

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Pasar sehat adalah kondisi pasar rakyat yang bersih, aman, nyaman, dan sehat melalui pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan, persyaratan kesehatan, serta sarana dan prasarana penunjang dengan mengutamakan kemandirian komunitas pasar. Pasar rakyat adalah tempat usaha yang ditata, dibangun, dan dikelola oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara (BUMN), dan Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) dapat berupa toko, kios, los dan tenda yang dimiliki atau dikelola oleh pedagang kecil dan menengah, swadaya masyarakat, atau koperasi serta usaha mikro, kecil, dan menengah dengan proses jual beli barang melalui tawar-menawar (Permenkes RI No.17/2020:I (1-2)).

Pasar sehat sangat berhubungan erat dengan kesehatan lingkungan karena pasar sehat dapat dinilai dari kondisi atau keadaan lingkungan yang optimum sehingga berpengaruh positif terhadap terwujudnya suatu kesehatan yang optimal pada pasar sehat. Seperti yang disampaikan oleh menteri kesehatan pada acara hari pasar bersih nasional ke-3 pada pasar induk cibitung bekasi pada juli 2010 yang sambutannya dibacakan oleh prof.Dr. Tjandra Yoga Aditama yang merupakan direktur jenderal pengendalian penyakit dan penyehatan lingkungan kementerian kesehatan dikatakan bahwa status suatu populasi sangat ditentukan oleh kondisi kebersihan dari tempat-tempat dimana ada begitu banyak orang beraktivitas setiap harinya, sehingga pasar menjadi salah satu tempat dimana

orang banyak beraktivitas dalam memenuhi kebutuhan sehingga menjadi alur utama penyebaran berbagai penyakit jika pengelolaan pasar tidak dilakukan dengan baik dapat menyebabkan beberapa penyakit diantaranya Diare, Kolera, Sars dan Malaria.

Pasar menempati posisi penting dalam kehidupan dan aktivitas yang melibatkan penjualan dan pembelian dan pada akhirnya menghasilkan limbah padat dalam jumlah besar yang mengandung sebagian besar bahan nabati dan hewani yang telah busuk. Pasar menarik para pembeli dan penjual untuk berkumpul hal itu dapat memberikan peluang untuk penyebaran penyakit menular dengan potensi yang cukup besar. Keberadaan pasar di kota manapun daerah akan membawa kegiatan komersial. Masyarakat harus bisa jual beli dan berinteraksi agar kehidupan berjalan normal. Namun, kurangnya kontrol dalam proliferasi pasar dan perdagangan menyebabkan masalah bagi masyarakat. Di sisi lain, salah satu faktor yang terkait dengan pasar adalah timbulan sampah, yang jika tidak dikelola dengan baik akan meningkatkan risiko kesehatan masyarakat. Limbah tersebut antara lain kotoran hewan, kotoran manusia, limbah peralatan dan limbah dari beberapa produk makanan yang dijual di pasar tersebut.

Tujuan utama dari pengawasan dan pengendalian sanitasi kesehatan lingkungan adalah pencegahan terhadap penularan dan timbulan penyakit serta kecelakaan melalui upaya perlindungan manusia dan lingkungan dari unsur hazard atau pencemaran tersebut. Untuk mencapai tujuan usaha tersebut diantaranya dengan usaha pengawasan hygiene, sanitasi tempat-tempat umum, dan usaha yang diperuntukan bagi umum agar akibat yang ditimbulkan dari tempat-tempat umum untuk dapat dihilangkan dan dikurangi, hal ini akan berhasil

baik apabila ada pengertian dan bantuan dari masyarakat berupa partisipasi secara teratur dan terus-menerus baik dari pengusaha maupun pemakai jasa (suparlan,2012).

**Tabel 1**

**Jumlah Pasar Tradisional yang ada di Kabupaten Tanggamus**

<b>NO</b>	<b>NAMA PASAR</b>	<b>ALAMAT</b>
1	Pasar talang padang	Jalan raya pasar Talang Padang Pekon Sukarame Kecamatan Talang Padang
2	Pasar gisting	Jalan raya gisting pekon Purwodadi Kecamatan Gisting
3	Pasar kotaagung	Jalan Kenanga Kelurahan Pasar Madang kecamatan kotaagung
4	Pasar wonosobo	Jalan lintas wonosobo Pekon Soponyono Kecamatan Wonosobo
5	Pasar sinar galih	Pekon sinar galih kec.ulubelu
6	Pulau panggung	Pekon pulau panggung kec.pulau panggung
7	Pasar pangkul	Jl.raya pangkul pekon kunyaian kec wonosobo
8	Pasar kubulangka	Pekon kubulangka kec.cuku balak

Kabupaten Tanggamus terdapat 8 pasar yang dikelola Pemerintah, beberapa masalah di pasar tradisional di Kabupaten Tanggamus di lihat dari segi bangunan pasar, tempat pembuangan sampah, saluran limbah dan drainase, lorang pasar digunakan untuk berjualan, area parkir masih bergabungnya antara tempat parkir mobil, motor dan sepeda, tidak ada pemisahan antara sampah basah dan sampah kering ada beberapa tempat yang hanya menggunakan keranjang. sampah yang

berserakan akan menimbulkan lalat berdatangan dan membawa bibit penyakit. Pasar merupakan tempat yang ramai dikunjungi masyarakat maka dari itu pasar harus dalam keadaan bersih dari segala penyakit yang ditimbulkan oleh kotoran dan sampah yang berada di sekitar pasar.

Dari latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional Kabupaten Tanggamus tahun 2022”.

## **B. Rumusan Masalah**

Latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “ Bagaimana Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional di Kabupaten Tanggamus Tahun 2022”

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional di Kabupaten Tanggamus Tahun 2022.

### 2. Tujuan khusus

- a. Kondisi bangunan Pasar Tradisional Kabupaten Tanggamus Tahun 2022.
- b. Kondisi bangunan toko/los Pasar Tradisional di Kabupaten Tanggamus Tahun 2022.
- c. Kondisi tempat parkir di pasar tradisional Kabupaten Tanggamus Tahun 2022.
- d. Kondisi tempat pembuangan sampah sementara di Pasar Tradisional

Kabupaten Tanggamus Tahun 2022.

- e. Kondisi pembuangan air limbah di Pasar Tradisional Kabupaten Tanggamus Tahun 2022.
- f. Kondisi toilet di Pasar Tradisional Kabupaten Tanggamus Tahun 2022.
- g. Kondisi penyediaan air bersih di Pasar Tradisional Kabupaten Tanggamus Tahun 2022.
- h. Kondisi pengendalian binatang penular penyakit di Pasar Tradisional Kabupaten Tanggamus Tahun 2022.
- i. Kondisi tempat cuci tangan di pasar Tradisional Kabupaten Tanggamus.
- j. Kondisi tempat penjualan makanan dan bahan pangan.

#### **D. Manfaat penelitian**

##### 1. Bagi pengelola pasar

- a) Sebagai bahan masukan untuk pengelolaan pasar dalam mewujudkan pasar bersih dan sehat serta perbaikan kondisi sanitasi pasar.
- b) Sebagai informasi tentang gambaran serta pentingnya sanitasi pasar.
- c) Penambah pengetahuan penulis dalam bidang sanitasi tempat-tempat umum khususnya sanitasi pasar.

##### 2. Bagi institusi

Bagi institusi politeknik Kesehatan Tanjung Karang Jurusan Kesehatan Lingkungan, sebagai tambahan informasi dan untuk penelitian lebih lanjut tentang gambaran kondisi sanitasi pasar Kabupaten Tanggamus.

### **E. Ruang lingkup penelitian**

Ruang lingkup penelitian dibatasi ruang lingkup mengenai gambaran Kondisi fasilitas Sanitasi Pasar Tradisional di Kabupaten tanggamus yaitu kondisi bangunan pasar, kondisi bangunan kios/los, kondisi tempat parkir, kondisi tempat pembuangan sampah sementara, kondisi pembuangan air limbah, kondisi toilet, kondisi penyediaan air bersih, kondisi pengendalian binatang penular penyakit, kondisi tempat cuci tangan, dan kondisi tempat penjualan makanan dan bahan pangan di Pasar Tradisional di Kabupaten Tanggamus Tahun 2022.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian sanitasi**

Sanitasi merupakan salah satu tindakan yang dimaksudkan untuk pemeliharaan kesehatan maupun pencegahan penyakit pada lingkungan fisik, sosial, ekonomi, budaya dan sebagainya (Notoatmodjo,2003). Ada beberapa pengertian sanitasi lain yaitu :

1. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.
2. Upaya menjaga agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan agar higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.

Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitik beratkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Berdasarkan uraian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa sanitasi merupakan upaya pencegahan penyakit (*preventif*) dengan mengendalikan atau mengawasi faktor-faktor lingkungan agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan pada masyarakat.

#### **B. Tempat-tempat umum**

Tempat-tempat umum merupakan tempat dimana orang banyak berkumpul untuk melakukan kegiatan baik secara insidental maupun terus menerus. Karena

banyaknya orang yang berkumpul pada tempat-tempat umum tersebut maka dapat mempercepat proses berlangsungnya penyebaran penyakit. (S.W.Djamil.2012)

Tempat tempat umum rentan sekali terjadinya penularan berbagai jenis penyakit, pencemaran lingkungan atau apapun yang mengganggu kesehatan lainnya. STTU dapat dipahami sebagai upaya yang dilakukan untuk menjaga kebersihan tempat-tempat yang sering digunakan untuk melakukan aktivitas hidup sehari-hari untuk menghindari ancaman penyakit yang merugikan masyarakat (Chandra, Dr,Budiman.2007).

Tempat atau sarana layanan umum yang wajib menyelenggarakan sanitasi lingkungan adalah antara lain, tempat umum atau sarana umum yang dikelola secara komersial, tempat yang memfasilitasi terjadinya penularan penyakit, atau tempat layanan umum yang intensitas jumlah dan waktu layanannya tinggi, tempat umum semacam itu meliputi hotel, terminal angkutan umum, pasar tradisional atau swalayan pertokoan, mall, bioskop, salon kecantikan, atau tempat pangkas rambut, panti pijat, taman hiburan, gedung pertemuan, pondok pesantren, tempat ibadah, objek wisata.

Kategori sebagai tempat-tempat umum yang menjadi objek hygiene sanitasi, harus memenuhi empat syarat yaitu (Permendagri RI No.12/2012: II: (4) :

1. Pasar tradisional dimiliki, dibangun dan atau dikelola oleh pemerintah daerah.
2. Pasar Tradisional mempunyai sistem tawar menawar antara penjual dan pembeli. Tawar menawar ini adalah salah satu budaya yang terbentuk di dalam pasar. Hal ini yang dapat menjalin hubungan sosial 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 menjual barang.
4. Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan lokal. Barang-barang dagangan dijual di pasar 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.

### **C. Sanitasi tempat-tempat umum**

Sanitasi tempat-tempat umum (*public health sanitation*) adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha-usaha kebersihan atau kesehatan tempat-tempat umum (TTU) dalam melayani masyarakat umum. Sehubungan dengan aktivitas tempat-tempat umum tersebut secara fisiologis, psikologis, mencegah terjadinya penularan penyakit atau kecelakaan secara estetika, antar penghuni, pengguna, dan masyarakat sekitarnya. Tempat-tempat umum dalam pembahasan ini adalah hotel, penginapan, bar dan restoran, pasar, mal, supermarket, tempat ibadah, terminal atau pelabuhan udara/laut, tempat rekreasi, angkutan umum (kereta api/pesawat udara/kapal laut), kolam renang, bioskop, tempat potong rambut (*barber shop*), salon kecantikan, spa, *night club*, diskotek, dll. Tempat-tempat umum yang akan di teliti oleh peneliti adalah pasar tradisional (Suyono, 2010).

## D. Pasar

### 1. Pengertian pasar

Pasar merupakan sekelompok bangunan yang sebagian beratap dan sebagian tanpa atap yang ditunjuk dengan keputusan Pemerintah Daerah Kota/Kabupaten dimana pedagang–pedagang berkumpul untuk bertransaksi jual beli dagangannya. Dimana dalam pasar terdapat letak atau lokasi, bangunan, sanitasi, dan penjual serta pembeli. Pasar memiliki posisi yang sangat penting untuk menyediakan pangan yang aman dan pasar tersebut dipengaruhi oleh keberadaan produsen hulu (penyedia bahan segar), pemasok, penjual, konsumen, manajer pasar, petugas yang berhubungan dengan kesehatan dan tokoh masyarakat (Menurut Santoso, 2015).

### 2. Jenis jenis pasar

Pasar sebagai perusahaan daerah digolongkan menurut beberapa hal, (Oktavia, 2007) yaitu :

#### a. Menurut jenis kegiatannya, pasar digolongkan menjadi tiga jenis:

##### 1) Pasar eceran

pasar dimana terdapat permintaan dan penawaran barang secara eceran.

##### 2) Pasar grosir

pasar dimana terdapat permintaan dan penawaran dalam jumlah besar.

##### 3) Pasar induk

Pasar ini lebih besar dari pasar grosir, merupakan pusat pengumpulan dan penyimpanan bahan-bahan pangan untuk disalurkan ke grosir - grosir dan pusat pembelian.

b. Menurut lokasi dan kemampuan pelayanannya, pasar digolongkan menjadi dua jenis :

1) Pasar tradisional

Pasar tradisional adalah pasar yang sebagian besar dagangannya adalah kebutuhan dasar sehari-hari dengan praktek perdagangan melalui perdagangan yang masih sederhana dengan fasilitas infrastrukturnya juga masih sangat sederhana dan belum mengindahkan kaidah kesehatan. Peranan pasar tradisional sangat penting dalam pemenuhan kebutuhan, terutama bagi golongan masyarakat menengah ke bawah.

2) Pasar modern

Pasar moderen merupakan tempat bertemunya pedagang dan pembeli dan ditandai dengan adanya transaksi jual beli secara tidak langsung. Pembeli melayani kebutuhannya sendiri dengan mengambil di rak-rak yang sudah ditata sebelumnya. Harga barang sudah tercantum pada tabel tabel yang pada rak-rak tempat barang tersebut diletakan dan merupakan harga pasti tidak dapat ditawar.

### **E. Persyaratan kesehatan lingkungan pasar**

Persyaratan kesehatan lingkungan pasar adalah sebagai berikut :

1. Sarana dan Bangunan

a. lokasi pasar

1) Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.

2) Tidak terletak di daerah rawan bencana seperti: bantaran sungai,

aliran lahar, rawan longsor, banjir dan sebagainya.

- 3) Tidak terletak di daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbanga, termasuk sampah dan jalan.
- 4) Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.

b. Ruang kantor pengelola

- 1) Ruangan memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai
- 2) Ruangan tingkat pencahayaan ruangan 100 lux.
- 3) Tersedia ruangan dengan tinggi langit-langit-langit dari lantai sesuai sesuai dengan ketentuan yang berlaku
- 4) Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan.
- 5) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi sabun dan air yang mengalir.

c. Penataan ruang dagangan

- 1) Pembagian area/zoning sesuai dengan jenis komoditi seperti: basah, kering.
- 2) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat kursus, ikan di tempat-tempat khusus.
- 3) Setiap los memiliki lorong yang lebar minimal 1,5 meter.
- 4) Penjualan serta pemotongan unggas dan ruminansia di pasar rakyat diatur sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.

d. Tempat penjualan bahan pangan dan makanan

- 1) Tempat penjualan bahan pangan basah.
- 2) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan

genangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu.

- 3) Memiliki sarana penyimpanan bahan baku dengan suhu maksimum  $18^{\circ}\text{C}$  dan sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimal  $40^{\circ}\text{C}$ .
  - 4) Tempat penjajahan atau showcase produk dingin dilengkapi alat pendingin dengan suhu pendingin maksimum  $7^{\circ}\text{C}$  dan untuk produk beku dilengkapi dengan alat pendingin dengan suhu maksimum minus  $10^{\circ}\text{C}$ .
  - 5) Alas potong (talenan) tidak mengandung bahan beracun, kedap air dan mudah dibersihkan.
  - 6) Pisau untuk memotong bahan mentah dan bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat
  - 7) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.
  - 8) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
  - 9) Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga memudahkan aliran limbah, serta tidak melewati area penjualan.
  - 10) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
  - 11) Tempat penjualan bebas dari vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- e. Tempat penjualan bahan pangan kering

- 1) Meja tempat penjualan dengan permukaan yang datar dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
  - 2) Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
  - 3) Tersedia tempat sampah kering dan basa, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
  - 4) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
  - 5) Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya (tempat berkembang biak), seperti lalat kecoa, tikus nyamuk.
- f. Tempat penjualan makanan jadi/siap saji
- 1) Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
  - 2) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
  - 3) Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat,
  - 4) Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dan mudah diangkat sehingga air limbah mudah mengalir.
  - 5) Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
  - 6) Tempat penjualan arus bebas dari vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti: lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

g. Area parkir

- 1) Kendaraan pengangkut hewan hidup tidak boleh masuk area parkir pasar dan memiliki area parkir sendiri.
- 2) Tidak ada genangan air.
- 3) Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering, basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat, dalam jumlah yang cukup minimal setiap 10 meter.
- 4) Adanya tempat penghijauan.

h. Konstruksi

1) Atap

- a) Atap harus kuat tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembang biaknya binatang penular penyakit.
- b) Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit.
- c) Ketinggian atap harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- d) Atap yang mempunyai ketinggian 10 meter lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.

i. Dinding

- 1) Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang.
- 2) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air.
- 3) Pertemuan lantai dengan dinding serta pertemuan dua dinding lainnya harus berbentuk lengkung (*conus*).

j. Lantai

- 1) Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan.
- 2) Lantai yang selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci, dan jenisnya harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan air.

k. Pintu

Khusus untuk pintu los penjual daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri (*selfcloser*) atau tirai pelastik untuk menghalangi binatang penular penyakit (vektor) seperti lalat dan serangga lainnya masuk.

l. Tangga

- 1) Tinggi, lebar, kemiringan anak tangga sesuai dengan standar atau ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2) Terdapat pegangan tangan di kanan dan dikiri tangga.
- 3) Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin.
- 4) Terdapat pencahayaan yang minimal 100 lux dan tidak menyilaukan.

m. Ventilasi

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

n. Pencahayaan



- 1) Intensitas cahaya setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan.
- 2) Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 200 lux.

## F. Sanitasi pasar

### 1. Air Bersih

- a. Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap hari.
- b. Berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang.
- c. Kualitas air bersih yang tersedia memenuhi persyaratan.
- d. Tersedia tandon air yang menjamin kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yang tidak bocor.
- e. Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 m.
- f. Kualitas air bersih diperiksa setiap enam (6) bulan sekali.

### 2. Kamar Mandi dan Toilet

- a. Tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut :

**Tabel 2 Rasio Toilet/Kamar Mandi dengan Jumlah Pedagang**

No	Jumlah pedagang	Jumlah kamar mandi	Jumlah toilet
1	1 s/d 25	1	1
2	25 s/d 50	2	2
3	50 s/d 100	3	3

Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet

- b. Kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah yang cukup dan bebas jentik.
  - c. Toilet harus tersedia jamban leher angsa yang cukup dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
  - d. Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
  - e. Air limbah dibuang ke septik tank (*multi chamber*) atau lubang resapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10m dari sumber air bersih.
  - f. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan.
  - g. Letak toilet terpisah minimal 10 m dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
  - h. Luas ventilasi 20 % dan luas lantai dan pencahayaan 100 lux
  - i. Tersedia tempat sampah yang cukup.
3. Pengolahan sampah
- a. Setiap los/kios/lorong tersedia tempat basah dan kering.
  - b. Terbuat dari bahan yang kedap air.
  - c. Tersedia alat angkut sampah yang kuat mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan.
  - d. Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, kuat, atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah.
  - e. TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penularan penyakit.

- f. Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pada dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar.
- g. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam.

#### 4. Drainase

Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan sisi terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.

- a. Limbah cair yang dihasilkan dari setiap kios disalurkan ke instalasi pembuangan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum.
- b. Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 112 Tahun 2003 tentang kualitas air limbah.
- c. Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga memecah genangan air.
- d. Bangunan los/kios tidak berada di atas saluran drainase.
- e. Melakukan pengujian kualitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali.

#### 5. Tempat cuci tangan

- a. Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau
- b. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup

#### 6. Binatang penular penyakit

Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan. Dalam rangka pencegahan

penyebaran resiko penyakit akibat lingkungan di pasar rakyat maka juga perlu dilakukan pembersihan pasar dengan melakukan:

- a) Desinfektan pasar rakyat yang dilaksanakan secara menyeluruh di lokasi pasar rakyat terutama di kios penjualan daging unggas satu bulan sekali.
- b) Desinfektan yang ramah lingkungan.

## **G. Perilaku hidup bersih dan sehat**

### Pedagang dan Pekerja

1. Pedagang karkas daging/unggas, ikan, dan pemotong unggas menggunakan alat pelindung diri sesuai dengan pekerjaannya (sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut, dll).
2. Berpola hidup bersih dan sehat (cuci tangan dengan sabun, tidak merokok, mandi setelah pulang terutama bagi pedagang dan pemotong unggas, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah, dan buang dahak sembarangan).
  - a. Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala. Minimal 6 bulan sekali.
  - b. Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular, seperti Diare, Hepatitis, TBC, Kudis, ISPA, dll.
3. Pengunjung
  - a. Berpola hidup bersih dan sehat, seperti : tidak buang sampah sembarangan, tidak merokok, tidak meludah, buang dahak sembarangan dll.
  - b. Cuci tangan dengan sabun terutama setelah memegang unggas/hewan hidup, daging, dan ikan.
4. Pengelola

Mempunyai pengetahuan dan keterampilan di bidang hygiene sanitasi dan keamanan pangan.

## **H. Keamanan**

### Pemadam Kebakaran

1. Tersedia peralatan pemadam kebakaran yang cukup dan berfungsi serta tidak kadaluarsa.
2. Tersedia hidran air dengan jumlah cukup menurut ketentuan yang berlaku.
3. Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan diri.
4. Terdapat petunjuk prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran Keamanan.
5. Tersedia pos keamanan dilengkapi dengan personil dan peralatannya.

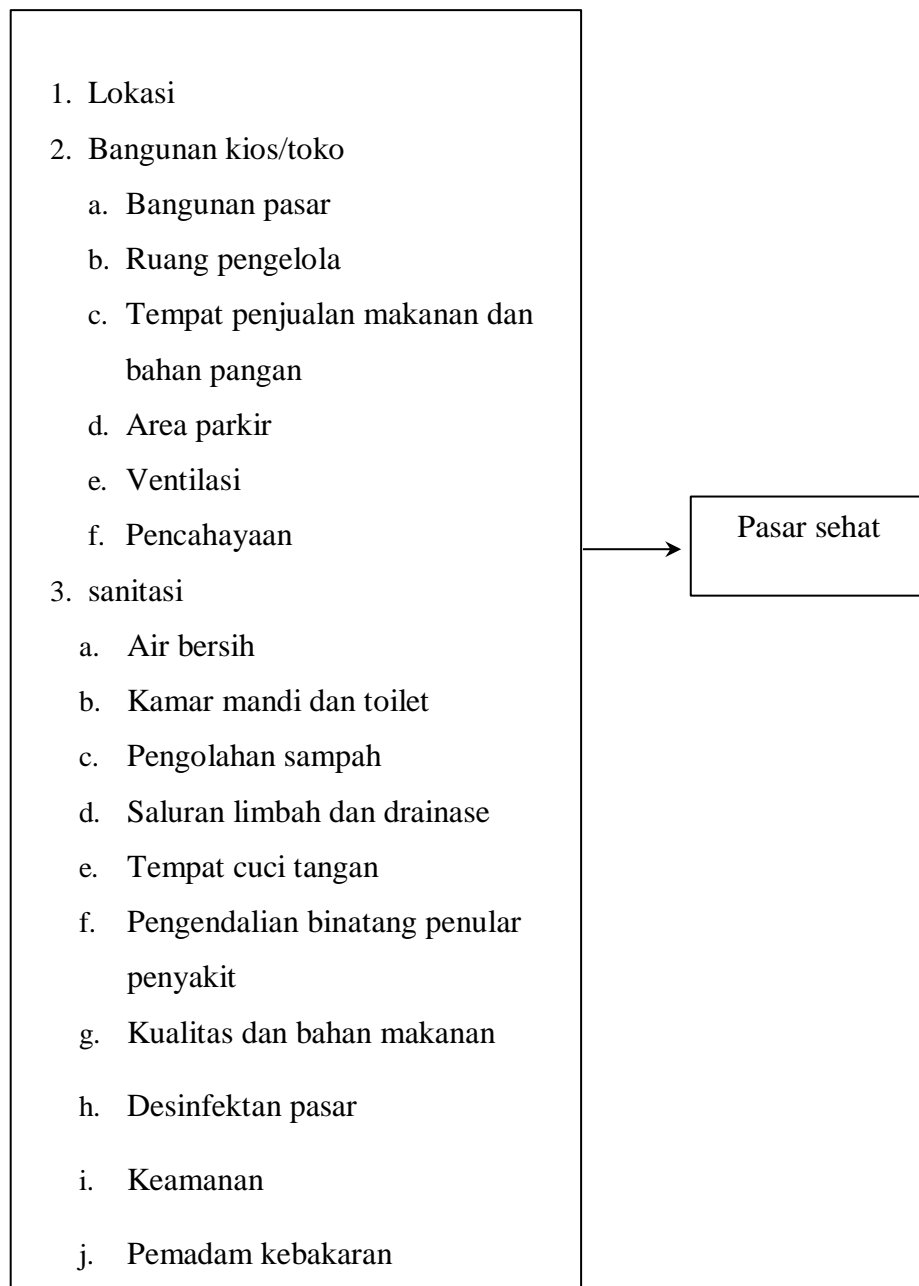
## **I. Fasilitas lain**

1. Tempat sarana ibadah
  - a. Tersedia tempat ibadah dan tempat wudhu dengan lokasi yang mudah dijangkau dengan sarana yang bersih dan tidak lembab.
  - b. Tersedia air bersih dengan jumlah dan kualitas yang cukup.
  - c. Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan.
2. Tempat penjualan unggas hidup
  - a. Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama.
  - b. Tempat penjualan unggas hidup mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri.
  - c. Kandang tempat penampungan sementara unggas terbuat dari bahan yang

kuat dan mudah dibersihkan.

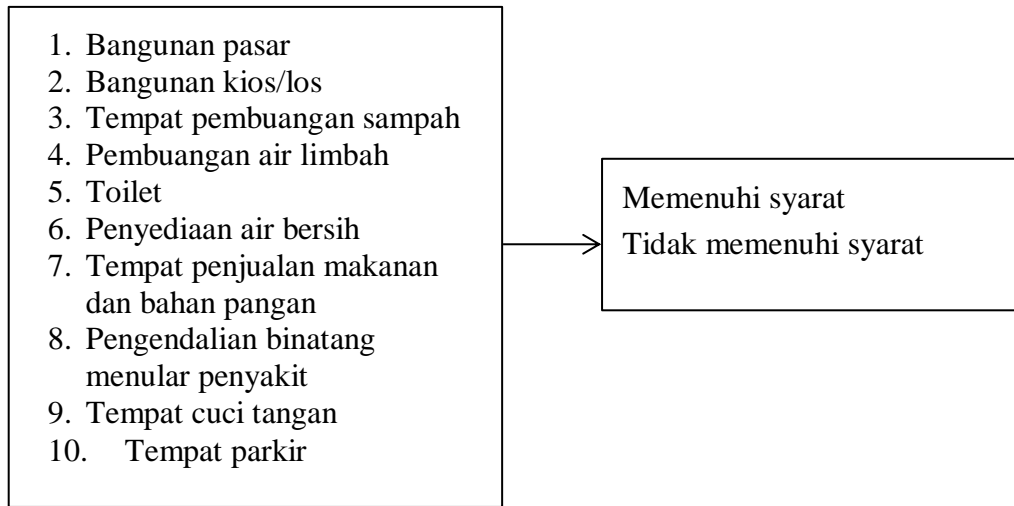
- d. Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Pertanian.
- e. Tersedia sarana cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air bersih yg cukup.
- f. Tersedia penampungan sampah yang terpisah dari sampah pasar.
- g. Tersedia peralatan desinfektan khusus untuk membersihkan kendaraan pengangkut dan kandang unggas.
- h. Tersedia pos pelayanan kesehatan yang mudah dijangkau dan peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) yang memadai.

## J. Kerangka Teori



Sumber : Suparlan, 2012.

Gambar 1  
Kerangka Teori

**K. Kerangka Konsep**

Gambar 2  
Kerangka Konsep



## L. Definisi Operasional

**Tabel 3 Devinisi Operasional**

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1	Bangunan pasar	<p>Bangunan pasar adalah konstruksi bangunan pasar dan kondisi bangunan pasar yang memiliki persyaratan seperti</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bangunan pasar yang terpelihara,</li> <li>Jalan dalam pasar tidak ada sampah berserakan</li> <li>Lantai tidak retak dan</li> <li>Bangunan pasar tidak ada genangan air</li> <li>Lorong pasar tidak digunakan untuk berjualan.</li> <li>Lantai tidak ada genangan air</li> <li>Semua bahan dan peralatan yang digunakan diletakkan pada tempatnya dan tidak menghalangi jalan/lorong</li> </ol>	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baik jika jumlah hasil <math>\Sigma YA \geq 8</math> (<math>\geq 80\%</math>)</li> <li>Cukup baik jika jumlah <math>\Sigma YA</math> 6-5 (65%-79%)</li> <li>Kurang baik jika jumlah hasil <math>\Sigma YA \leq 5</math> (<math>\leq 64\%</math>)</li> </ol> <p>Dengan rumus :</p> $\frac{\Sigma YA \times 100}{\Sigma \text{ total yang dinilai}}$	Ordinal

		<ul style="list-style-type: none"> <li>h. Semua fasilitas pasar terawat baik dan bersih</li> <li>i. Lorong pasar tidak digunakan untuk berjualan</li> </ul>				
2	Bangunan kios/los	<p>Bangunan toko/los adalah bangunan yang dipakai pedagang untuk berdagang yang memiliki persyaratan seperti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kios bersih dan tidak ada sampah berserakan.</li> <li>b. Tidak ada sampah menumpuk dan membusuk</li> <li>c. Ada meja tempat berjualan dan bersih</li> </ul> <p>Tidak memenuhi syarat jika :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Terdapat sampah dan sampah berserakan</li> <li>b. Adanya sampah menumpuk dan membusuk</li> <li>c. Tidak ada meja untuk berjualan dan kondisi kotor</li> </ul>	Checklist	Observasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Baik jika jumlah hasil <math>\Sigma YA \geq 3</math> (<math>\geq 80\%</math>)</li> <li>b. Cukup baik jika jumlah <math>\Sigma YA 2</math> (65%-79%)</li> <li>c. Kurang baik jika jumlah hasil <math>\Sigma YA \leq 1</math> (<math>\leq 64\%</math>)</li> </ul> <p>Dengan rumus :</p> $\frac{\Sigma YA \times 100}{\Sigma \text{ total yang dinilai}}$	Ordinal

3	Tempat pembuangan sampah	<p>Tempat pembuangan sampah adalah sarana yang dipakai sebagai tempat menampung sampah untuk sementara yang memiliki persyaratan seperti</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mempunyai TPS.</li> <li>TPS tidak bau dan tidak ada sampah berserakan</li> <li>Ada pemisah antara sampah basah dan sampah kering</li> <li>Tersedia tempat sampah di setiap kios</li> <li>Tersedia tempat sampah di los pasar</li> </ol>	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baik jika jumlah hasil <math>\sum YA \geq 5</math> (<math>\geq 80\%</math>)</li> <li>Cukup baik jika jumlah <math>\sum YA</math> 3-2 (65%-79%)</li> <li>Kurang baik jika jumlah hasil <math>\sum YA \leq 2</math> (<math>\leq 64\%</math>)</li> </ol> <p>Dengan rumus</p> $\frac{\sum YA \times 100}{\sum \text{total yang dinilai}}$	Ordinal
4	Saluran limbah	<p>Saluran limbah adalah saluran yang digunakan untuk Mengalirkan air buangan ke saluran pembuangan kota yang memiliki persyaratan seperti</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Saluran limbah harus disemen dan ditutup dengan kisi-kisi dari logam,</li> <li>Aliran drainase lancar,</li> <li>Selokan/ saluran air di los basah tidak ada genangan air.</li> </ol>	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baik jika jumlah hasil <math>\sum YA</math> 3 (<math>\geq 70\%</math>)</li> <li>Cukup baik jika jumlah <math>\sum YA</math> 2 (65%-79%)</li> <li>Kurang baik jika jumlah hasil <math>\sum YA \leq 1</math></li> </ol>	Ordinal :

					$(\leq 64\%)$ Dengan rumus : $\frac{\sum YA \times 100}{\sum \text{total yang dinilai}}$	
5	Toilet	Toilet adalah fasilitas sanitasi untuk tempat buang air besar dan kecil yang memiliki persyaratan seperti: a. Tersedia toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan, b. Toilet bersih, tidak bau, dan tidak ada jentik nyamuk c. Memiliki ventilasi dan cukup cahaya d. Tersedia air yang cukup Tidak e. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun f. ada penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet	Checklist	Observasi	a. Baik jika jumlah hasil $\sum YA \geq 4 (\geq 80\%)$ b. Cukup baik jika jumlah $\sum YA 3 (65\% - 79\%)$ c. Kurang baik syarat jika jumlah hasil $\sum YA \leq 2 (\leq 64\%)$ Dengan rumus : $\frac{\sum YA \times 100}{\sum \text{total yang dinilai}}$	Ordinal

6	Penyediaan air bersih	<p>Penyediaan air bersih adalah penyediaan air bersih untuk keperluan pedagang yang memiliki persyaratan seperti</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Air yang digun akan harus bersih tidak berwarna, dan tidak berbau,</li> <li>Tersedia dalam jumlah yang cukup dan mengalir lancar.</li> <li>Ada penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet</li> </ol>	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baik jika jumlah hasil YA 3 (<math>\geq 70\%</math>)</li> <li>Cukup baik jika jumlah <math>\sum YA 2</math> (65%-79%)</li> <li>Kurang baik jika jumlah hasil YA &lt; 1 (&lt;70%)</li> </ol> <p>Dengan rumus</p> $\frac{\sum YA \times 100}{\sum total \text{ yang dinilai}}$	Ordinal
7	Pengendalian vektor dan binatang pengganggu	<p>Pengendalian vektor dan binatang pengganggu adalah upaya yang dilakukan untuk mengendalikan binatang penular penyakit yang dilakukan oleh pihak Pasar Kotaagung. Memenuhi syarat apabila :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penyemprotan lalat, nyamuk, kecoa, dan tikus dilakukan secara berkala minimal 2 kali setahun</li> <li>Tidak ada binatang peliharaan (kucing/anjing) berkeliaran di dalam</li> </ol>	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baik jika jumlah hasil YA 3 (<math>\geq 70\%</math>)</li> <li>Cukup baik jika jumlah <math>\sum YA 2</math> (65%-79%)</li> <li>Kurang baik jika jumlah hasil YA &lt; 1 (&lt; 70%)</li> </ol>	Ordinal

		<p>pasar.</p> <p>c. Tidak ada alat di tempat penjual makanan matang</p>			<p>Dengan rumus :</p> $\frac{\sum YA \times 100}{\sum \text{total yang dinilai}}$	
8	Tempat penjualan makanan dan bahan pangan	<p>a. Los tempat penjualan makan &amp; bahan pangan tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir yang dilengkapi dengan sabun</p> <p>b. Meja/tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai</p> <p>c. Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar</p> <p>d. Tempat penjualan makanan &amp; bahan pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu</p> <p>e. Alas pemotong(talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan</p> <p>f. Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual</p> <p>g. Penyajian hidangan dikelompokkan sesuai jenis</p> <p>h. Pernah dilakukan pengambilan</p>	Checklist	Observas	<p>a. Baik jika jumlah hasil YA 8 (<math>\geq 80\%</math>)</p> <p>b. Cukup baik jika jumlah <math>\sum YA</math> 6-7 (65%-79%)</p> <p>c. Kurang baik jika jumlah hasil YA &lt; 5 (&lt; 70%)</p> <p>Dengan rumus :</p> $\frac{\sum YA \times 100}{\sum \text{total yang dinilai}}$	Ordinal

		<p>contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium</p> <p>i. Pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan</p>				
9	Tempat cuci tangan	<p>a. Tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dengan jumlah yang cukup</p> <p>b. Terdapat sabun, dijaga kebersihannya dan terletak di lokasi yang mudah terjangkau</p>	Checklist	Observasi	<p>a. Baik jika jumlah hasilYA 2 (<math>\geq 80\%</math>)</p> <p>b. Cukup baik jika jumlah <math>\sum YA 1</math> (65%-79%)</p> <p>c. kurang baik jika jumlah hasil YA &lt; 1 (&lt;70%)</p> <p>Dengan rumus :</p> $\frac{\sum YA \times 100}{\sum total \ yang \ dinilai}$	Ordinal skor :
10	Tempat parkir	<p>a. Tersedia tempat parkir untuk kendaraan roda dua, roda tiga, roda empat dan tempat bongkar muat barang dagangan</p> <p>b. Jalur masuk dan keluar terpisah dengan jelas</p>	Checklist	Observasi	<p>a. Baik jika jumlah hasilYA 2 (<math>\geq 80\%</math>)</p> <p>b. Cukup baik jika jumlah <math>\sum YA 1</math> (65%-79%)</p> <p>c. Kurang baik jika</p>	Ordinal

					jumlahhasil YA < 1(< 70%)  Dengan rumus : $\frac{\sum YA \times 100}{\sum \text{total yang dinilai}}$	
--	--	--	--	--	---	--