

Studi Komparasi Penerapan Aspek Higienis pada Bangunan Pasar Ikan Pabean dan Sentra Ikan Bulak

M. Ridwan Afiansyah¹, Yusvika Ratri Harmunisa²

¹Program Studi Arsitektur, Fakultas Arsitektur dan Desain, UPN “Veteran” Jawa Timur

²Program Studi Arsitektur, Fakultas Arsitektur dan Desain, UPN “Veteran” Jawa Timur

¹19051010081@student.upnjatim.ac.id. ²yusvika.ratri.ar@upnjatim.ac.id

Abstract

Indonesia possesses significant potential in the fisheries sector; however, it has not been fully optimized due to the low quality of fish market facilities, particularly regarding hygiene. As a coastal city, Surabaya features two major fish trading hubs, namely the Pabean Fish Market and the Bulak Fish Center, which serve as the objects of this study. This research aims to evaluate and compare the implementation of hygienic aspects in both market buildings, encompassing sanitation, ventilation, and lighting. The method employed is a field survey conducted through direct observation and interviews with traders as well as market management. The results indicate that the Bulak Fish Center possesses a more modern sanitation system, better air circulation, and adequate lighting compared to the Pabean Fish Market, which still exhibits deficiencies in waste management, natural ventilation, and the cleanliness of fish processing areas. In conclusion, this study demonstrates that infrastructural differences directly influence the market environment quality and the safety of fishery products. These findings are expected to serve as a baseline for improvements in traditional fish markets across Surabaya.

Keywords: hygienic aspects, fish market, potential, sanitation

Abstrak

Indonesia memiliki potensi besar di sektor perikanan, namun belum sepenuhnya dioptimalkan akibat masih rendahnya kualitas fasilitas pasar ikan, khususnya dari sisi higienis. Surabaya sebagai kota pesisir memiliki dua pusat perdagangan ikan utama, yaitu Pasar Ikan Pabean dan Sentra Ikan Bulak, yang menjadi objek dalam studi ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan membandingkan penerapan aspek higienis pada kedua bangunan pasar tersebut, mencakup sanitasi, ventilasi, dan pencahayaan. Metode yang digunakan adalah survei lapangan melalui observasi langsung dan dokumentasi. Hasil menunjukkan bahwa Sentra Ikan Bulak memiliki sistem sanitasi lebih modern, sirkulasi udara yang baik, dan pencahayaan yang memadai dibandingkan Pasar Ikan Pabean yang masih memiliki kekurangan dalam pengelolaan limbah, ventilasi alami, dan kebersihan area pembersihan ikan. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa perbedaan infrastruktur berpengaruh langsung terhadap kualitas lingkungan pasar dan keamanan produk perikanan. Temuan ini diharapkan menjadi dasar perbaikan pada pasar ikan tradisional di Surabaya.

Kata kunci: aspek higienis, pasar ikan, potensi, sanitasi

© 2026 Jurnal Pustaka Data

1. Pendahuluan

Surabaya merupakan salah satu kota pesisir dengan aktivitas perikanan tangkap yang cukup tinggi di

Indonesia (1). Berdasarkan data Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Surabaya, pada tahun 2022 tercatat sebanyak 1.896 nelayan aktif yang tergabung dalam 61 Kelompok Usaha Bersama

(KUB), dengan total armada 1.129 perahu. Produksi perikanan tangkap mencapai 7.905,7 ton per tahun dengan komoditas utama seperti Belanak, Kakap Putih, Manyung, dan Layur (2). Hal ini menunjukkan bahwa sektor perikanan masih menjadi bagian penting dalam perekonomian lokal dan penyediaan kebutuhan pangan masyarakat. Untuk mendukung kelancaran distribusi hasil tangkapan, keberadaan pasar ikan dengan infrastruktur yang memadai menjadi sangat penting. Namun demikian, masih banyak pasar ikan yang menghadapi permasalahan dalam hal sanitasi dan kebersihan lingkungan. Menurut Kemenkes RI, lingkungan pasar yang tidak higienis berpotensi menjadi sumber penyebaran penyakit, terutama pada komoditas pangan segar seperti ikan (3). Dampaknya, ikan segar yang diletakkan di lingkungan yang tercemar akan sangat mudah mengalami pembusukan dan terkontaminasi mikroba berbahaya sebelum sampai ke tangan konsumen. Muni dkk., menegaskan bahwa pasar ikan higienis tidak sekadar menjadi tempat jual beli biasa, bahkan justru harus bertindak sebagai fasilitas penjamin mutu yang memenuhi standar kebersihan, sanitasi, dan kesehatan tingkat tinggi (4). Akan tetapi, pemenuhan standar ideal ini masih sering kali berbenturan dengan realitas di lapangan, di mana infrastruktur sanitasi di banyak pasar ikan tradisional masih jauh dari kata layak. Masalah seperti pengelolaan limbah yang tidak optimal, ventilasi yang kurang baik, serta pencahayaan yang tidak sesuai standar, dapat menurunkan kualitas ikan dan membahayakan kesehatan konsumen (3).

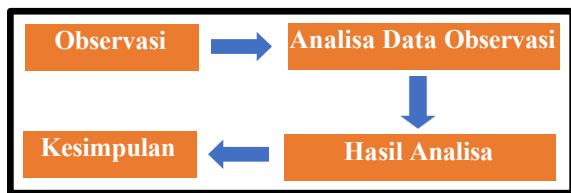
Pasar Ikan Pabean, yang terletak di kawasan kota lama Surabaya, merupakan salah satu pasar ikan tertua yang telah beroperasi sejak zaman kolonial. Pasar ini masih mempertahankan bentuk tradisional baik dari sisi arsitektur maupun sistem pengelolaannya (5). Sementara itu, Sentra Ikan Bulak, yang terletak di wilayah pesisir timur Surabaya, dibangun sebagai bagian dari upaya revitalisasi kawasan pesisir oleh pemerintah kota. Dengan bangunan yang lebih modern dan pengelolaan yang lebih terstruktur, Sentra Ikan Bulak diarahkan sebagai pasar ikan berskala wisata dan edukatif (6). Pembangunan Sentra Ikan Bulak (SIB) merupakan strategi pemerintah untuk menyediakan fasilitas lengkap secara gratis (seperti stan, IPAL, tungku pengasapan, air, dan listrik) guna meningkatkan pendapatan pedagang kaki lima hasil laut dan kerajinan (7). Meskipun demikian, tujuan ekonomi tersebut belum tercapai secara optimal karena SIB masih menghadapi masalah utama berupa rendahnya kunjungan atau sepi aktivitas. Perbedaan latar belakang historis dan bentuk pengelolaan inilah yang menjadi dasar penting untuk melakukan studi komparatif terhadap aspek higienis di kedua lokasi tersebut. Pasar dituntut untuk memenuhi standar yang diakui sebagai “pasar

sehat.” Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, pasar sehat didefinisikan sebagai pasar rakyat yang mampu menciptakan kondisi bersih, aman, nyaman, dan sehat. Pencapaian kondisi ini mensyaratkan pemenuhan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan, Persyaratan Kesehatan, dan ketersediaan sarana serta prasarana penunjang yang memadai. Inti dari peraturan ini adalah penekanan upaya kolektif mewujudkan lingkungan perdagangan yang mendukung kesehatan publik.

Studi ini dilakukan untuk membandingkan penerapan aspek higienis pada bangunan Pasar Ikan Pabean dan Sentra Ikan Bulak, dengan fokus pada tiga indikator utama sanitasi, ventilasi, dan pencahayaan. Kajian ini diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai kondisi aktual di lapangan serta menjadi dasar pertimbangan dalam pengembangan dan perbaikan standar kebersihan pasar ikan di Surabaya. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan penerapan aspek higienis pada kedua bangunan pasar tersebut, dengan fokus pada sanitasi, ventilasi, dan pencahayaan. Evaluasi ini diharapkan dapat menjadi dasar rekomendasi perbaikan pasar ikan di Surabaya agar sesuai dengan standar keamanan pangan dan kesehatan lingkungan.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, penelitian kualitatif dipilih, karena penelitian kualitatif tersebut tidak berorientasi pada pengukuran angka atau generalisasi statistik, melainkan pada pemahaman makna dan proses (8). Pengumpulan data dilakukan melalui teknik observasi dan dokumentasi. Observasi dilakukan secara langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang akurat dan valid. Menurut Darlen dkk., observasi memberikan kesempatan bagi peneliti untuk menghayati fenomena yang diteliti secara lebih mendalam karena datanya diperoleh langsung dari konteks sebenarnya di lapangan (9). Aspek-aspek yang diamati secara rinci meliputi kondisi fisik infrastruktur (tata ruang, drainase), praktik higienitas (penanganan produk dan penggunaan es), dan aktivitas pengelolaan kebersihan di kedua lokasi. Teknik dokumentasi digunakan untuk melengkapi dan memvalidasi data yang diperoleh dari wawancara dan observasi dengan menelaah berbagai materi dan catatan yang sudah ada sebelumnya (10). Dokumentasi mencakup pengumpulan data sekunder seperti laporan pengelolaan pasar, regulasi kebersihan, data pedagang, serta foto dan video untuk memperkuat data visual.



Gambar 1. Metode Analisis Data
(Sumber: Analisis Penulis, 2023)

3. Hasil dan Pembahasan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai perbedaan dari karakter, infrastruktur dan dari aspek higienis bangunan pada kedua jenis pasar ini. Selain itu juga untuk mengkaji perbedaan dalam desain, struktur, fasilitas dalam bangunan pasar yang dapat berpengaruh pada tingkat kebersihan dan keamanan ikan yang disediakan disana. Secara khusus, penelitian ini bermaksud untuk mengidentifikasi kelemahan dan kelebihan dari kedua jenis bangunan pasar tersebut dalam menjaga kebersihan dan higienitas pangan. Dalam konteks pasar tradisional Pabean dan Sentra Ikan Bulak tujuannya adalah untuk mengevaluasi sistem pengolahan limbah, sanitasi, penyimpanan dan pengangan ikan yang dilakukan dalam pasar tersebut. Dari hasil observasi lapangan yang dilakukan di Pasar Ikan Tradisional Pabean (studi kasus 1) dan Sentra Ikan Bulak Surabaya (studi kasus 2). Dapat diketahui bahwa kedua objek penelitian ini merupakan tempat untuk aktivitas berdagang namun perbedaannya, Pasar

Pabean berdiri sejak 1849 di era kolonialisme Belanda, dan sebagai pasar tradisional pasar ini selalu ramai akan pengunjung karena mampu mempertahankan eksistensinya dalam di Kota Surabaya yang berkembang secara pesat dan tidak terlepas dari variabel sosial budaya pasar yang salah satunya terkait dengan hubungan sosial para pelaku pasar (5,11). Sebaliknya Sentra Ikan Bulak yang telah diresmikan semenjak tahun 2012 lalu namun sampai saat ini kondisinya masih sepi dan pedagang tidak banyak mendapat pembeli, mereka banyak yang lebih menunggu kios saja terutama lantai satu tempat ikan asap di perjual belikan (12,13).

Pasar Ikan Pabean

Pasar Ikan Pabean berada di Jl. Pangung, Nyamplungan, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya, Jawa Timur. Pasar ikan ini beroperasi setiap hari mulai pukul 12.00 WIB sampai dengan pukul 00.00 WIB tetapi beberapa kios ada yang buka sampai dengan pukul 02.00 WIB. Sebelum adanya pandemi Covid-19 pasar ikan Pabean beroperasi mulai pukul 12.00 WIB sampai dengan pukul 05.00 WIB. Adapun pengguna pada pasar ikan Pabean ini meliputi penjual ikan, konsumen dan pengelola pasar. Ikan yang datang ke pasar ini merupakan ikan yang dikirim dari berbagai daerah yaitu Pasuruan, Tulung Agung, Tuban, Gresik, dan Madura. Ikan yang dijual di pasar pabean meliputi ikan laut dan tambak.



Gambar 2. Suasana Dalam Bangunan Pasar Pabean
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)



Gambar 3. Suasana Luar Bangunan Pasar Pabean
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)

Sistem sanitasi Pasar Ikan Tradisional Pabean masih menjadi masalah serius yang perlu mendapatkan perhatian. Penelitian Ashidiqi mengungkapkan bahwa sebagai pasar ikan terbesar di Jawa Timur, fasilitas di pasar ini masih jauh dari standar higienis dan bersih (14). Walaupun pihak pengelola pasar telah melakukan beberapa upaya untuk

meningkatkan kebersihan dan sanitasi, namun masih banyak kendala di lokasi yang harus diatasi. Beberapa faktor yang mempengaruhi sanitasi pasar ikan ini antara lain kurangnya kesadaran pedagang maupun pengunjung dalam menjaga kebersihan lingkungan serta minimnya fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan maupun toilet. Berdasarkan

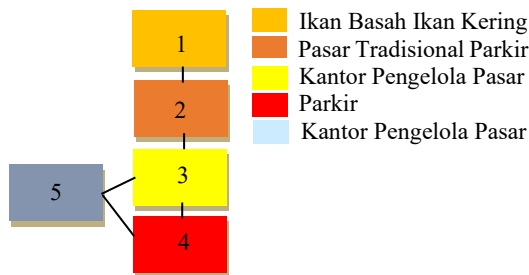
Kepmenkes No 519/Menkes/SK/VI/2008 syarat dari sanitasi air bersih yang terdapat di pasar harus tersedia air bersih yang cukup setiap hari, minimal

40 liter per pedagang dan kualitas yang tersedia harus memenuhi persyaratan.

Sistem sanitasi pada bangunan pasar ini hanya dimiliki beberapa kios dengan bor sumur sendiri.



Gambar 4. Sanitasi Pada Beberapa Kios
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)



Gambar 5. Program Ruang Pada Studi Kasus 1
(Sumber: Analisis Penulis, 2023)

Untuk penggunaan air bersih pada Pasar Ikan Pabean setiap kios harus membuat sumur sendiri ataupun bisa menggunakan air bersih dengan membayar ke kios yang memiliki sumur. Pada bangunan Pasar Pabean ini tidak terdapat fasilitas toilet sehingga apabila pengunjung dan pedagang ingin ke toilet memakai toilet di luar bangunan Pasar Pabean. Berdasarkan data Juknis Pasar Ikan Bersih (2021), saluran pembuangan drainase paling sedikit memiliki persyaratan sebagai berikut:

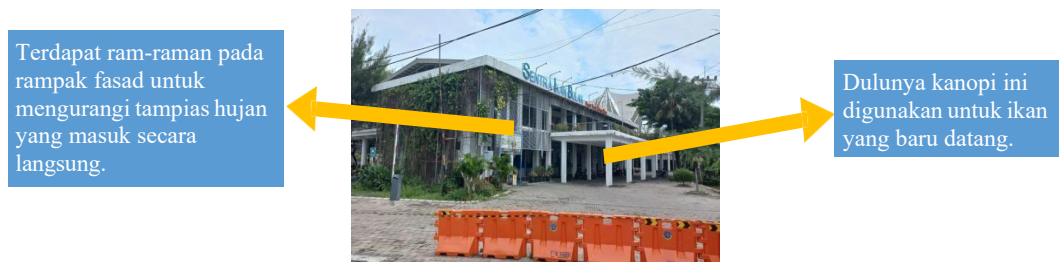
- Ruang penjualan ikan segar harus dilengkapi dengan saluran pembuangan (drainase) dengan kapasitas yang cukup. Saluran harus terbuat dari bahan yang tahan air, rata dan tidak berpori serta halus agar mudah dibersihkan.
- Konstruksi dari saluran harus mempunyai bentuk melengkung atau berbentuk “U” agar mudah untuk dibersihkan.
- Seluruh saluran pembuangan ditampung di control box diproses di IPAL dan control box harus dilengkapi saringan agar dapat dibersihkan setiap hari.
- Agar lebih aman serta mencegah masuknya binatang dari saluran maka saluran harus ditutup dengan jeruji logam atau bahan sejenisnya.

Selain itu sebaiknya diperlukan upaya untuk meningkatkan sanitasi dan drainase perlu adanya kesadaran dari petugas maupun pengelola untuk lebih aktif dalam melakukan pengawasan terhadap pedagang agar tidak membuang sampah

sembarangan. Pemerintah daerah dan instansi terkait juga bisa membantu dengan menyediakan fasilitas pendukung seperti tempat cuci tangan atau toilet dengan jumlah yang cukup dan juga perawatan berkala pada bangunan Pasar Ikan Pabean.

Sentra Ikan Bulak

Sentra Ikan Bulak berada di Jl. Sukolilo 7 No. 24, Kedung Cowek, Kec. Bulak, Surabaya, Jawa Timur. Pasar Ikan ini buka setiap hari mulai pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 23.00 WIB. Sentra Ikan Bulak mulai ramai pengunjung di pukul 19.00 WIB sampai dengan pukul 22.00 WIB. Saat ini yang aktif berjualan di Sentra Ikan Bulak hanya kios food court yang ada di lantai 2, hasil olahan ikan berupa pengasapan ikan dan kerupuk di lantai. Banyak kios ikan segar yang tutup karena kalah saing dengan Pasar Ikan Kejawan. Hanya ada sekitar 8 orang yang aktif berjualan ikan asap karena banyak yang pindah karena Covid-19 dan kebanyakan memutuskan untuk pindah berjualan di rumah sendiri. Jenis ikan asap yang di jual meliputi ikan pari, ikan patin, ikan kerapu, dan lain sebagainya. Sentra Ikan Bulak (SIB) didirikan sebagai proyek investasi besar Pemerintah Kota Surabaya, menghabiskan dana APBD sekitar Rp 21 miliar dan diresmikan pada tahun 2012. Meskipun demikian, SIB gagal berfungsi optimal karena sejak peresmian, kawasan tersebut dilaporkan sepi dari aktivitas pedagang dan pengunjung (15).



Gambar 6. Tampak Depan Bangunan Sentra Ikan Bulak (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)



Gambar 7. Tampak Depan Bangunan Sentra Ikan Bulak (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)

Sanitasi dan drainase di Sentra Ikan Bulak Surabaya sudah cukup baik, namun tetap perlu mendapat perawatan agar lingkungan pasar tetap bersih dan sehat. Pengelolaan limbah yang efektif sangat penting untuk menjaga sanitasi di Sentra Ikan Bulak Surabaya. Sistem pengolahan limbah yang sudah ada perlu diperiksa secara berkala untuk memastikan bahwa limbah yang dihasilkan oleh pedagang dan aktivitas sentra dapat diolah dengan baik dan tidak mencemari lingkungan. Selain itu pengelolaan sampah dan penyediaan tempat sampah yang

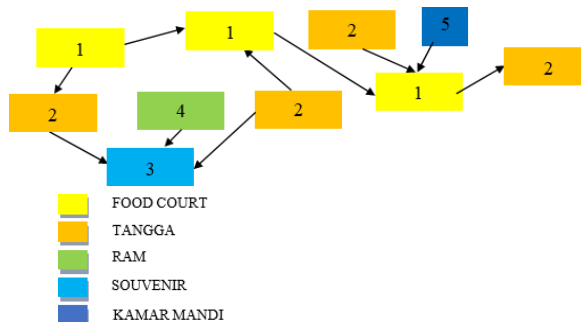
memadai juga harus menjadi prioritas, sehingga lingkungan sekitar sentra ikan tetap bersih. Kebersihan fasilitas juga menjadi fokus dalam menjaga sanitasi di Sentra Ikan Bulak. Pengelola pasar perlu melakukan pembersihan rutin pada area pasar, termasuk kios, lorong dan area penjualan ikan. Fasilitas sanitasi seperti toilet dan tempat cuci tangan harus terjaga kebersihannya dan dilengkapi dengan air bersih serta perlengkapan sanitasi yang memadai.

Lantai 1



Gambar 8. Program Ruang pada Studi Kasus 2 (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)

Lantai 2



Gambar 9. Program Ruang pada Studi Kasus 2 (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)

Analisis Hasil Studi

Setelah melakukan studi objek diatas dengan menganalisis beberapa objek pasar ikan dapat diambil kesimpulan bahwa tiap pasar memiliki

karakteristik masing-masing. Terdapat persamaan dan perbedaan dari analisis studi objek yang telah dilakukan, yaitu:

Tabel 1. Analisis Komparasi Bangunan Pasar Ikan Pabean dan Sentra Ikan Bulak

Tinjauan	Pasar Pabean	Sentra Ikan Bulak	Kesimpulan
Lokasi	Pusat kota/Kawasan Lama Surabaya, strategis sebagai pusat kulakan/distribusi grosir. Akses padat dan campur.	Pesisir Kenjeran/Surabaya Timur, dekat dengan kawasan wisata (Taman Suroboyo). Akses lebih terencana.	Lokasi Pabean lebih vital untuk distribusi, sementara SIB terintegrasi dengan fungsi wisata/eceran
Fasilitas	Fasilitas cenderung tua dan terbatas, dilaporkan belum memenuhi standar pasar ikan modern/higienis (misalnya masalah drainase/sanitasi).	Fasilitas lengkap dan baru, dibangun dengan dana APBD, termasuk stan gratis, tungku pengasapan, dan IPAL.	SIB memiliki fasilitas yang secara eksplisit dirancang untuk mendukung higienitas dan UKM.
Massa bangunan	Cenderung merupakan bangunan pasar tradisional lama yang padat, beroperasi 24 jam non-stop, dan bersifat multikomoditas.	Bangunan modern terdiri dari 2 lantai dengan zonasi fungsi yang terpusat (ikan segar, olahan, kerajinan).	SIB dirancang dengan zonasi teratur yang mendukung penataan yang lebih bersih.
Sirkulasi	Sirkulasi padat dan bercampur antara pembeli, pedagang, dan bongkar muat, menciptakan potensi kerawanan kebersihan dan bau.	Sirkulasi lebih teratur dan terpusat di dalam gedung, dengan pembagian area parkir dan area jual beli. Namun, dilaporkan sepi pengunjung.	SIB unggul dalam penataan sirkulasi, namun Pabean unggul dalam volume aktivitas.
Tampilan	Tampilan cenderung khas pasar tradisional: basah, kotor, dan kurang terawat (sesuai laporan isu fasilitas).	Tampilan bangunan modern, unik, dan bersih, mendukung citra pusat oleh-oleh dan wisata.	Tampilan SIB lebih mendukung citra pasar ikan yang higienis dan modern.
Struktur dan material	Material bangunan lama yang mungkin rentan terhadap kerusakan akibat air laut/limbah, yang dapat memengaruhi sanitasi.	Struktur bangunan baru dengan material yang dipilih untuk mendukung kebersihan (lantai mudah dibersihkan, sistem drainase terencana).	Penggunaan material baru di SIB lebih mendukung aspek higienis jangka panjang.
Interior	Interior cenderung terbuka, basah, dan memiliki masalah dengan sistem drainase/pembuangan air limbah, membuat lingkungan kurang higienis.	Interior kios tertata rapi, dengan fasilitas yang memadai untuk penanganan ikan, mendukung pemisahan antara zona basah higienis. (ikan segar) dan zona kering (olahan).	SIB menunjukkan upaya penataan interior yang jauh lebih baik dan mendukung pemisahan antara zona basah higienis.

4. Kesimpulan

Berdasarkan studi komparasi mengenai penerapan aspek higienis pada bangunan Pasar Ikan Pabean dan Sentra Ikan Bulak (SIB), dapat disimpulkan bahwa kedua pasar menunjukkan perbedaan signifikan dalam infrastruktur dan tantangan higienitas. Pasar Ikan Pabean, sebagai pusat grosir tradisional yang vital, menghadapi kendala utama pada sanitasi, drainase, dan kondisi fisik bangunan lama yang belum terawat, secara langsung memengaruhi kualitas mutu produk awal. Sementara itu, SIB, meskipun dibangun dengan fasilitas modern dan lengkap seperti IPAL dan tungku pengasapan, masih menghadapi masalah seperti kunjungan yang berpotensi menyebabkan fasilitas tidak terawat optimal. Kedua kondisi ini menggarisbawahi pentingnya sanitasi dan drainase sebagai faktor krusial dalam menjaga kebersihan pasar dan kesehatan masyarakat. Untuk Pasar Ikan Pabean Pemerintah daerah dan Pasar Pabean perlu melakukan revitalisasi infrastruktur secara bertahap, khususnya dengan menyediakan saluran drainase yang efektif dan tempat cuci tangan/toilet yang bersih sesuai standar. Perluasan program edukasi higienitas kepada pedagang juga harus diintensifkan. Untuk Sentra Ikan Bulak Pengelola harus fokus pada strategi peningkatan kunjungan dan aktivasi pasar untuk menjamin utilisasi fasilitas modern. Upaya ini harus dibarengi dengan

pengawasan rutin terhadap IPAL dan fasilitas lainnya agar tetap berfungsi optimal dan tidak terbengkalai. Dengan adanya perbaikan higienitas dan sanitasi yang ditargetkan pada karakteristik masing-masing pasar, diharapkan kualitas hasil produksi perikanan di Surabaya akan meningkat, sehingga mampu memperkuat kepercayaan konsumen, menstabilkan harga, dan mendukung ketahanan pangan nasional secara berkelanjutan.

Ucapan Terimakasih

Dalam penelitian, ungkapan terima kasih dapat ditujukan kepada individu atau pihak-pihak yang telah memberikan kontribusi dan bantuan selama proses penelitian. Berikut ini adalah contoh ungkapan terima kasih yang dapat digunakan dalam penelitian:

1. Kami ingin mengucapkan terima kasih yang kepada Ibu Ir. Eva Elviana, MT. yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan selama proses penelitian ini.
2. Terima kasih kepada semua responden yang telah berpartisipasi dalam penelitian ini. Tanpa kerjasama dan kesediaan mereka, penelitian ini tidak akan terwujud.

Kami juga ingin berterima kasih kepada pengelola Pasar Pabean dan juga Sentra Ikan Bulak yang telah memberikan izin dan fasilitas dalam melaksanakan penelitian ini.

Daftar Rujukan

1. BPS Kota Surabaya. Kota Surabaya dalam Angka 2023. Surabaya: BPS Kota Surabaya; 2023.
2. DKPP Kota Surabaya. DKPP Kota Surabaya. 2022. Potensi Daerah Hasil Produksi Sektor Perikanan dan Kelautan di Kota Surabaya. Tersedia pada: <https://dkpp.surabaya.go.id/artikel/potensi-daerah-hasil-produksi-sektor-perikanan-dan-kelautan-di-kota-surabaya.html>
3. Kemenkes RI. Pedoman Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI); 2021.
4. Muni NM, Ramadan S, Wahyuni S. Arsitektur Modern Pada Pasar Ikan Higienis Di Kota Kendari. *Garis J Mhs Jur Arsit.* 2024;9(3):61–70.
5. Farid M. Relasi Sosial Pedagang Ikan Laut Di Pasar Pabean Kota Surabaya Universitas Airlangga. *J UNAIR [Internet].* 2018;1–10. Tersedia pada: https://repository.unair.ac.id/79423/3/JURNAL_Fis.ANT.39_18_Far_r.pdf
6. Badri YN, Dzuri VI, Yunisya AN, Winarto ED. Konfigurasi Spasial Sentra Ikan Bulak Sebagai Pusat Wisata Shopping Tourism. In: *Seminar Nasional Arsitektur Pertahanan 2023 – UPN “Veteran” Jawa Timur [Internet].* 2023. hal. 124–33. Tersedia pada: <https://adbe.upnjatim.ac.id/index.php/adbe/article/download/54/53/174>
7. Putri EDS, Widiyarta A. Strategy Of Surabaya Municipal Government For Managing Bulak Fish Center In Coastal Area. *J Governansi.* 2023;9(2):135–43.
8. Pettalongi SS, Muas, Arafat, Ndaomanu DN. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Campuran: Teori dan Praktik.* Medan: PT. Media Penerbit Indonesia; 2025.
9. Darlen T, Musta’ana MF, Listiani, Sam NFSAT, Wau S. *Buku Ajar Metode Penelitian Kualitatif.* Eureka Media Aksara; 2024.
10. Fadilla AR, Wulandari PA. Literature Review Analisis Data Kualitatif: Tahap Pengumpulan Data. *Mitita J Penelit.* 2023;1(3):34–46.
11. Dahlan A, Wibisono AB, Morse A M, Widyadhari W, Jamilah F, Khasanah M. *Lapak Pintar Sebagai Upaya Branding Baru Pasar Pabean Pada Era Covid.* In: *Prosiding SNADES 2021 - Kebangkitan Desain & New Media: Membangun Indonesia di Era Pandemi [Internet].* Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur (UPN “Veteran” Jatim); 2021. Tersedia pada: [https://repository.upnjatim.ac.id/2781/1/008 - AHMAD DAHLAN %5B48-57%5D.pdf](https://repository.upnjatim.ac.id/2781/1/008-AHMAD DAHLAN %5B48-57%5D.pdf)
12. Fakhruddin M. Strategi Adaptasi Pedagang Di Sentra Ikan Bulak Kelurahan Kedung Cowek Kecamatan Bulak Kota Surabaya. *J UNAIR [Internet].* 2017;1–12. Tersedia pada: [https://repository.unair.ac.id/67562/13/Fis.AN.T.55.17.Fak.s - JURNAL.pdf](https://repository.unair.ac.id/67562/13/Fis.AN.T.55.17.Fak.s-JURNAL.pdf)
13. Resty A. *Selalu.id.* 2023. Ini Alasan PKL Kenjeran Watu-watu Menolak Diterbitkan. Tersedia pada: <https://selalu.id/news-6063-ini-alasan-pkl-kenjeran-watu-watu-menolak-diterbitkan>
14. Ashidiqi MY. Redesain Interior Pasar Ikan Pabean Kota Surabaya [Internet]. Bandung: Universitas Telkom; 2022. Tersedia pada: <https://repositori.telkomuniversity.ac.id/pustaka/177508/redesain-interior-pasar-ikan-pabean-kota-surabaya.html>
15. Elaine M. *Suarasurabaya.net.* 2024. Upaya Ramaikan Sentra Ikan Bulak, Pemkot Siapkan Pasar Murah Hingga Pelatihan Kuliner. Tersedia pada: <https://www.suarasurabaya.net/ekonomibisnis/2024/upaya-ramaikan-sentra-ikan-bulak-pemkot-siapkan-pasar-murah-hingga-pelatihan-kuliner/>