Tidak Terpakai	67
Gambar 2.46. Instalasi Listrik	68
Gambar 2.47. Kamar Mandi	68
Gambar 2.48. Gudang Liar	68
Gambar 2.49. Area Parkir	69
Gambar 3.1. Pembagian Blok It.1	71

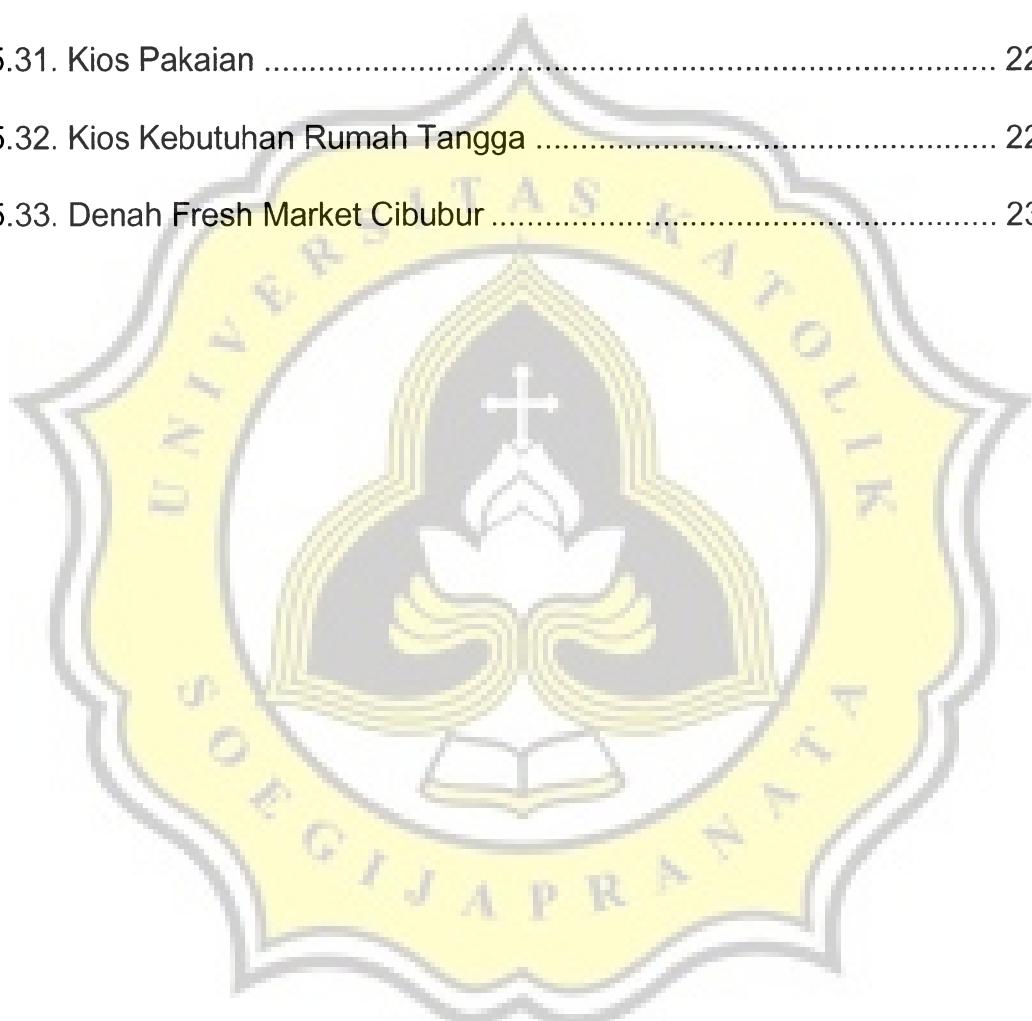
Gambar 3.2. Pembagian Blok lt.2	72
Gambar 3.3. Denah lt.1 dan 2	73
Gambar 3.4. Peta Lokasi Pasar Bulu	74
Gambar 3.5. Zonasi Ruang Pasar Induk lt.1 dan 2	75
Gambar 3.6. Zonasi Ruang Pasar Induk lt.2	75
Gambar 3.7. Zonasi Ruang Pasar Impres lt.1 dan lt.2	76
Gambar 3.8. Los Ikan	123
Gambar 3.9. Los Daging Segar	123
Gambar 3.10. Los Ayam Segar	124
Gambar 3.11. Los Buah	125
Gambar 3.12. Kios	125
Gambar 3.13. Detail Los	127
Gambar 3.14. Hubungan Arah Pandang Dengan Display Barang	128
Gambar 3.15. Lebar Lintasan Publik Utama	128
Gambar 3.16. Tempat Display yang Berada di Tengah	128
Gambar 3.17. Tempat Pengemasan Barang	128
Gambar 3.18. Pondasi Strauss Pile	132
Gambar 3.19. Pondasi Footplat	133
Gambar 3.20. Kolom Beton Bertulang	134
Gambar 3.21. Kolom Kayu	134
Gambar 3.22. Plat Lantai Beton Cendawan	135
Gambar 3.23. Rigid Frame	136
Gambar 3.24. Lantai Keramik	136
Gambar 3.25. Lantai Kayu	137
Gambar 3.26. Batu Bata	137

Gambar 3.27. Revlective Glass	138
Gambar 3.28. Struktur Baja	139
Gambar 3.29. Struktur Kayu	139
Gambar 3.30. Genteng Tanah Liat	140
Gambar 3.31. Genteng Kaca	140
Gambar 3.32. 3 Komponen Pencahayaan Alami	142
Gambar 3.33. Skylight	143
Gambar 3.34. Jarak Skylight	143
Gambar 3.35. Skylight Datar	144
Gambar 3.36. Skylight Segitiga	144
Gambar 3.37. Skylight Busur	145
Gambar 3.38. Los Tanpa Sekat	146
Gambar 3.39. Sun Shading	147
Gambar 3.40. General (Kiri), Task (Tengah), & Decorative (Kanan) Lighting	148
Gambar 3.41. Cross Ventilation	149
Gambar 3.42. Lubang Angin Pada Dinding Masjid Ridwan Kamil	149
Gambar 3.43. Kipas Angin (Kanan) & Exhaust Fan (Tengah)	150
Gambar 3.44. Grease Trap	153
Gambar 3.45. Macam Alat Pemadam Kebakaran	156
Gambar 3.46. Pintu Darurat	157
Gambar 3.47. CCTV	158
Gambar 3.48. Sistem Franklin Rod	159
Gambar 3.49. Sistem Sangkar Farraday	160
Gambar 3.50. Sirkulasi Linear	163
Gambar 3.51. Sistem Radial	163
Gambar 3.52. Tangga Dan Bagiannya	164

Gambar 3.53. Ukuran Kenyamanan Penggunaan Ramp	165
Gambar 3.54. Elevator (lift)	166
Gambar 3.55. Onyx Photovoltaic	167
Gambar 3.56. Lampu Philips Vision Led 7W	168
Gambar 3.57. Lampu TL LED 9W/17W	169
Gambar 3.58. Lampu LED 5W E27	169
Gambar 3.59. Lampu LED 3W E27	169
Gambar 3.60. Peta Eksisting Kota Semarang Dalam Jateng & Peta Rencana Pembagian BWK Jateng	170
Gambar 3.61. Peta Cad Pasar Bulu	171
Gambar 3.62. Peta Lokasi Pasar Bulu Semarang	172
Gambar 3.63. Pasar Bulu Setalah Dirobohkan	172
Gambar 3.64. Vegetasi	173
Gambar 3.65. Sungai Banjir Kanal Barat	174
Gambar 3.66. Tugu Muda	174
Gambar 4.1. Luminair Lampu Fluonrescent Industri	190
Gambar 4.2. Lampu Philips tipe CFL-I	191
Gambar 4.3. Lubang Angin Pada Dinding Masjid Ridawan Kamil	193
Gambar 4.4. AC, Kipas Angin & Exhaust Fan	193
Gambar 4.5. Grease Trap	197
Gambar 4.6. Bioaktivasi Padat dan Bioaktivasi Cair	201
Gambar 4.7. Macam Alat Pemadam Kebakaran	201
Gambar 4.8. Pintu Darurat	202
Gambar 4.9. CCTV	203
Gambar 4.10. Sistem Sangkar Farraday	203
Gambar 4.11. Sirkulasi Linear	204

Gambar 4.12. Vegetasi	207
Gambar 5.1. Lourve Pyramid	212
Gambar 5.2. Lourve Pyramid Pada Malam Hari.....	212
Gambar 5.3. Victorian Homes	213
Gambar 5.4. Keran Air Pada Area Basah	215
Gambar 5.5. Bak Keramik & Kloset Jongkok	216
Gambar 5.6. Selokan di Setiap Los.....	217
Gambar 5.7. Tempat Sampah & Trolley Sampah.....	218
Gambar 5.8. Ramp	218
Gambar 5.9. Los yang Higienis	219
Gambar 5.10. Signage pada Pasar	219
Gambar 5.11. Detail Los	221
Gambar 5.12. Hubungan Arah Pandang dengan Display Barang	222
Gambar 5.13. Lebar Lintasan Publik Utama	222
Gambar 5.14. Lebar Lintasan Publik Utama	222
Gambar 5.15. Tempat Pengemasan Barang.....	222
Gambar 5.16. Atap Fresh Market	223
Gambar 5.17. Main Entrance Fresh Market	224
Gambar 5.18. Los Ikan	225
Gambar 5.19. Los Daging Sapi	225
Gambar 5.20. Los Daging Babi	226
Gambar 5.21. Los Ayam	226
Gambar 5.22. Los Sayur	226
Gambar 5.23. Los Buah	227
Gambar 5.24. Los Telur & Ikan Asin	227

Gambar 5.25. Los Jasa Pemeras Santan	227
Gambar 5.26. Los Peralatan Rumah Tangga.....	227
Gambar 5.27. Selokan Air	228
Gambar 5.28. Sampah di Dalam Tapak	228
Gambar 5.29. TPS Fres Market	228
Gambar 5.30. Kios Makanan Siap Saji.....	228
Gambar 5.31. Kios Pakaian	229
Gambar 5.32. Kios Kebutuhan Rumah Tangga	229
Gambar 5.33. Denah Fresh Market Cibubur	230



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Fasilitas Utama	31
Tabel 2.2. Perbandingan Studi Proyek Sejenis	63
Tabel 3.1. Rekapitulasi Pedagang Pasar Bulu	77
Tabel 3.2. Aktivitas Utama	78
Tabel 3.3. Aktivitas Penunjang	79
Tabel 3.4. Aktivitas Pengelola	79
Tabel 3.5. Pola Kegiatan Pedagang	80
Tabel 3.6. Pola Kegiatan Konsumen	84
Tabel 3.7. Pola Kegiatan Penunjang	84
Tabel 3.8. Pola Kegiatan Pengelola	85
Tabel 3.9. Besaran Ruang Area Ikan	97
Tabel 3.10. Besaran Ruang Area Ayam Potong	97
Tabel 3.11. Besaran Ruang Area Daging	98
Tabel 3.12. Besaran Ruang Area Buah – Buahan	98
Tabel 3.13. Besaran Ruang Area Hasil Bumi	99
Tabel 3.14. Besaran Ruang Area Bumbon	99
Tabel 3.15. Besaran Ruang Area Tahu Tempe	100
Tabel 3.16. Besaran Ruang Area Sembako	101
Tabel 3.17. Besaran Ruang Area Kelontong	102
Tabel 3.18. Besaran Ruang Area Aksesoris	102
Tabel 3.19. Besaran Ruang Area Barang Pecah Belah	103
Tabel 3.20. Besaran Ruang Area Gerabah	104
Tabel 3.21. Besaran Ruang Area Jasa 1	105
Tabel 3.22. Besaran Ruang Area Jasa 2	105

Tabel 3.23. Besaran Ruang Area Jasa 3	106
Tabel 3.24. Besaran Ruang Area Konveksi	107
Tabel 3.25. Besaran Ruang Area Roti Makanan	108
Tabel 3.26. Besaran Ruang Area Stand Foodcourt	108
Tabel 3.27. Besaran Ruang Area Foodcourt	109
Tabel 3.28. Besaran Ruang Area Penitipan Anak	109
Tabel 3.29. Besaran Ruang Area Klinik	110
Tabel 3.30. Besaran Ruang Area ATM Center	110
Tabel 3.31. Besaran Ruang Area Mushola	110
Tabel 3.32. Besaran Ruang Tamu	111
Tabel 3.33. Besaran Ruang Kepala Pasar	111
Tabel 3.34. Besaran Ruang Sub Bagian Tata Usaha	111
Tabel 3.35. Besaran Ruang Koordinator dan Staff	112
Tabel 3.36. Besaran Ruang Rapat	112
Tabel 3.37. Besaran Ruang Area Lavatory Pengelola	112
Tabel 3.38. Besaran Ruang Area Lavatory	113
Tabel 3.39. Besaran Ruang Area Pos Satpam	114
Tabel 3.40. Besaran Ruang Area Gudang Kebersihan	114
Tabel 3.41. Besaran Ruang Area Gudang Peralatan dan Perlengkapan	114
Tabel 3.42. Besaran Ruang MEE	115
Tabel 3.43. Besaran Ruang Area Tandon Air	115
Tabel 3.44. Besaran Ruang Penunjang	115
Tabel 3.45. Besaran Ruang Loading Dock	116
Tabel 3.46. Besaran Ruang Rumah Kompos	117
Tabel 3.47. Total Luasan Parkir	119
Tabel 3.48. Rekapitulasi Besaran Fasilitas Pedagang	120

Tabel 3.49. Rekapitulasi Besaran Fasilitas Penunjang.....	120
Tabel 3.48. Rekapitulasi Besaran Fasilitas Pengelola.....	120
Tabel 3.49. Rekapitulasi Besaran Fasilitas Servis.....	121
Tabel 3.50. Rekapitulasi Besaran Ruang Total.....	120
Tabel 3.51. Sistem Struktur.....	131
Tabel 3.52. Volume Septictank.....	154
Tabel 4.1. Jumlah Pelaku Utama.....	182
Tabel 4.2. Jumlah Pelaku Penunjang.....	183
Tabel 4.3. Jumlah Pelaku Pengelola.....	183
Tabel 4.4. Jumlah Ruang Fasilitas Utama.....	183
Tabel 4.5. Jumlah Ruang Fasilitas Penunjang.....	184
Tabel 4.6. Jumlah Ruang Fasilitas Pengelola.....	185
Tabel 4.7. Jumlah Ruang Luar.....	185
Tabel 4.8. Rekapitulasi Besaran Ruang Total.....	185
Tabel 4.9. Pemilihan Program Sistem Struktur Bangunan.....	187
Tabel 4.10. Pemilihan Program Sistem Fisika Bangunan.....	188
Tabel 4.11. Pemilihan Program Sistem Utilitas.....	194
Tabel 4.12. Volume Septictank.....	197
Tabel 5.1. Standar Jumlah Kamar Mandi & Toilet.....	216

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1.1. Pola Pikir Desain	6
Diagram 2.1. Pola Kegiatan Konsumen	21
Diagram 2.2. Pola Kegiatan Pedagang	22
Diagram 2.2. Pola Kegiatan Jasa	23
Diagram 2.3. Pola Kegiatan Jasa	23
Diagram 3.1. Pola Kegiatan Pedagang	87
Diagram 3.2. Pola Kegiatan Pengunjung	88
Diagram 3.3. Pola Kegiatan Pengelola	88
Diagram 3.4. Zoning Makro	94
Diagram 3.5. Zoning Mikro	95
Diagram 3.6. Sistem Down Feed	151
Diagram 3.7. Sistem Up Feed	151
Diagram 3.8. Pengolahan Limbah Padat	153
Diagram 3.9. Pengolahan Sampah Organik	155
Diagram 3.10. Pengolahan Sampah Anorganik	155
Diagram 4.1. Sistem Down Feed	195
Diagram 4.2. Pengolahan Limbah Padat	197
Diagram 4.3. Pengolahan Sampah Organik	199
Diagram 4.4. Mekanisme Pengumpulan Sampah	199
Diagram 4.5. Pengolahan Sampah Anorganik	201
Diagram 5.1. Latar Belakang Penekanan Desain	208
Diagram 5.2. Latar Belakang Permasalahan Dominan	214