BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Kesehatan Lingkungan

Masalah kesehatan adalah suatu masalah yang sangat kompleks, yang saling berkaitan dengan masalah-masalah lain diluar kesehatan itu sendiri. Organisasi Kesehatan Dunia WHO mendefinisika sehat sebagai suatu keadaan fisik, mental, dan social yang sejahteradan bukan hanya ketiadaan penyakit dan lemah.

Adapun menurut UU No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan, “Keadaan sejahtera dari badan, jiwa, sosial yang memungkinkan setiap orang hidup produktif secara sosial dan ekonomis.”

Penyehatan adalah upaya pencegahan penurunan kualitas media lingkungan dan upaya peningkatan kualitas media lingkungan. Kesehatan Lingkungan menurut PP No. 60 Tahun 2014 adalah upaya oencegahan penyakit dan gangguan kesehatan dari factor risiko lingkungan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat baik dari aspek fisik, kimia, biologi, maupun sosial.

B. Pengertian Pasar

Pasar (dalam arti luas) adalah tempat perjumpaan antara pembeli dan penjual, dimana barang/jasa atau produk dipertukarkan antara pembeli dan penjual. Ukuran

kerelaan dalam pertukaran tersebut biasanya akan muncul suatu tingkat harga atas barang dan jasa yang dipertukarkan tersebut (Ehrenberg dan Smith2003).

Menurut W.Y. Stanton, pasar yaitu tempat yang bertujuan untuk merencanakan, menentukan, mempromosikan, serta mendistribusikan barang dan jasa, dalam hal ini beliau mengedepankan kepuasan pembeli.

Pasar tradisional adalah pasar yang berlokasi permanen, ada pengelola sebagian besar barang yang diperjualbelikan adalah kebutuhan dasar sehari-hari dengan praktek perdagangan dan fasilitas infrastruktur yang sederhana dan ada interaksi antara penjual dan pembeli. (Kepmenkes RI No 519 tahun 2008)

Pasar tradisional merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli untukmelakukan transaksi, dalam hal mana organisasi pasar yang ada masih sangat sederhana, tingkat efisiensi dan spesialisasi yang rendah, lingkungan fisik yang kotor dan pola bangunan yang sempit (Agustiardalam Fitri, 1999.).

Pasar sehat adalah kondisi pasar yang bersih, nyaman, aman dan sehat melalui kerjasama seluruh stakeholder terkait dalam menyediakan pangan yang aman dan bergizi bagi masyarakat. (Kepmenkes RI No. 519 Tahun 2008)

C. Ciri-Ciri Pasar Tradisional

Menurut Peraturan Menteri Dalam Negeri No. 20 Tahun 2012 tentang Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional, adapun ciri - ciri pasar tradisional adalah sebagai berikut:

1. Pasar tradisional dimiliki, dibangun dan atau dikelola oleh pemerintah daerah.
2. Adanya sistem tawar menawar antara penjual dan pembeli. Tawar menawar ini adalah salah satu budaya yang berbentuk di dalam pasar. Hal ini yang dapat menjalin hubungan social antara pedagang dan pembeli yang lebih dekat.
3. Tempat usaha beragam dan menyatu dalam lokasi yang sama. Meskipun semua berada pada lokasi yang sama, barang dagangan setiap penjual menjualbarang yang berbeda-beda. Selain itu juga terdapat pengelompokan dagangan sesuai dengan jenis dagangan seperti kelompok pedagang ikan, sayur, buah, bumbu dan daging.
4. Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan lokal. Barang dagang yang dijual dipasar tradisional ini adalah hasil bumi yang dihasilkan oleh daerah tersebut. Meskipun ada beberapa dagangan yang diambil dari hasil bumi dari daerah lain yang berada tidak jauh dari daerah tersebut namun tidak sampai mengimport hingga keluar pulau atau negara.

D. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 519 Tahun 2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, persyaratan kesehatan lingkungan pasar adalah sebagai berikut :

1. Bangunan

   Persyaratan kesehatan lingkungan untuk bangunan yaitu sebagai berikut:

a. Umum

Bangunan dan rancang bangunan harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

b. Penataan Ruang Dagang

1) Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya. Seperti: basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas.
2) Pembagian zoning diberi identitas yang jelas.
3) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus.
4) Setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
5) Setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik, dan mudah dilihat.
6) Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 meter atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 meter.
7) Khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3), dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.

c. Ruang Kantor Pengelola

1) Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai.
2) Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku.
3) Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan.
4) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

d. Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan

1) Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah

a) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air serta tersedia lubang pembuangan air yang setiap sisinya memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu.
b) Penyajian karkas daging harus digantung.
c) Alat pemotong (telenan) tidak terbuat dari bahan kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air dan mudah dibersihkan.
d) Pisau untuk memotong bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat.
e) Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging menggunakan suhu dingin atau bersuhu rendah (4-10° C).
f) Tersedia tempat untuk pencucian bahan ‘pangan dan peralatan.

g) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

h) Saluran pembuangan limbah tertutup dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga memudahkan aliran limbah mengalir serta tidak melewati area penjualan.

i) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup, dan mudah diangkat.

j) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.

2) Tempat Penjualan Bahan Pangan Kering

a) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cmdari lantai.

b) Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.

c) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.

d) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

e) Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya (tempat berkembangbiak), seperti: lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.

3) Tempat Penjualan Makanan Jadi/Siap Saji

a) Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantau dan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.

b) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

c) Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat, dan mudah dibersihkan.

d) Saluran air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup.

e) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup, dan mudah diangkat.

f) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.

g) Pisau yang digunakan untuk memotong bahan makanan basah/matang tidak boleh digunakan untuk makanan kering/mentah.

e. Area Parkir

1) Adanya pemisah yang jelas pada batas wilayah pasar.

2) Adanya parker yang terpisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti: mobil, motor, sepeda, andong/delman, dan becak.

3) Tersedia area parker khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati. Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir pengunjung.

4) Tidak ada genangan air.

5) Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yang cukup minimal setiap radius 10 meter.

6) Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yang berbeda antara jalur masuk dan keluar.

7) Adanya tanaman penghijauan.

8) Adanya area resapan air dipelataran parkir.

f. Konstruksi

1) Atap

a) Atap harus kuat, tidak bocor, dan tidak menjadi tempat perkembangbiakan binatang penular penyakit.

b) Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit.

c) Ketinggian atap sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

d) Atap yang mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.

2) Dinding

a) Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab,dan berwarna terang.

b) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air.

c) Pertemuan lantai dengan dinding, serta pertemuan dua dinding lain harus berbentuk lengkung (*conus*).

3) Lantai

a) Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan.

b) Lantai yang selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci, dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan kearah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan air.

g. Tangga

1) Tinggi, lebar, dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

2) Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga.

3) Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin.

4) Memiliki pencahayaan minimal 100lux.

h. Ventilasi

Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20% dari luas lantai dan saling berhadapan (crossventilation).

2. Sanitasi

a. Air Bersih

1) Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang.

2) Kualitas air bersih yang tersedia memenuhi persyaratan.

3) Tersedia tendon air yang menjamin kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kranyang tidak bocor.

4) Jarak sumber air dengan pembuangan limbah minima l10 meter.

5) Kualitas air bersih diperiksa setiap 6 bulan sekali.

b. Kamar Mandi dan Toilet

1) Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dan dilengkapi dengan tanda/simbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut :

Tabel 2.1

Proporsi Antara Jumlah Pedagang Dengan Jumlah Toilet Dan Kamar Mandi

No	JumlahPedagang	Jumlahkamarmandidantoilet	Jumlahtoilet
1	1	1	1
2	26-50	2	2
3	51	3	3
Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet			

Sumber: Keputusan Menteri KesehatanNo.519/Menkes/SK/VI/2008.

2) Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalamjumlah yang cukup dan bebas jentik.

3) Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan, dan bak air.

4) Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup dan dilengkapi dengan sabun serta air yang mengalir.
5) Air limbah dibuang ke septic tank (*multi chamber*), riol, atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10meter dari sumber air bersih.
6) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan.
7) Letak toilet terpisah minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
8) Tersedia tempat sampah yang cukup.

c. Pengelolaan Sampah

1) Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering.
2) Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan.
3) Tersedia alat angkut sampah yang kuat mudah dibersihkan, dan mudah dipindahkan.
4) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) yang kedap air dan kuat, atau kontainer yang mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah.
5) TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penular penyakit.

6) Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar.

7) Sampah diangkut minimal 1x24jam

d. Drainase

1) Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.

2) Limbah cair yang berasal dari setiap kios disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang kesaluran pembuangan umum.

3) Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sesui dengan Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan kehutanan RI No. 68 Tahun 2016 Tentang Baku Mutu Air Limbah Domestik.

4) Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga mencegah genangan.

5) Tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase.

6) Dilakukan pengujian kualitas air limbah cair secara berkala 6 bulan sekali.

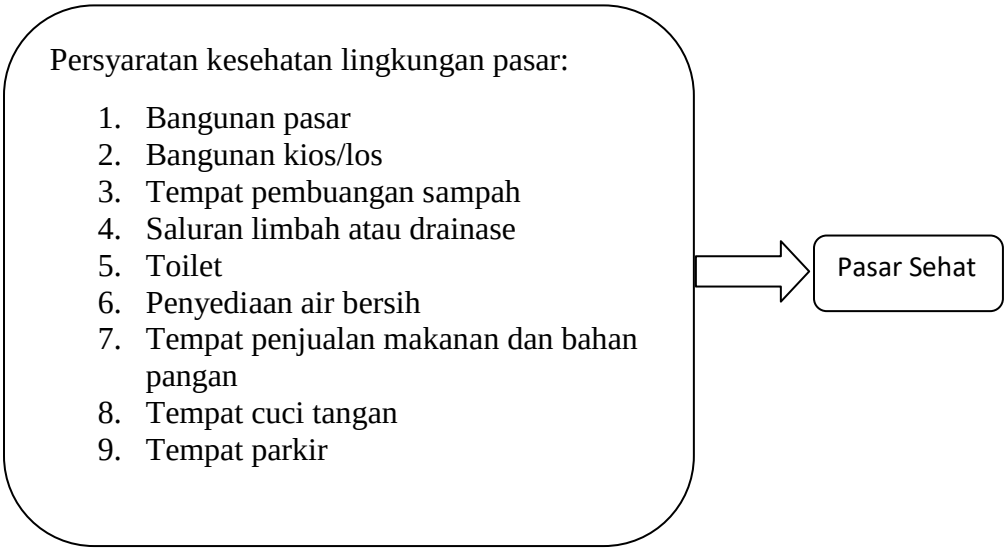
e. Tempat Cuci Tangan

1) Fasilitas cuci tangan ditempatkan dilokasi yang mudah dijangkau.

2) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

E. Kerangka Teori

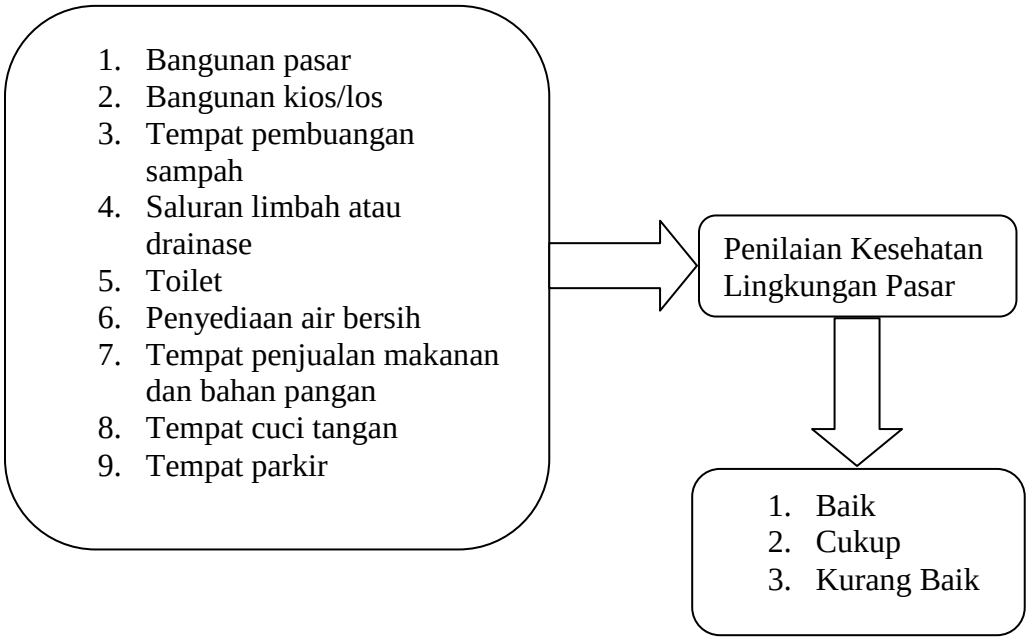
Gambar 2.1 Kerangka Teori



Sumber : Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 519 Tahun 2008 tentang Penyelenggaraan Pasar Sehat.

F. Kerangka Konsep

Gambar 2.2 Kerangka Konsep



Sumber : Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 519 Tahun 2008 tentang Penyelenggaraan Pasar Sehat.

G. Definisi Operasional

NO	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Bangunan Pasar	Bangunan pasar adalah konstruksi keseluruhan bangunan pasar di Pasar Tradisional Kota Metro tahun 2022. Memenuhi syarat apabila: 1. Lingkungan pasar bersih. 2. Jalan dan lorong dalam pasar tidak ada sampah berserakan. 3. Pasar tidak bau, tidak gelap, tidak pengap, memiliki lubang ventilasi, dan pencahayaan yang baik (tidak panas dan terang). 4. Lantai tidak ada genangan air. 5. Lorong pasar tidak digunakan untuk Tidak memenuhi syarat apabila: 1. Lingkungan pasar tidak bersih.	Observasi	Checklist	a. Baik (jika jumlah hasil penelitian ≥80 %) b. Cukup baik (jika jumlah penelitian 65% -79%) c. Kurang baik (jika jumlah penelitian ≤ 64 %)	Ordinal

		2. Jalan dan lorong dalam pasar ada sampah berserakan. 3. Pasar bau, gelap, pengap, tidak memiliki lubang ventilasi, dan pencahayaan yang				
2.	Bangunan kios/los	Bangunan kios/los adalah bangunan yang dipisah-pisah membentuk ruangan yang dipakai pedagang untuk berdagang di Pasar Tradisional Kota Metro tahun 2022. Memenuhi syarat apabila: 1. Setiap kios/los bersih dan tidak ada sampah berserakan. 2. Ada meja tempat berjualan dan dalam kondisi bersih. Tidak memenuhi syarat apabila: 1. Setiap kios/los kotor dan ada sampah berserakan. 2. Ada meja tempat berjualan tetapi	Observasi	Checklist	a. Baik (jika jumlah hasil penelitian ≥80 %) b. Cukup baik (jika jumlah penelitian 65% -79%) c. Kurang baik (jika jumlah penelitian ≤ 64 %)	Ordinal

		tidak dalam kondisi bersih.				
3.	Sarana Tempat Pembuangan Sampah	Adalah sarana yang dipakai sebagai tempat menampung sampah padat untuk sementara yang berasal dari kegiatan sehari-hari dan berbentuk kotak sampah yang sesuai dengan jenis sampah di Pasar Tradisional Kota Metro tahun 2022. Memenuhi syarat apabila: 1. Pasar memiliki tempat pembuangan sampah (TPS) atau *container* 2. Tersedia tempat sampah di setiap kios. 3. Ada pemisahan antara sampah basah dan sampah kering. Tidak memenuhi syarat apabila: 1. Pasar tidak memiliki tempat	Observasi	Checklist	a. Baik (jika jumlah hasil penelitian ≥80 %) b. Cukup baik (jika jumlah penelitian 65% -79%) c. Kurang baik (jika jumlah penelitian ≤ 64 %)	Ordinal

		pembuangan sementara (TPS) atau *container*. 2. Tidak tersedia tempat sampah di setiap kios. 3. Tidak ada pemisahan antara sampah basah dan sampah kering.				
4.	Sarana Saluran Limbah dan Drainase	Sarana saluran yang digunakan untuk mengalirkan air buangan yang berbentuk persegi panjang yang disemen dari kegiatan yang dilakukan oleh pedagang di Pasar Tradisional Kota Metro tahun 2022. Memenuhi syarat apabila: 1. Saluran limbah cair/drainase harus disemen dan ditutup dengan kisi-kisi dari logam. 2. Aliran limbah/ drainase lancar. 3. Selokan/saluran air di los basah (ikan, daging, unggas potong,	Observasi	Checklist	a. Baik (jika jumlah hasil penelitian ≥80 %) b. Cukup baik (jika jumlah penelitian 65% -79%) c. Kurang baik (jika jumlah penelitian ≤ 64 %)	Ordinal

		sayuran, tempat pemarutan kelapa) tidak ada genangan air. Tidak memenuhi syarat apabila: 1. Saluran limbah cair/drainase tidak disemen dan tidak ditutup dengan kisi-kisi dari logam. 2. Aliran limbah/ drainase tidak lancar. 3. Selokan/saluran air di los basah (ikan, daging, unggas potong, sayuran, tempat pemarutan kelapa) ada genangan air.				
5.	Sarana Toilet	Fasilitas sanitasi yang berbentuk ruangan kecil terdapat bak penampungan air dan closet untuk tempat buang air besar atau buang air kecil di Pasar Tradisional Kota Metro tahun 2022. Memenuhi syarat apabila:	Observasi	Checklist	a. Baik (jika jumlah hasil penelitian ≥80 %) b. Cukup baik (jika jumlah penelitian 65% -79%) c. Kurang baik (jika	Ordinal

		1. Tersedia toilet untuk laki-laki dan perempuan dan tidak antri. 2. Toilet bersih, tidak berbau, dan tidak ada jentik nyamuk. 3. Mempunyai lubang angin/ventilasi dan cukup cahaya. 4. Tersedia air yang cukup Tidak memenuhi syarat apabila: 1. Tidak tersedia toilet untuk laki-laki dan perempuan dan tidak antri. 2. Toilet kotor, berbau, dan ada jentik nyamuk. 3. Tidak mempunyai lubang angin/ventilasi dan cukup cahaya. 4. Tersedia air yang cukup.			jumlah penelitian ≤ 64 %)	
6.	Penyediaan Air Bersih	Air bersih adalah air yang digunakan dalam kegiatan sehari- hari oleh pedagang di Pasar Tradisional Kota Metro tahun 2022.	Observasi	Checklist	a. Baik (jika jumlah hasil penelitian ≥80 %) b. Cukup baik (jika	Ordinal

		Memenuhi syarat apabila: 1. Tersedia air dengan jumlah yang cukup dan mengalir dengan lancar. 2. Air yang digunakan harus bersih, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak berasa. Tidak memenuhi syarat apabila: 1. Tersedia air dengan jumlah yang cukup dan mengalir dengan lancar. 2. Air yang digunakan harus bersih, tidak berwarna, tidak berbau, dan, tidak berasa.			jumlah penelitian 65% -79%) c. Kurang baik (jika jumlah penelitian ≤ 64 %)	
7.	Tempat Penjualan Makanan dan Bahan Pagan	Adalah tempat pedagang menjual makanan seperti nasi uduk, lontong sayur, kue dll, bahan pangan adalah bahan baku hasil pertanian, nabati dan hewani seperti beras, sayuran dan daging yang memiliki meja/tempat	Observasi	Checklist	a. Baik (jika jumlah hasil penelitian ≥80 %) b. Cukup baik (jika jumlah penelitian 65% -79%)	Ordinal

		untuk menjual dan bahan pangan 60cm ditas lantai di Pasar Tradisional Kota Metro tahun 2022. Memenuhi syarat apabila: 1. Meja/tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm diatas lantai. 2. Tempat pemotongan ayam berada dilokasi khusus diluar bangunan pasar. 3. Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan tidak terbuat dari kayu. 4. Penyajian dagang dikelompokkan sesuai jenisnya. Tidak memenuhi syarat apabila: 1. Meja/tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan tidak mencapai 60 cm diatas lantai.			c. Kurang baik (jika jumlah penelitian ≤ 64 %)	

		2. Tempat pemotongan ayam tidak berada dilokasi khusus diluar bangunan pasar. 3. Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan terbuat dari kayu. 4. Penyajian dagang tidak dikelompokan sesuai jenisnya.				
8.	Sarana Tempat Cuci Tangan	Adalah tempat untuk melakukan kegiatan cuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir yang berbentuk kran yang ada di Pasar Tradisonal Kota Metro tahun 2022. Memenuhi syarat apabila: 1. Tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dengan jumlah yang cukup. 2. Dilengkapi sabun, dijaga kebersihannya dan terletak dilokasi	Observasi	Checklist	a. Baik (jika jumlah hasil penelitian ≥80 %) b. Cukup baik (jika jumlah penelitian 65% -79%) c. Kurang baik (jika jumlah penelitian ≤ 64 %)	Ordinal

		yang mudah dijangkau. Tidak memenuhi syarat apabila: 1. Tidak tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dengan jumlah yang cukup. 2. Tidak dilengkapi sabun, tidak dijaga kebersihannya dan tidak terletak di lokasi yang mudah dijangkau.				
9.	Sarana Tempat Parkir	Adalah sarana tempat parkir kendaraan yang digunakan pengunjung, karyawan, dan pedagang yang datang ke Pasar Tradisional Kota Metro tahun 2022. Memenuhi syarat apabila: 1. Tersedia tempat parkir untuk kendaraan roda dua, roda tiga, roda empat dan tempat bongkar muat barang dagangan. 2. Tempat parkir kendaraan	Observasi	Checklist	a. Baik (jika jumlah hasil penelitian ≥80 %) b. Cukup baik (jika jumlah penelitian 65% -79%) c. Kurang baik (jika jumlah penelitian ≤ 64 %)	Ordinal

		pengangkut unggas hidup harus terpisah dari kendaraan lain. 3. Jalur masuk dan keluar pasar terpisah dengan jelas. Tidak memenuhi syarat apabila: 1. Tidak tersedia tempat parkir untuk kendaraan roda dua, roda tiga, roda empat dan tempat bongkar muat barang dagangan. 2. Tempat parkir kendaraan pengangkut unggas hidup tidak terpisah dari kendaraan lain. 3. Jalur masuk dan keluar pasar tidak terpisah dengan jelas.				