

TUGAS AKHIR
REDESAIN PASAR SEKANAK
DAN PUSAT KULINER PALEMBANG

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana strata 1 (S-1)
pada Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Sriwijaya



Dibuat dan Disusun Oleh :

ANNISSA NUR ICHEWANI
030612011419048

Dosen Pembimbing:

ABDURRACHMAN ARIEF, ST, M.SC
NIP.198312263012121004

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2017

S
725. 207. 59d 16.

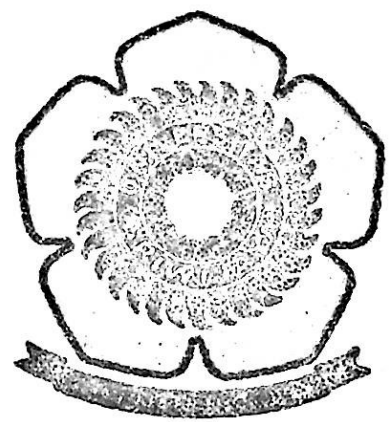
-506146

Ann
↑
2018



TUGAS AKHIR
REDESAIN PASAR SEKANAK
DAN PUSAT KULINER PALEMBANG

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana strata 1 (S-1)
pada Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Sriwijaya



Disusun Oleh :

ANNISSA NUR ICHWANI
03061281419048

Dosen Pembimbing:

ABDURRACHMAN ARIEF, ST, M.SC
NIP.198312262012121004

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2018

HALAMAN PENGESAHAN

**REDESAIN PASAR SEKANAK DAN PUSAT KULINER
PALEMBANG**

LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Teknik Pada Fakultas Teknik
Universitas Sriwijaya

Oleh:

ANNISSA NUR ICHWANI

NIM. 03061281419048

Palembang, 19 November 2018

Pembimbing,



Abdurrachman Arief, S.T, M.Sc

NIP. 19832612205121004

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Teknik Sipil dan Perencanaan**



Ir. Helmi Hakki, M.T

NIP. 196107031991021001

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul "Redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang" telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Karya Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya pada tanggal 27 Oktober 2018.

Palembang, 19 November 2018

Tim Penguji Kaya Ilmiah Berupa Skripsi



Pembimbing :

1. Abdurrachman Arief, S.T, M.Sc
NIP. 19832612205121004

()

Penguji :

1. Ir. Tuter Lusetyowati, M.T
NIP. 196509251991022001
2. Iwan Muraman Ibnu, S.T, M.T
NIP. 197003252002121002

()
()

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Teknik Sipil dan Perencanaan**



Ir. Helmi Hakki, M.T

NIP. 196107031991021001

HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Annissa Nur Ichwani
NIM : 03061281419048
Judul : Redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang

Menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir saya merupakan hasil karya sendiri didampingi tim pembimbing dan bukan hasil penjiplakan/plagiat. Apabila ditemukan unsur penjiplakan/plagiat dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya sesuai aturan yang berlaku.

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.

Palembang, 10 November 2018



Annissa Nur Ichwani

NIM. 03061281419048

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum, Wr.Wb

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah subhanahu wa ta'ala yang telah melimpahkan kasih dan sayang-Nya kepada kita, sehingga penulis bisa menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang beri judul "Redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang" sebagai syarat untuk memenuhi kebutuhan kelengkapan kelulusan sebagai Sarjana Teknik di Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya.

Didalam pengerjaan laporan ini telah melibatkan banyak pihak yang sangat membantu dalam banyak hal. Oleh sebab itu, disini penulis sampaikan rasa terima kasih sedalam-dalamnya kepada :

1. Allah SWT yang selalu mencurahkan rezeki,rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan ini.
2. Untuk Ibu tersayang, yang selalu memberikan dukungan dan motivasi baik secara materi ataupun secara moril, yang selalu direpotkan dalam setiap tugas serta doa yang tiada henti dipanjatkan selama pengerjaan laporan ini.
3. Keluarga Besar H.Abdul Wahab Amsud dan H.Hasan,Pakde dan Makde, Tante-tante, Om serta sepupu yang selalu memberikan motivasi agar selalu tidak menyerah.
4. Ibu Ir. Tuter Lusetyowati, MT selaku ketua Program Studi Arsitektur Universitas Sriwijaya.
5. Bapak Abdurrachman Arief, ST. M.Sc selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan arahan dan meluangkan waktu untuk mendengarkan, membimbing dan memberikan pengarahan kepada penulis
6. Ibu Ir. Tuter Lusetyowati, MT dan Bapak Iwan Muraman Ibnu, ST, MT selaku dosen Penguji yang telah memberikan kritik dan saran selama menjalani sidang akhir.
7. Seluruh dosen dan civitas Program Studi Arsitektur Universitas Sriwijaya yang telah memberikan ilmu dan bekal yang bermanfaat selama menjalani studi.
8. Segenap staff PD.Pasar Palembang Jaya.

9. Teman-teman seperjuangan di studio akhir yang telah memberikan bantuan dan saling menguatkan satu sama lain selama menjalani masa studio.
10. Temen, sepupu sekaligus kakak, Kak Riri yang selalu memberikan motivasi dukungan serta temen curhat dan tempat berkeluh kesah dikala sulit.
11. Untuk temen seperjuangan dari KP bareng sampai temen gila-gilaan, Aul yang selalu memberikan kritik dan saran selama masa-masa kuliah.
12. Geng The Jombs (Aul, Adel, Putra, Davi) yang selalu menjadi temen gila-gilaan (nonton dan karaoke) selama kuliah di Arsitektur.
13. Teman-teman yang ikut membantu dan memberikan semangat yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Dalam penulisan laporan ini, penulis masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun selalu diharapkan demi kesempurnaan laporan ini. Dan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua. Aamiin.

Wassalamualaikum, Wr, Wb.

Palembang, 08 November 2018

Annissa Nur Ichwani

ABSTRAK

Ichwani, Annissa Nur. "Redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang"

Laporan Perancangan, Sarjana, Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Sriwijaya,
2018.

Pasar Sekanak merupakan salah satu pasar bersejarah Palembang yang terdapat di kawasan sekanak. di tepian sungai musi. Namun, keadaan pasar sekanak saat ini cukup memprihatinkan dengan kondisi yang sudah bisa dikatakan tidak layak lagi sehingga berkurangnya jumlah pengunjung maupun penjual. Banyaknya permasalahan yang ada di pasar sekanak maka perlu adanya penataan ulang pasar yang dirancang untuk memecahkan masalah-masalah yang terdapat di pasar sekanak. Pasar Sekanak sebagai ruang publik bagi aktifitas perdagangan yang lebih baik dan nyaman dengan mengoptimalkan fungsi ruang dan standar kebutuhan pasar yang dapat mengakomodasi kebutuhan dan pedagang, menjadikan pasar sekanak tidak hanya sebagai pasar yang menyediakan kebutuhan sehari-hari tetapi juga sebagai tempat untuk berwisata kuliner, memanfaatkan secara maksimal letak dari pasar sekanak yang sangat strategis yaitu ditepian sungai musi (waterfront), dan meningkatkan kembali eksistensi dari Pasar Sekanak sendiri. Oleh karena itu, maka perlu dilakukan Redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang yang diharapkan akan menjadi wadah untuk perkembangan perekonomian masyarakat dan pariwisata yang menerapkan konsep arsitektur kolonial modern yang mencerminkan kawasan Sekanak.

Kata Kunci : Redesain, Pasar, Pusat Kuliner, Sekanak, Arsitektur Kolonial Modern

Menyetujui,

Pembimbing



Abdurrachman Arief, ST., M.Sc

NIP.19832612205121004

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknik Sipil dan Perencanaan



Ir. Helmi Hakki, M.T

NIP. 196107031991021001

ABSTRAK

Ichwani, Annissa Nur. "Redesign Sekanak Market and Palembang Culinary Center"
Design Report, Bachelor, Architectural Engineering of Sriwijaya University, 2018.

*Sekanak Market is one of Palembang's historic markets in the banks of the Musi River. However, the current market situation is quite alarming with conditions that can be said to be no longer feasible so that the number of visitors and sellers is reduced. There are many problems that exist in the market, so there needs to be a market rearrangement designed to solve the problems found in the market. The sekanak market is a public space for better and more comfortable trading activities by optimizing the function of space and standard market needs that can accommodate the needs and traders, making the market not only as a market that provides daily needs but also as a place for culinary tours, utilizing maximally located from a very strategic sekanak market which is waterfront riverbanks, and increase the existence of the Sekanak Market itself. Therefore, it is necessary to **Redesign Sekanak Market and Palembang Culinary Center** which is expected to be a forum for the development of the community's economy and tourism which apply the concept of modern colonial architecture that reflects the area of Sekanak.*

Keywords: Redesign, Market, Culinary Center, Sekanak, Modern Colonial Architecture

Approved By,

Adviser,



Abdurrachman Arief, ST., M.Sc

NIP.19832612205121004

Approved By,

Ketua Jurusan Teknik Sipil dan Perencanaan



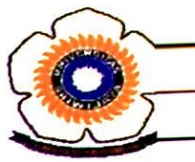
Ir. Helmi Hakki, M.T

NIP. 196107031991021001

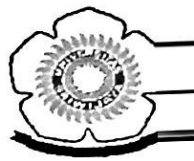


DAFTAR ISI

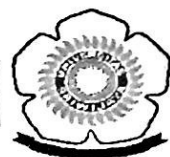
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR DIAGRAM	xx
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan dan Sasaran	5
1.4 Ruang Lingkup.....	5
1.5 Metode Penulisan.....	6
1.6 Sistematika Pembahasan	6
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Definisi dan Pemahaman Objek.....	8
2.1.1 Pengertian Redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang.....	8
2.1.1.1 Pengertian Redesain	8
2.1.1.2 Pengertian Pasar	8
2.1.1.3 Fungsi dan Peran Pasar	9
2.1.1.4 Jenis-jenis Pasar	10
2.1.1.5 Pengertian Pasar Tradisional.....	12
2.1.1.6 Ciri-ciri Pasar Tradisional.....	12
2.1.1.7 Klasifikasi Pasar Tradisional	13
2.1.1.8 Pengertian Pusat	15



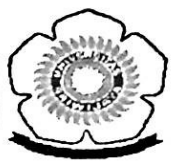
2.1.1.9 Pengertian Kuliner	15
2.1.1.10 Wisata Kuliner	16
2.1.1.11 Fungsi Wisata Kuliner	17
2.1.1.12 Perkembangan Kuliner di Palembang	18
2.1.1.13 Pengertian Pusat Kuliner	22
2.1.1.14 Pengertian Redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang...	22
2.2 Dasar-dasar Perancangan.....	23
2.2.1 Penentuan Lokasi Bangunan Pasar.....	23
2.2.2 Penentuan Tapak Pasar	23
2.2.3 Penataan Terkait Kebutuhan Ruang Pasar	24
2.2.4 Penataan terkait Sirkulasi Pedagang.....	26
2.2.5 Penataan terkait Sirkulasi Sampah	27
2.2.6 Penataan terkait Sirkulasi Udara	27
2.2.7 Penataan terkait Aspek Pencahayaan.....	28
2.2.8 Bangunan Fisik Pasar.....	28
2.3 Program Kegiatan dan Kebutuhan Ruang.....	30
2.3.1 Kelompok kegiatan.....	30
2.3.2 Fasilitas Pasar Sekanak dengan Pusat Kuliner Palembang.....	31
2.3.3 Standar kebutuhan Ruang	32
2.4 Data Lapangan	37
2.4.1 Tinjauan Kota Palembang.....	37
2.4.2 Sejarah Pasar Sekanak	39
2.4.3 Gambaran Umum Pasar Sekanak Palembang	40
2.4.4 Kondisi Bangunan	42
2.5 Tinjauan Objek Sejenis	48
2.5.1 Pasar Modern BSD, BSD City, Tangerang.....	48
2.5.2 Baltic Station Market, Estonia.....	53
2.5.3 PasarBella, Singapore	57
BAB III.....	60
METODE PERANCANGAN	60
3.1 Pentahapan Kegiatan Perancangan	60
3.1.1 Pengumpulan Data Penunjang Perancangan.....	60



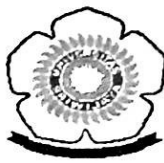
3.1.2 Analisa Pendekatan Perancangan	61
3.2 Kerangka Berpikir Perancangan.....	64
BAB IV	65
ANALISA PERANCANGAN	65
4.1 ANALISA FUNGSIONAL	65
4.1.1 Analisa Pelaku	65
4.1.2 Analisa Kegiatan Pelaku dan Kebutuhan Ruang.....	66
4.1.3 Analisa Alur Kegiatan.....	71
4.2 ANALISA SPASIAL	75
4.2.1 Analisa Besaran Ruang	75
4.2.1.1 Analisa Ukuran Ruang.....	75
4.2.1.2 Analisa Besaran Ruang.....	77
4.2.2 Analisa Kebutuhan Luasan Parkir dan Kebutuhan Lahan	83
4.2.3 Analisa Hubungan Ruang	85
4.2.4 Analisa Organisasi Ruang	87
4.3 ANALISA KONTEKSTUAL.....	90
4.3.1 Analisa Pemilihan Tapak	91
4.3.2 Analisa Kondisi Eksisting Tapak	91
4.3.3 Analisa Regulasi Tapak	92
4.3.4 Analisa Klimatologi.....	93
4.3.5 Analisa Vegetasi.....	96
4.3.6 Analisa View	97
4.3.7 Analisa Kebisingan dan Polusi.....	99
4.3.8 Analisa Sirkulasi, Pencapaian dan Parkir	101
4.3.9 Analisa Peletakkan Zonasi	102
4.4 ANALISA ARSITEKTURAL DAN ENCLOSURE.....	103
4.4.1 Analisa Massa Bangunan	104
4.4.2 Analisa Karakter Bangunan	105
4.4.3 Analisa Bentuk Massa	106
4.4.4 Analisa Bentuk Material.....	108
4.4.5 Analisa Gaya Arsitektur.....	108
4.4.6 Analisa Struktur.....	108



4.4.7 Analisa Utilitas	114
BAB V	126
KONSEP PERANCANGAN	126
5.1 Konsep Perancangan Tapak	126
5.1.1. Sirkulasi dan Pencapaian	127
5.1.2 Tata Massa	129
5.1.3 Tata Hijau	130
5.2 Konsep Perancangan Arsitektural	132
5.2.1 Konsep Gubahan Massa	132
5.2.2 Fasad Bangunan	132
5.2.3 Tata Ruang Dalam Bangunan	133
5.3 Konsep Perancangan Struktur	134
5.3.1 Sistem Struktur	134
5.3.2 Konsep Material	136
5.4 Konsep Utilitas Bangunan	137
5.4.1 Konsep Tata Air	137
5.4.2 Konsep Tata Cahaya	139
5.4.3 Konsep Penghawaan	140
5.4.4 Konsep Transportasi Bangunan	140
5.4.5 Konsep Pembuangan Sampah	140
5.4.6 Konsep Pencegahan Kebakaran	141
5.4.7 Konsep Penangkal Petir	141
LAPORAN PERANCANGAN	143
BAB I	144
PENDAHULUAN	144
1.1 Latar Belakang	144
1.2 Fungsi Perancangan	148
1.3 Lokasi Perancangan	148
BAB II	152
TRANSFORMASI KONSEP PERANCANGAN	152
2.1 Konsep Ide dan Pendekatan	152
2.2 Konsep Tapak	152
2.2.1 Konsep Orientasi Bangunan	153

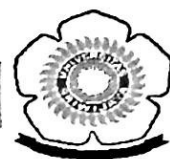


2.2.2 Konsep Sirkulasi Tapak dan Pencapaian.....	153
2.2.3 Konsep Parkir.....	156
2.3 Konsep Bangunan.....	157
2.3.1 Konsep Gubahan Massa	157
2.3.2 Konsep Bentuk dan Fasad Bangunan.....	158
2.3.3 Konsep Tata Ruang.....	159
2.4 Konsep Struktur.....	160
2.4.1 Struktur Bawah	160
2.4.2 Struktur Tengah.....	161
2.4.3 Struktur Atas	162
BAB III.....	163
HASIL RANCANGAN.....	163
3.1 Rancangan Tapak	163
3.2 Denah Bangunan	164
3.3 Tampak Bangunan.....	166
3.4 Potongan.....	167
3.5 Perspektif.....	168
DAFTAR PUSTAKA	173



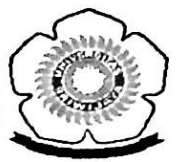
DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Tabel SWOT Kawasan Sekanak	3
Tabel 2.1. Tabel Kondisi Eksisting Pasar Sekanak	48
Tabel 4.1. Kebutuhan Ruang Jual Beli.....	68
Tabel 4.2. Kebutuhan Ruang Pelayanan Jasa.....	68
Tabel 4.3. Kebutuhan Ruang Amenitas	68
Tabel 4.4. Kebutuhan Ruang Pengelola	70
Tabel 4.5. Kebutuhan Ruang Pelayanan Komiditi/Barang	70
Tabel 4.6. Kebutuhan Ruang Pelayanan dan Pemeliharaan Bangunan	71
Tabel 4.7. Kelompok dan Sifat Ruang Area Pasar dan Pusat Kuliner.....	74
Tabel 4.8. Kelompok dan Sifat Ruang Area Penunjang	75
Tabel 4.9. Kelompok dan Sifat Ruang Area Pengelola	75
Tabel 4.10. Kelompok dan Sifat Ruang Area Service.....	75
Tabel 4.11. Analisa Besaran Ruang Area Pasar	78
Tabel 4.12. Analisa Besaran Ruang Area Kuliner.....	79
Tabel 4.13. Analisa Besaran Ruang Area Penunjang	80
Tabel 4.14. Analisa Besaran Ruang Area Pengelola	82
Tabel 4.15. Analisa Besaran Ruang Area Service.....	83
Tabel 4.16. Total Analisa Besaran Ruang Pasar dan Pusat Kuliner	83
Tabel 4.17. Standar Ukuran Parkir Kendaraan.....	84
Tabel 4.18. Analisa Perhitungan Parkir Kendaraan.....	85
Tabel 4.19. Analisa Massa Bangunan.....	105
Tabel 4.20. Analisa Bentuk Massa.....	107
Tabel 1.1. Tabel SWOT Kawasan Sekanak	146



DAFTAR GAMBAR

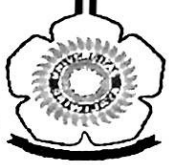
Gambar 2.1. Jenis Makanan Ringan Khas Palembang	8
Gambar 2.2. Jenis Makanan Lauk Pauk Khas Palembang	20
Gambar 2.3. Jenis Ikan Sebagai Bahan Baku Pempek	20
Gambar 2.4. Konsep Perencanaan Tapak Pasar	24
Gambar 2.5. Standar Dimensi Tubuh Manusia	32
Gambar 2.6. Standar Ruang untuk Pengguna Kursi Roda	33
Gambar 2.7. Standar Ruang untuk Pengguna Alat Bantu Jalan	33
Gambar 2.8. Standar Perabot dan Sirkulasi pada Display Kios	33
Gambar 2.9. Standar Perabot dan Sirkulasi pada Display Kios	34
Gambar 2.10. Standar Ukuran Pada Meja	34
Gambar 2.11. Ukuran Meja Berbentuk Persegi	35
Gambar 2.12. Fungsi pada Dapur Restoran	35
Gambar 2.13. Tempat Penjualan Barang yang Umum	36
Gambar 2.14. Pola koridor penjualan barang	36
Gambar 2.15. Tempat Display berada di Tengah	36
Gambar 2.16. Lokasi Kota Palembang	37
Gambar 2.17. Batasan Kota Palembang	38
Gambar 2.18. Data Iklim Palembang	39
Gambar 2.19. Lokasi Pasar Sekanak	40
Gambar 2.20. Batasan Pasar Sekanak	41
Gambar 2.21. Denah Petak dan Los Pasar Sekanak	42
Gambar 2.22. Tampak Depan Pasar dan Rangka Atap Pasar Sekanak	43
Gambar 2.23. Kios Pasar Sekanak	43
Gambar 2.24. Los Pasar Sekanak	44
Gambar 2.25. Kantor Pengelola Pasar Sekanak	44
Gambar 2.26. Area Parkir Pasar Sekanak	45
Gambar 2.27. Area Parkir Perahu Pasar	45
Gambar 2.28. Koridor Pasar Sekanak	46
Gambar 2.29. Jl. Depaten Baru	46



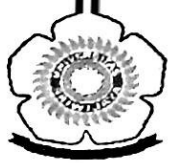
Gambar 2.30. Sistem Pencahayaan Pasar Sekanak.....	47
Gambar 2.31. Sistem Sirkulasi Udara Pasar Sekanak.....	47
Gambar 2.32. Sistem Drainase Pasar Sekanak.....	47
Gambar 2.33. Struktur Atap dan Lantai Pasar Sekanak.....	48
Gambar 2.34. Struktur Persampahan Pasar Sekanak.....	48
Gambar 2.35. Suasana Pasar Modern BSD.....	49
Gambar 2.36. Suasana Parkir Sisi Barat Pasar Modern BSD.....	50
Gambar 2.37. Arsitektur Mediterania Pasar Modern BSD.....	50
Gambar 2.38. Pintu Keluar Pasar Modern BSD.....	51
Gambar 2.39. Entrance Pasar Modern BSD.....	51
Gambar 2.40. Zonasi Pasar Modern BSD.....	52
Gambar 2.41. Signage Pasar Modern BSD.....	52
Gambar 2.42. Perletakan Tempat Sampah Pasar Modern BSD.....	53
Gambar 2.43. Baltic Station Market.....	53
Gambar 2.44. Struktur Baltic Station Market.....	54
Gambar 2.45. Pasar Outdoor Baltic Station Market.....	55
Gambar 2.46. Plaza Baltic Station Market.....	55
Gambar 2.47. Lantai dasar Baltic Station Market.....	56
Gambar 2.48. Lantai satu Baltic Station Market.....	56
Gambar 2.49. Interior Baltic Station Market.....	56
Gambar 2.50. Denah Basement, Groundfloor dan First floor Baltic Station Market.....	57
Gambar 2.45. Pasarbella Singapore.....	57
Gambar 2.46. Interior Pasarbella Singapore.....	58
Gambar 2.47. Pintu Servis Pasarbella Singapore.....	58
Gambar 2.48. Outdoor Pasarbella Singapore.....	59
Gambar 4.1. Dimensi Ukuran Kios/Petak Pasar.....	76
Gambar 4.2. Dimensi Ukuran Los Pasar.....	76
Gambar 4.6. Matriks Hubungan Antar Ruang.....	86
Gambar 4.7. Matriks Hubungan Area Pasar.....	86
Gambar 4.8. Matriks Hubungan Area Kuliner.....	86
Gambar 4.9. Matriks Hubungan Area Penunjang.....	87
Gambar 4.10. Matriks Hubungan Area Pengelola.....	87



Gambar 4.11. Matriks Hubungan Area Service.....	87
Gambar 4.12. Eksisting Pasar Sekanak.....	91
Gambar 4.13. Analisa Regulasi Tapak.....	93
Gambar 4.14. Analisa Matahari.....	94
Gambar 4.15. Analisa Hujan	95
Gambar 4.16. Analisa Vegetasi	96
Gambar 4.17. Respon Analisa Vegetasi.....	97
Gambar 4.18. View Dari Berbagai Arah.....	98
Gambar 4.19. Sintesa Analisa View	99
Gambar 4.20. Analisa Kebisingan dan Polusi	100
Gambar 4.21. Analisa Sirkulasi, Pencapaian dan Parkir.....	101
Gambar 4.22. Analisa Peletakkan Zonasi	103
Gambar 4.23. Kawasan Sekanak	108
Gambar 4.24. Pondasi Telapak (Footplate).....	111
Gambar 4.25. Pondasi Tiang Pancang	111
Gambar 4.26. Up Feed System.....	117
Gambar 4.27. Down Feed System	117
Gambar 4.28. Skema Air Kotor.....	118
Gambar 4.29. Skema Air Bekas	118
Gambar 4.30. Sistem Pengolahan Limbah dengan Sistem Biosfilter Aerob.....	120
Gambar 4.31. Skema Listrik.....	121
Gambar 4.32. Sistem Proteksi Kebakaran.....	122
Gambar 4.33. Lift Barang.....	123
Gambar 4.34. Standar Ukuran Lift	123
Gambar 4.35. Standar Ukuran Tangga.....	124
Gambar 5.1 Analisa Regulasi Tapak.....	126
Gambar 5.2 Konsep Sirkulasi dan Pencapaian Kendaraan	127
Gambar 5.3 Konsep Sirkulasi Pejalan Kaki (Pedestrian).....	128
Gambar 5.4 Konsep Pedestrian sebelah Sungai	128
Gambar 5.5 Konsep Pedestrian Plaza	129
Gambar 5.6 Konsep Tata Massa	129
Gambar 5.7 Pembagian zonasi pada bangunan	130



Gambar 5.8 Konsep Tata Hijau	130
Gambar 5.9 Pohon Tanjung dan Pohon Flamboyan	131
Gambar 5.10 Pohon Palem dan Palem Botol	131
Gambar 5.11 Bunga Bougenvile, Geranium dan Asoka	131
Gambar 5.12 Konsep Gubahan Massa	132
Gambar 5.13 Rumah Kolonial dan Konsep Atap Bangunan.....	133
Gambar 5.14 Dinding Roster.....	133
Gambar 5.15 Penggunaan Sunshading.....	133
Gambar 5.16 Tata Ruang Dalam Bangunan.....	134
Gambar 5.17 Pondasi Footplat dan Tiang Pancang.....	135
Gambar 5.18 Konsep Struktur Tengah.....	135
Gambar 5.19 Konsep Struktur Atas	136
Gambar 5.20 Material Lantai.....	136
Gambar 5.21 Batu Alam dan Sun Shading.....	137
Gambar 5.22 Konsep Sistem Distribusi Air Bersih	138
Gambar 5.23 Konsep Sistem Distribusi Air Kotor	139
Gambar 5.24 Konsep Pencahayaan Alami	140
Gambar 5.25 Konsep Transportasi Bangunan.....	140
Gambar 5.26 Konsep Sistem Pembuangan Sampah	141
Gambar 5.27 Konsep Pencegahan Kebakaran.....	141
Gambar 5.28 Konsep Penangkal Petir	142
Gambar 1.1. Lokasi Pasar Sekanak.....	149
Gambar 1.2. Batasan Pasar Sekanak.....	150
Gambar 1.3. Regulasi Tapak	151
Gambar 2.1 Konsep Orientasi Bangunan	153
Gambar 2.2 Konsep Sirkulasi Kendaraan	153
Gambar 2.3 Konsep Sirkulasi Pejalan Kaki (Pedestrian).....	154
Gambar 2.4 Konsep Pedestrian sebelah Sungai	155
Gambar 2.5 Konsep Pedestrian Plaza	155
Gambar 2.6 Konsep Parkir	155
Gambar 2.7 Konsep Parkir Outdoor	156
Gambar 2.8 Konsep Semi Basement.....	156



Gambar 2.9 Konsep Gubahan Massa	157
Gambar 2.10 Konsep Fasad Bangunan	157
Gambar 2.11 Konsep Dinding Roster	158
Gambar 2.12 Konsep Sunshading	158
Gambar 2.13 Konsep Tata Ruang	158
Gambar 2.14 Konsep Struktur Bawah	159
Gambar 2.15 Konsep Struktur Tengah	160
Gambar 2.16 Konsep Struktur Atas	161
Gambar 3.1 BlockPlan	162
Gambar 3.2 SitePlan	162
Gambar 3.3 Denah Semi Basement	163
Gambar 3.4 Denah Lt. Dasar	163
Gambar 3.7 Denah Lt.1 Mezzanine 2	164
Gambar 3.6 Denah Lt.1 Mezzanine 1	164
Gambar 3.5 Denah Lt.1	164
Gambar 3.8 Denah Lt.2	165
Gambar 3.9 Denah Lt.2 Mezzanine 1	165
Gambar 3.10 Tampak Depan	165
Gambar 3.11 Tampak Samping Kiri	166
Gambar 3.12 Tampak Belakang	166
Gambar 3.13 Tampak Samping Kanan	166
Gambar 3.14 Potongan	167
Gambar 3.15 Perspektif Eksterior 1	167
Gambar 3.16 Perspektif Eksterior 2	168
Gambar 3.17 Perspektif Eksterior 3	168
Gambar 3.18 Perspektif Eksterior 4	168
Gambar 3.19 Perspektif Interior Kios Kuliner	169
Gambar 3.20 Perspektif Interior Kios Buah dan Sayur	169
Gambar 3.21 Perspektif Interior Lobby	169
Gambar 3.22 Perspektif Interior Kios Sembako	170
Gambar 3.23 Perspektif Interior Los	170
Gambar 3.24 Perspektif Interior Pusat Kuliner	170

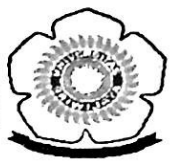
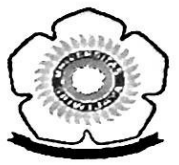
**DAFTAR DIAGRAM**

Diagram 3.1. Kerangka Berpikir.....	64
Diagram 4.1 Alur Kegiatan Pedagang	72
Diagram 4.2 Alur Kegiatan Pembeli Pengunjung	72
Diagram 4.3 Alur Kegiatan Pengelola	73
Diagram 4.4 Alur Kegiatan Pelayanan (Service)	73
Diagram 4.5 Alur Moda Darat.....	74
Diagram 4.6 Alur Moda Sungai.....	74
Diagram 4.7 Organsasi Ruang Secara Keseluruhan	88
Diagram 4.8 Organsasi Ruang Kelompok Pasar	88
Diagram 4.9 Organsasi Ruang Kelompok Pusat Kuliner.....	89
Diagram 4.10 Organsasi Ruang Kelompok Bongkar Muat	89
Diagram 4.11 Organsasi Ruang Kelompok Pelayanan.....	90
Diagram 4.12 Organsasi Ruang Kelompok Pengelola.....	90
Diagram 4.13 Organsasi Ruang Kelompok Servis	90



BAB I

PENDAHULUAN

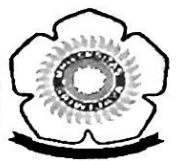
1.1 Latar Belakang

Pariwisata saat ini sudah merupakan salah satu bagian dari gaya hidup masyarakat modern dan tidak lagi dipandang sebagai sesuatu yang menjadi milik kelompok suatu masyarakat tertentu tetapi juga bagi setiap lapisan masyarakat dengan apresiasi dan biaya yang berbeda.

Kota Palembang sebagai salah satu destinasi pariwisata Indonesia dan juga merupakan kota tempat banyaknya event-event Internasional diadakan seperti Sea Games dan Asian Games memiliki potensi dalam pengembangan di sektor pariwisata.

Perkembangan pariwisata di kota Palembang selalu mengalami peningkatan, hal ini dapat dilihat dari meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan dari tahun ke tahun baik wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara. Jumlah wisatawan lokal yang masuk ke kota Palembang tahun 2016 tercatat sebanyak 1.896.110 orang dan wisatawan mancanegara sebanyak 10.683 orang.

Salah satu indikator pariwisata adalah dengan kontribusi sektor-sektor pendukung pariwisata dengan pengembangan Kota Palembang, yaitu sektor-sektor jasa-jasa, pengangkutan dan komunikasi, serta perdagangan, hotel dan restoran. Kota Palembang dengan letak yang cukup strategis karena dilalui oleh jalan Lintas Sumatera yang menghubungkan antar daerah di Pulau Sumatera dan terdapat Sungai Musi dan Jembatan Ampera yang menghubungkan dua wilayah yaitu Ulu dan Ilir yang berfungsi sebagai sarana transportasi dan perdagangan antar wilayah, sehingga perekonomian masyarakat sangat bergantung terhadap kegiatan perdagangan. Perdagangan merupakan salah satu sektor penggerak roda perekonomian dan pendapatan daerah sehingga untuk mewadahi kegiatan

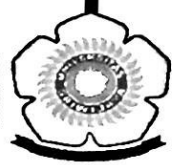


perdagangan atau jual beli, dibentuklah sebuah pasar untuk menggerakkan perekonomian kota.

Pasar merupakan salah satu fasilitas untuk berbelanja kebutuhan sehari-hari dalam kehidupan masyarakat. Pasar sendiri lahir dari keinginan beberapa orang untuk memperoleh bahan kebutuhan. Transaksi pada pasar awal mulanya dilakukan dengan tukar menukar barang yang dimiliki dengan barang yang diinginkan. Dengan perkembangan zaman, transaksi tersebut dilakukan dengan mata uang dengan nilai tertentu sehingga masyarakat yang tidak memiliki barang pun dapat memenuhi kebutuhannya. Pasar sudah menjadi sumber kehidupan bagi penduduknya baik itu di kota maupun di desa.

Pasar Sekanak merupakan salah satu pasar bersejarah Palembang yang terdapat di kawasan sekanak. Sekanak sendiri merupakan nama dari anak Sungai Musi. Pada zaman kerajaan, wilayah sekitar Kampung Sekanak sering sekali dilewati pedagang-pedagang dari Asia. Oleh karena itu, sejak dulu kawasan ini sudah lama dikenal sebagai pusat transaksi ekonomi. Pada zaman kolonial, muara sungai Sekanak merupakan Pasar ikan yang memperjualbelikan barang segala jenis ikan sungai yang ditangkap, baik oleh penduduk kota maupun pedalaman. Namun, seiring berjalannya waktu, pasar ikan ini mulai sepi karena masyarakat banyak berpindah melakukan transaksi jual beli ke pasar 16 Ilir. Pada daerah Sekanak mempunyai bangunan dengan arsitektur zaman kolonial Belanda. Pasar sekanak sendiri merupakan pasar tradisional dengan komoditas penjualan berupa kebutuhan sehari-hari, misalnya sayuran, daging, buah-buahan, maupun kebutuhan sehari-hari lainnya. Pasar ini merupakan pasar harian yang dimulai dari pagi hingga sore hari.

Keadaan pasar sekanak saat ini cukup memprihatinkan dengan kondisi yang sudah bisa dikatakan tidak layak lagi. Seperti penataan sirkulasi barang dan pembeli didalam pasar yang tidak jelas, pencahayaan dan sirkulasi udara yang tidak maksimal sehingga membuat koridor-koridor antar kios cukup gelap dan kurang sehat, banyaknya kios-kios kosong yang tidak terawat dan ditinggalkan pedagang, area parkir yang tidak memadai, serta tidak tersedianya dermaga untuk melakukan bongkar muat barang dari kapal maupun perahu dan masih

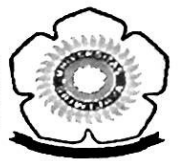


banyak lagi masalah lainnya sehingga membuat pasar ini terus menerus mengalami penurunan jumlah baik pengunjung untuk membeli kebutuhan sehari-hari maupun para pedagang yang berjualan di pasar ini Hal ini berdasarkan pendataan yang dilakukan oleh PD.Pasar Palembang Jaya pada tahun 2017, sebanyak 80% kios tidak ditunggu dan sebagian ada yang dipergunakan sebagai gudang, sedangkan 20% kios diisi oleh pedagang dengan bermacam-macam komoditi kering berupa sembako, kelontong, onderdil, bahan bangunan, pakaian, dan lain-lain. Untuk los, jumlah los yang tidak ditunggu sebesar 100%. Menurut Kabid Pemasaran dan Pembinaan Pedagang, ada tiga faktor yang menyebabkan sepiunya Pasar Sekanak, antara lain, angkutan umum yang tidak melintas lagi, adanya keberadaan pasar 16 ilir dan para pedagang ikan tidak lagi menjual tangkapan ikan di pasar Sekanak.

Selain pasar sekanak, kawasan dari Sekanak sendiri merupakan salah satu tujuan para wisatawan untuk berwisata kuliner khas Palembang. Berikut ini merupakan tabel SWOT untuk kawasan Sekanak:

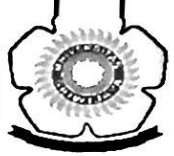
Strenght (S)	Weakness (W)	Opportunities (O)	Thereats(T)
<ul style="list-style-type: none"> - Merupakan kawasan yang bernilai sejarah tinggi. - Kawasan yang sudah cukup dikenal dan diketahui masyarakat Palembang dan sekitarnya. - Tempat wisata yang cukup menarik. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kawasan Sekanak yang mayoritas berfungsi sebagai tempat perdagangan masih belum sesuai dengan yang diharapkan dan kurangnya perhatian dari pemerintah dan masyarakat. - Sirkulias dan parking area pada kawasan tersebut baik jalur darat maupun jalur sungai kurang penataan lebih lanjut sehingga sirku;asi kurang baik. - Kurangnya pedestrian way dan signage 	<ul style="list-style-type: none"> - Dapat dijadikan kawasan wisata kuliner. - Dapat dijadikan pusat komersial dengan view sungai Musi - Daoat dijadikan kawasan heritage kota Palembang. 	<ul style="list-style-type: none"> - Peninggalan sejarah yang tidak boleh diganggu. - Perilaku negatif masyarakat yang perlu pengawasan terhadap kawasan Sekanak.

Tabel 1.1. Tabel SWOT Kawasan Sekanak
Sumber: Analisa,2018



Kota Palembang memiliki kuliner yang beragam jenis, cita rasa, dan tampilan yang masing-masing makanan memiliki ciri khas dan kenikmatan tersendiri. Kota Palembang memiliki kuliner yang beragam, mulai dari makanan kecil sampai makanan utama yang menjadi ciri khas Kota Palembang. Menurut Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Palembang, Palembang memiliki 130 jenis kuliner. Beberapa diantaranya adalah mie celor, laksan, celimpungan, burgo dan lakso, pindang patin, dan sebagainya. Dari 130 jenis kuliner yang ada di Palembang, panganan dengan berbahan dasar ikan merupakan yang paling banyak diminati dan dikenal baik oleh masyarakat lokal maupun masyarakat luar seperti pempek, kerupuk, kemplang, pindang dan lain sebagainya. Kuliner menjadi aset pariwisata yang dapat dikembangkan untuk menjadi potensi wisata. Kawasan sekanak sendiri terkenal dengan sentra pembuatan pempek dan kerupuk kemplang. Namun, karena tersebarinya banyak tempat, sehingga pengunjung sulit untuk menikmati kuliner terutama bagi pengunjung yang tidak mengenal seluk beluk kota Palembang dan juga tidak tersedianya tempat parkir sehingga menyulitkan pengunjung yang membawa kendaraan dan membuat kawasan sekanak menjadi tidak tertata.

Banyak permasalahan yang ada di pasar sekanak maka perlu adanya penataan ulang pasar yang dirancang untuk memecahkan masalah-masalah yang terdapat di pasar sekanak. Pasar Sekanak sebagai ruang publik bagi aktifitas perdagangan yang lebih baik dan nyaman dengan mengoptimalkan fungsi ruang dan standar kebutuhan pasar yang dapat mengakomodasi kebutuhan dan pedagang, menjadikan pasar sekanak tidak hanya sebagai pasar yang menyediakan kebutuhan sehari-hari tetapi juga sebagai tempat untuk menawarkan produk cinderamata, memanfaatkan secara maksimal letak dari pasar sekanak yang sangat strategis yaitu ditepian sungai musu (waterfront), dan meningkatkan kembali eksistensi dari Pasar Sekanak sendiri. Pasar sekanak sendiri juga akan menjadi objek untuk berwisata kuliner dengan menawarkan berbagai macam makanan khas Palembang. Konsep yang digunakan adalah konsep semi modern atau kombinasi pasar modern dan tradisional dengan gaya arsitektur kolonial yang mencerminkan kawasan Sekanak dengan bangunan-bangunan tempo dulu.



Dengan redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang diharapkan akan menjadi wadah untuk perkembangan perekonomian masyarakat di sektor perdagangan jasa dan pariwisata kota, mempromosikan apa yang menjadi ciri khas dari kota Palembang kepada para pengunjung dari segi arsitektur bangunan dan memanfaatkan potensi site yang berada di tepian sungai Musi.

1.2 Rumusan Masalah

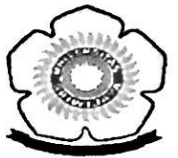
Berdasarkan pada uraian latar belakang di atas, maka permasalahan yang dirumuskan sebagai berikut

1. Bagaimana merencanakan pasar sekanak dengan menata kembali fisik pasar serta menambahkan fungsi baru di dalam pasar.
2. Bagaimana merencanakan dan merancang pasar sekanak dan pusat kuliner yang nyaman dengan mengoptimalkan fungsi ruang di setiap lantai.
3. Bagaimana merencanakan dan merancang Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner yang memiliki zonasi yang baik serta mampu mengatur alur pengunjung untuk aksesibilitas ke semua zona.
4. Bagaimana merencanakan dan merancang pasar sekanak dan pusat kuliner yang mengoptimalkan site yang berada di tepian sungai Musi yang merupakan kawasan waterfront sebagai wisata tepian sungai.

1.3 Tujuan dan Sasaran

Tujuan dan Sasaran dari Redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang, meliputi:

1. Menata kembali fisik pasar yang ada dengan menambahkan fungsi baru berupa pusat kuliner untuk mengoptimalkan fungsi sehingga pelaku dan aktifitas di dalam terorganisir dengan baik dan menjadikan bangunan sebagai salah satu pusat ruang publik
2. Merancang pasar yang mampu mengatasi permasalahan sirkulasi baik didalam bangunan maupun diluar bangunan



3. Mengoptimalkan dan memanfaatkan potensi site yang berada di kawasan tepuan sungai musi untuk menarik minat pengunjung Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner dan menjadi daya tarik di sektor pariwisata.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang Lingkup pembahasan redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang ini, meliputi:

Umum (non arsitektural)

- a. Pemahaman dampak hubungan bangunan dan lingkungan sekitarnya
- b. Pemahaman perilaku dari pengguna bangunan seperti penjual, pembeli, distribusi barang dan pengantar barang
- c. Sebagai tempat untuk mempromosikan dan memasarkan barang dagangan kepada para pengunjung

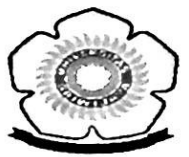
Khusus (arsitektural)

- a. Bentuk fisik ruang perbelanjaan dan pelayanan yang mampu mewedahi kegiatan jual beli.
- b. Lokasi tapak bangunan
- c. Analisa dan studi lapangan tapak
- d. Pemecahan permasalahan dari masalah yang ada
- e. Perencanaan program ruang yang sesuai dengan fungsi dan kegiatan pengguna
- f. Eksplorasi desain yang memperhatikan kebutuhan ruang.

1.5 Metode Penulisan

Metode penulisan yang digunakan dalam penulisan laporan ini adalah sebagai berikut:

- a. Data yang dikumpulkan antara lain:
 - Data Primer : foto lokasi dan kondisi eksisting kawasan
 - Data Sekunder : standar-standar bangunan sejenis dan pendukungnya, peraturan-peraturan bangunan, dan studi preseden objek sejenis



b. Cara Pengumpulan data antara lain:

- Studi literatur dan tinjauan pustaka dari berbagai sumber yang telah ada
- Wawancara terhadap instansi bangunan terkait
- Browsing Internet

1.6 Sistematika Pembahasan

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan sasaran penulisan, lingkup bahasan, metode penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan mengenai pemahaman umum redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang, mulai dari pengertian dan deskripsi, pengelompokan jenis serta studi preseden dari pasar dan pusat kuliner di beberapa daerah.

BAB III METODE PERANCANGAN

Bab ini menjabarkan metode pelaksanaan perancangan yang digunakan dan dasar perancangan yang berisikan azas-azas perancangan.

BAB IV ANALISA PERANCANGAN

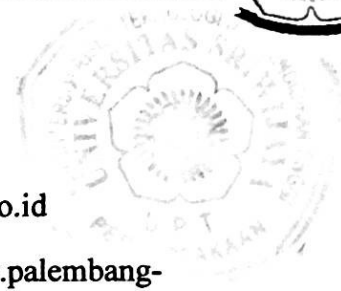
Bab ini terdiri dari analisa perancangan berupa analisa fungsional dan spasial, analisa tapak, analisa arsitektural, analisa struktur dan utilitas bangunan

BAB V KONSEP PERANCANGAN

Bab ini berisi tentang landasan konseptual redesain Pasar Sekanak dan Pusat Kuliner Palembang yang berupa konsep dasar serta konsep perancangan



DAFTAR PUSTAKA



- PD.PASAR JAYA PALEMBANG.(2018).www.pasarpalembangjaya.co.id
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Palembang.(2016). <http://www.palembang-tourism.com>
- Neufert, E. (2002). *Data Arsitek Jilid 2 Edisi 33*. Jakarta: Erlangga.
- Neufert, E. (1996). *Data Arsitek Jilid 1 Edisi 33*. Jakarta: Erlangga.
- Panero, J., & Zelnik, M. (1992). *Time-Saver Standards For Interior Design and Space Planning*. New York: Mc Graw Hill.
- Zahnd, Markus. (2009). *Pendekatan dalam Perancangan Arsitektur*. Yogyakarta. Kanisius.
- Panero, J., & Zelnik, M. (2003). *Dimensi Manusia & Ruang Interior*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Oktavia, Galuh.(2007). *Redesain Pasar Jongke Surakarta*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta:ejournal.uajy.ac.id
- NMWR Devi. (2013). *Pasar Umum Gubug Di Kabupaten Grobogan Dengan Pengolahan Tata Ruang Luar Dan Dalam Melalui Pendekatan Ideologi Fungsionalisme Utilitarian*. Yogyakarta. Universitas Gajah Mada.: ejournal.uajy.ac.id
- Pemerintah Kota Palembang. (2012). *Perda No 15/2012 Kota Palembang tentang RTRW.Palembang*
- Candra, R. (2010). *Pusat Kuliner Khas Solo di Solo*. Yogyakarta: ejournal.uajy.ac.id.
- Kusumawardhani, D. (2016). *Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul, D.I. Yogyakarta*.Yogyakarta: ejournal.uajy.ac.id
- Sudjono, Raymod. (2014). *Kajian Mengenai Kesesuaian Revitalisasi Pasar Tradisional Menjadi Pusat Perbelanjaan*.Bandung.Universitas Katolik Parahyangan.: journal.unpar.ac.id
- Erdiono, D. (2011). *TINJAUAN ARSITEKTUR “ MODERN ” (NEO) VERNAKULAR di INDONESIA*. Manado: Universitas Sam Ratulagi
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI 2008 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar.**



Menteri Perdagangan Republik Indonesia No.48/M-Dag/Per/8/2013 tentang *Klasifikasi Pasar Tradisional.*

Menteri Perdagangan Republik Indonesia No.49/M-Dag/Per/12/2010 tentang *Petunjuk Teknis Penggunaan Dana Alokasi Khusus (DAK) Bidang Sarana Perdagangan Tahun 2011*

Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2012 Tentang *Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional Tentang Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional*

Peraturan Menteri Pekerjaan Umum. 2006. *Pedoman Teknis Fasilitas dan Aksesibilitas Pada Bangunan Gedung dan Lingkungan.* Nomor: 30/PRT/M/2006.

Mustakim,R .(2017, Mei 2017). *Palembang Siapkan Sekanak jadi Tempat Kuliner dan Wisata.*Dipetik Maret 6, 2018, dari <http://infopublik.id/read/202950/palembang-siapkan-sekanak-jadi-tempat-kuliner-dan-wisata.html>

Auliyani, Annisa Palupi.(2014, Mei 6). *Pasar Sekanak, Bakal Objek Wisata Baru di Tepian Musi.*Dipetik Maret 6,2018, dari<http://nationalgeographic.grid.id/read/13290384/pasar-sekanak-objek-wisata-baru-di-tepian-musi>

Putri,W.D. (2015, Juni 15). *Sumsel siap jadi Destinasi Wisata Kuliner.*Dipetik Januari 15,2018, dari www.republika.co.id: <http://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/15/06/15/npzpgw-sumsel-siap-jadi-destinasi-wisata-kuliner>

Ucu,K.R. (2015, Juni 19). *Palembang Bangun Pusat Kuliner di Sungai Musi.* Dipetik Januari 15, 2018 dari www.republika.co.id: <http://www.republika.co.id/berita/nasional/daerah/15/06/19/nq68rn-palembang-bangun-pusat-kuliner-di-sungai-musi>

<https://www.archdaily.com/881525/baltic-station-market-koko-architects>