

SANITASI LINGKUNGAN DI PASAR PENDOPO TAHUN 2021

by Muhammad Iqbal

Submission date: 26-Jul-2022 02:55PM (UTC+0700)

Submission ID: 1875371559

File name: draf_skripsi_muhammad_iqbal_2.docx (546.9K)

Word count: 22412

Character count: 140910



**SANITASI LINGKUNGAN
DI PASAR PENDOPO TAHUN 2021**

SKRIPSI

OLEH

NAMA : MUHAMMAD IQBAL

NIM : 10031381823044

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2021**

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), hygiene adalah upaya memantau faktor lingkungan fisik yang mempengaruhi manusia, khususnya yang mempengaruhi perkembangan fisik, kesehatan dan keberlangsungan hidup, yang dicapai dengan menggunakan cara-cara untuk membantu mencegah penyakit. Terkait dengan rantai penularan penyakit. Dalam konteks ini, higiene berkaitan dengan sanitasi (Suriani, 2020).

Skala global, masalah kesehatan merupakan masalah dunia. Menurut (WHO, 2019), ada sekitar 827.000 orang di negara-negara yang diklasifikasikan sebagai negara-negara berikut: Masyarakat berpenghasilan rendah dan menengah meninggal karena air, sanitasi dan Sanitasi tidak cukup baik setiap tahun, 60% alasannya adalah Karena diare. Kebersihan yang buruk dianggap sebagai penyebab utama lingkungan sekitar Dari jumlah tersebut, 432.000 orang meninggal. Air, sanitasi, dan kebersihan pribadi yang lebih baik dapat Mencegah 297.000 kematian anak di bawah usia 5 tahun setiap tahun.

Indonesia adalah negara peringkat kedua di dunia Kondisi sanitasi terburuk setelah India (Fachri, 2013). Di Indonesia, kebersihan sudah menjadi Masalah yang cukup membutuhkan perhatian. Menurut (UNICEF (2020) Tantangan yang dihadapi Indonesia adalah jumlah penduduk Indonesia hampir 25 juta Jangan ke toilet, buang air besar di sembarang tempat, misalnya di ladang, semak, hutan, jalan, sungai, parit, dan tempat terbuka lainnya. Buang air besar merupakan ancaman besar bagi kesehatan anak-anak dan masyarakat. Kebiasaan orang yang masih tidak sengaja buang air besar dan air Limbah yang tidak dikelola sebelum dibuang dapat menyebabkan pencemaran air dan meningkatkan penularan penyakit. Seperempat dari usia anak di bawah 5 tahun di Indonesia menderita diare dan menjadi pemicu utama kematian anak di negara ini. Di Indonesia masih banyak fasilitas sanitasi yang kurang baik karena masih tertinggal dan masih terdapat kesenjangan yang besar dalam akses terhadap fasilitas sanitasi, terlebih

pada kalangan rumah tangga di dua lapisan masyarakat terbawah, yaitu 40% - 65% dari rumah tangga di perkotaan dan 36% - 65% di pedesaan (Rahman et al., 2021).

Sanitasi meliputi sanitasi perumahan dan sanitasi tempat umum. Tempat-tempat umum yang terlibat, seperti bioskop, tempat hiburan, pasar, kolam renang, tempat ibadah, dll, perlu menjaga dan mengawasi kebersihan lingkungan. Menurut temuan penelitian, jika setiap orang mempunyai fasilitas sanitasi yang melengkapi persyaratan atau standar dari Menteri Kesehatan, air bersih yang melimpah, serta kebersihan faktor pribadi dan lingkungan (Bartram dan Cairncross, 2010).

Sanitasi adalah salah satu bagian dari kesejahteraan alami, khususnya cara berperilaku yang disengaja untuk mengembangkan kehidupan yang sempurna dan sehat agar orang tidak bersentuhan langsung dengan tanah dan bahan limbah atau sampah. Kondisi kesehatan masyarakat salah satunya dapat dilihat dari bersih atau tidaknya lingkungan atau tempat-tempat umum dimana masyarakat kerap melaksanakan aktivitas sehari-hari mereka. Misalnya, pasar adalah tempat umum. Pasar merupakan sebuah tempat umum yang kerap didatangi oleh masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari mereka. Beberapa penyakit yang mungkin berada di pasaran merupakan penyakit yang berkaitan dengan sanitasi yang kurang memadai, misalnya diare, kolera, ISPA, maupun penyakit yang berkaitan dengan hewan, misalnya SARS serta flu burung. Pasar dapat menjadi jalur utama transmisi penyakit sebagaimana kasus kolera di Amerika Latin serta SARS serta flu burung (*Avian Influenza*) di Asia. Untuk menghindari transmisi penyakit yang mungkin berlangsung di pasar, maka sanitasi lingkungan pasar yang memadai sesuai dengan Kepmenkes RI nomor: 519/menkes/sk/vi/2008 perlu diperhatikan (Nurchahaya, Moelyaningrum dan Ningrum, 2014).

Salah satu tempat atau fasilitas pelayanan umum yang diperlukan untuk melakukan penyehatan lingkungan, di, tempat umum pengelolaan komersial, dan tempat-tempat yang kondusif untuk penyebaran penyakit, salah satunya adalah

pasar tradisional yang menjadi salah satu tempat kegiatan masyarakat, dan pasar tradisional harus memperhatikan kebersihan dan sanitasi tempat umumnya (Made and Asmara, 2018).

Kepmenkes RI No. 519/MENKES/SK/VI/2008 untuk pelaksanaan sektor usaha yang kokoh, ada 6 bagian model pasar yang dipandang sehat, yaitu kawasan pasar, sterilisasi ruangan dan gedung, desinfeksi kantor, perilaku hidup bersih, keamanan dan berbagai perkantoran. Pasar memiliki situasi penting untuk memberikan makanan yang aman yang dipengaruhi kehadiran pembuat atau distributor bahan-bahan baru, penyedia, dealer, pembeli, kepala pasar, otoritas kesehatan dan pelopor daerah setempat. Dengan demikian, komitmen mitra diharapkan dapat menumbuhkan pasar yang sehat. (Menteri kesehatan, 2008).

Profil pasar tahun 2018 memperlihatkan bahwa hanya 3,05% pasar tradisional yang mempunyai pos kesehatan serta hanya 3,72% yang mempunyai instalasi air bersih, 51,33% belum mempunyai fasilitas penampungan sampah, 47,17% belum mempunyai saluran drainase dan 33,9% pasar tradisional belum mempunyai toilet (Lokadata, 2018). Hasil survei pada 10.523 sampel pedagang di 390 pasar tradisional di Indonesia, memperlihatkan bahwa sebagian besar sarana dan prasarana pasar seperti tempat berdagang, jaringan listrik, toilet, tempat parkir, kantor pengelola, dan tempat ibadah telah cukup memenuhi standar kelayakan serta kebersihan, namun sarana tempat pembuangan sampah, instalasi air bersih, pos keamanan, serta area bongkar muat barang kurang memenuhi standar kelayakan serta kebersihan. Sarana lain seperti atm, ruang serba guna, jaringan internet, Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL), tempat penyimpanan, pos kesehatan, pos ukur ulang, serta ruangan menyusui juga dinilai kurang layak (BPS, 2020).

Pandangan pedagang akan kelayakan dan kebersihan fasilitas memiliki hubungan positif, yaitu 85,64% atau sebagian besar pasar memiliki fasilitas yang belum terpenuhi dari sisi keberadaan, kelayakan, dan kebersihan berdasarkan sudut pandang pedagang (BPS, 2020). Hal ini membuktikan bahwa pasar tradisional masih menjadi tempat utama bagi masyarakat untuk melaksanakan

kegiatan jual beli, akan tetapi faktanya fasilitas yang terdapat di pasar tradisional dinilai belum layak di tengah adanya kompetisi dengan tempat perbelanjaan yang lebih modern, ini menjadi sebuah tantangan saat ini (BPS, 2020).

Hasil penelitian (Anggraeni dan Aslamiyah, 2018) dikenal di pasar Blambangan Banyuwangi yang mengacu kepada SK Menteri Kesehatan No. 519/menkes/sk/vi/2008 mengenai Tata Tertib Penyelenggaraan Bidang Usaha Yang Kokoh Sejauh Wilayah, 85 persen Nilainya, 52 persen Struktur, 54 persen Sterilisasi, 52 persen PHBS, 89 persen Keamanan, dan 59 persen Beda Dinas. Jika semua faktor dipertimbangkan, Pasar Blambangan di Banyuwangi memiliki skor 55 persen, menunjukkan bahwa itu adalah pasar yang berbahaya. Menurut Kepmenkes No.519/Menkes/SK/VI/2008.

Pantauan awal yang dilaksanakan di Pasar Pendopo di kawasan Desa Bhayangkara, Kecamatan Talang Ubi, Penukal Abab Lematang Ilir (Pali), masih terdapat sejumlah permasalahan, antara lain air bersih, WC dan MCK, pengelolaan sampah, dan drainase. Misalnya, penataan fasilitas jajanan dari pedagang kaki lima di Pasar Baru Pendopo yang belum ditata dengan rapi karena masih terdapat pedagang yang berjualan pada tempat parkir yang menyebabkan sebagian lahan parkir dimanfaatkan untuk berjualan. Selain itu, masih banyak tempat sampah yang terpisah untuk sampah organik dan anorganik di sekitar lingkungan pasar, beberapa rencana ruang tukar yang belum sesuai dengan tugasnya, saluran air terbuka, dan pedagang yang belum mengenakan alat perlindungan diri seperti masker dan celemek, khususnya bagi pedagang makanan basah dan unggas, dan masih ada lantai tanah di pasar paviliun, jadi saat hujan, lantainya tergenang air. Jika tidak dijaga secara efektif, keadaan sanitasi lingkungan yang tidak memadai ini tentunya bisa menjadi penyebab berbagai macam penyakit yang dapat menurunkan derajat kesehatan manusia. Maka dari itu penelitian mengenai penyehatan lingkungan di pasar pendopo penting dilaksanakan untuk mengetahui bagaimana kondisi sanitasi lingkungan pasar pendopo yang berlandaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik

Indonesia Nomor 519/Menkes/SK/VI/2008 mengenai Pedoman Pelaksanaan Pasar Sehat.

1.2 Rumusan Masalah

Sanitasi tempat umum adalah sebuah usaha dalam menghindari dan mengarahkan ruang terbuka yang memiliki potensi dalam menularkan penyakit. Pasar merupakan salah satu area publik di mana banyak orang, termasuk pemasok, pedagang, dan pelanggan, menghadapi risiko penularan penyakit karena kebersihan pribadi yang buruk dan sanitasi pasar yang tidak memadai. Pasar pendopo adalah salah satu pajangan struktural yang beroperasi mulai pukul 5 pagi hingga pukul 5 sore. Observasi awal di pasar pendopo mengungkapkan masih ada beberapa kendala, antara lain air bersih, toilet dan toilet, pengelolaan sampah, dan drainase. Penjual yang berjualan di tempat parkir sehingga sebagian tanahnya digunakan untuk berjualan. Selain itu, masih banyak tempat sampah terpisah untuk sampah organik dan anorganik di sekitar lingkungan pasar, ruang perdagangan tidak tertata sesuai kegunaannya, pembuangan air terbuka, dan pedagang yang belum mengenakan alat perlindungan diri seperti masker, sarung tangan, dan celemek, khususnya bagi penjual bahan makanan lembab dan unggas, dan masih berupa kotoran di pasar pendopo, sehingga saat hujan lantai akan banjir. Jika tidak ditangani dengan baik, keadaan sanitasi lingkungan yang tidak memadai ini pasti dapat menjadi penyebab berbagai macam penyakit yang bisa menurunkan derajat kesehatan manusia. Berdasarkan rumusan masalah, “Bagaimana sanitasi lingkungan di pasar pendopo tahun 2021?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini yakni menganalisis higiene dan sanitasi lingkungan di pasar baru pendopo tahun 2021.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis fasilitas pendukung kegiatan sanitasi lingkungan (tata letak lokasi, bangunan pasar, fasilitas keamanan serta sarana pendukung lainnya).
2. Menganalisis sanitasi lingkungan di Pasar Pendopo yang terdiri dari air bersih, kamar mandi dan toilet, drainase, pengelolaan sampah, phbs pedagang dan pengunjung, kualitas makanan dan bahan pangan makanan, serta tempat mencuci tangan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti Sebagai Sarana

Memperdalam dan mengaplikasikan ilmu yang sudah didapatkan pada masa studi, memperkaya pengetahuan maupun wawasan serta menjadi media dalam belajar terjun langsung di lapangan untuk penelitian.

1.4.2 Bagi Subjek Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pihak pengelola pasar maupun instansi yang berkaitan dalam mengevaluasi atau membenahi kegiatan sanitasi pasar. Diharapkan juga agar penelitian ini dapat memperkaya ilmu dan pengetahuan kepada pihak yang berkaitan mengenai pentingnya sanitasi lingkungan di pasar.

1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Sebagai acuan serta referensi ilmiah untuk mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat serta menambah wawasan mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu kesehatan masyarakat dan menjadi media pengembangan ilmu pengetahuan kesehatan masyarakat terlebih pada disiplin ilmu kesehatan lingkungan.

1.4.4 Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan menjadi landasan pertimbangan dalam pengambilan keputusan bagi Dinas Kesehatan Pendopo maupun Dinas Perdagangan dan Perindustrian ataupun instansi yang

berkaitan dalam pengawasan yang memiliki tujuan dalam memperbaiki sanitasi pasar baru pendopo.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini berkaitan dengan menganalisis penerapan sanitasi lingkungan pasar baru pendopo yang diselenggarakan di bulan oktober hingga desember. Penelitian ini dilaksanakan di pasar pendopo. Penelitian dilakukan dengan melaksanakan analisis terkait sanitasi lingkungan di pasar pendopo yang mencakup lokasi, bangunan pasar, sanitasi, perilaku hidup bersih dan sehat, keamanan serta fasilitas lain di pasar pendopo.

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sanitasi Lingkungan

2.1.1 Pengertian

Sanitasi merupakan sebuah bagian dari ilmu kesehatan lingkungan yang mencakup cara serta upaya individu ataupun masyarakat dalam memanipulasi atau mengendalikan lingkungan hidup yang mengancam kesehatan dan keberlangsungan hidup manusia (Budiono, 2010). Sanitasi, lingkungan dan air bersih secara signifikan dapat menurunkan tingkat kesakitan dan keparahan berbagai macam penyakit yang akan menyebabkan peningkatan pada derajat kesehatan masyarakat (Yuningsih, 2019).

2.1.2 Ruang Lingkup Sanitasi Lingkungan

Kesehatan lingkungan merupakan suatu kesetimbangan dalam ekologi yang harus terdapat di antara manusia dan lingkungan untuk menjamin keadaan sehat dari manusia. Ruang lingkup kesehatan lingkungan mencakup:

1. Ketersediaan air minum
2. Pengelolaan air Limbah dan penanggulangan pencemaran
3. Pembuangan sampah padat
4. Pencegahan/penanggulangan pencemaran tanah oleh kotoran manusia
5. Penanggulangan pencemaran udara
6. Penanggulangan radiasi
7. Kesehatan kerja
8. Penanggulangan kebisingan
9. Perumahan dan permukiman
10. Aspek kesehatan lingkungan dan alat angkut udara
11. Perancangan daerah perkotaan
12. Pencegahan kecelakaan (Ningsih, Budiman dan Alief, 2019).

2.1.3 Pengertian Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Sanitasi tempat-tempat umum adalah salah satu upaya dalam kesehatan masyarakat yang melingkupi aspek pencegahan dan penanggulangan yang bertujuan agar setiap individu di masyarakat dapat mencapai derajat kesehatan masyarakat setinggi-tingginya baik jasmani, rohani serta sosial serta diharapkan dapat hidup sejahtera. Upaya dalam melindungi, menjaga dan meningkatkan derajat kesehatan memiliki jangkauan yang luas baik badan maupun jiwa, bagi umum atau perseorangan, serta yang lebih utama yakni dasar cara hidup yang sehat dan cara meningkatkan kesejahteraan serta efektivitas kehidupan manusia selanjutnya. STTU secara menyeluruh dapat dilihat dengan tiga aspek pendekatan yaitu aspek teknis yang mencakup persyaratan dan peraturan tentang Tempat Umum tersebut dan hubungan Tempat Umum tersebut dengan fasilitas sanitasi dasar, aspek sosial yang meliputi ekonomi dan sosial budaya, dan aspek administrasi dan manajemen dengan melaksanakan fungsi-fungsi manajemen dengan baik. Namun, rintangan yang dihadapi sungguh pelik sehingga terdapat kesenjangan pada teori dan kenyataan pada kegiatan STTU, hal ini menyebabkan kegiatan STTU sukar untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya (Anggraeni dan Aslamiyah, 2018).

Sanitasi tempat-tempat umum merupakan tempat yang disediakan untuk umum yang difasilitasi oleh pemerintah, individu maupun swasta dan dimanfaatkan oleh masyarakat yang memiliki tempat dan kegiatan tetap, serta mempunyai fasilitas sanitasi (jamban, tempat pembuangan sampah, limbah) untuk kebersihan dan kesehatan lingkungan, seperti pasar tradisional maupun pasar modern, tempat wisata, terminal, stasiun, dan jenisnya (Sari, A. O., & Nuari, E. (2017).

Sanitasi tempat-tempat umum menjadi sebuah persoalan kesehatan masyarakat yang lumayan penting, sebab tempat umum adalah tempat berjumpanya berbagai jenis masyarakat dengan berbagai penyakit yang mereka miliki. Sanitasi tempat-tempat umum harus melengkapi persyaratan kesehatan yang berarti dapat memelihara, menjaga, dan meningkatkan derajat kesehatan

masyarakat. Tempat atau sarana pelayanan umum harus melaksanakan sanitasi lingkungan yang terdiri dari tempat umum yang dikelola secara komersial, tempat yang dapat menjadi lokasi penyebaran penyakit, salah satunya pasar (Made and Asmara, 2018). Adapun kriteria Sanitasi Tempat-tempat umum meliputi:

1. Disediakan untuk masyarakat umum
2. Wajib mempunyai gedung ataupun bangunan tetap
3. Wajib memiliki kegiatan/aktivitas di dalamnya (contoh: jual beli)
4. Wajib memiliki fasilitas yang meliputi: saluran air bersih, toilet, urinoir, tempat sampah, dan lain-lain (Husnia dan Megatsari, 2020).

2.1.4 Jenis Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Tempat-tempat umum mempunyai beberapa jenis yang meliputi (Marinda dan Ardillah, 2019):

1. Terminal
2. Hotel
3. Angkutan umum
4. Pasar tradisional atau swalayan/pertokoan
5. Sinema layar lebar
6. Salon kecantikan
7. Tempat potong rambut
8. Panti pijat
9. Taman hiburan
10. Gedung pertemuan
11. Pondok pesantren
12. Tempat ibadah
13. Objek wisata

5 2.2 Pasar

2.2.1 Pengertian Pasar

Pasar adalah wilayah untuk memperdagangkan produk dengan lebih dari satu penjual, baik yang dikatakan sebagai gerai ritel, sektor bisnis konvensional, pusat perbelanjaan, alun-alun, fokus pertukaran dan penugasan yang berbeda (pemahaman pasar dapat ditekankan dari perspektif moneter, khusus untuk perdagangan pertukaran). Pada tataran fundamental, tindakan finansial yang terjadi di pasar bergantung pada adanya peluang untuk bersaing, baik bagi pembeli maupun penjual, pedagang memiliki kesempatan untuk menyimpulkan tenaga kerja dan produk apa yang harus dikirimkan dan mana yang akan disebarluaskan. Sementara itu, pembeli atau pembeli memiliki kesempatan untuk membeli dan memilih tenaga kerja dan produk tergantung dengan kuantitas daya beli.

2.2.2 Fungsi Pasar

Fuad Eat.al (2000) mengatakan bahwa pasar mempunyai 3 fungsi:

1. Harga (esteem) terbentuk berdasarkan perkembangan harga pasar karena pasar adalah tempat berjumpanya dealer dan pembeli yang akan berhadapan satu sama lain dan pada mencapai kesepakatan harga. Biaya atau nilai ini adalah hasil dari mekanisme perdagangan yang dijalankan dengan baik. Distribusi pasar memudahkan produsen untuk mendistribusikan barang secara langsung ke pelanggan maupun ke bisnis lain. Jika pasar bekerja dengan baik, barang akan mudah didistribusikan dari produsen ke konsumen.
2. Pasar kemajuan adalah tempat paling alami bagi penghasil untuk memajang (memasarkan) barangnya pada pelanggan, karena pasar tentu terus didatangi oleh masyarakat.

2.2.3 Jenis – Jenis Pasar

Sesuai dengan Peraturan Presiden Republik Indonesia No. 112 Tahun 2007 mengenai Penyelenggaraan dan Pengembangan Pasar. Pasar dipisahkan ke dalam dua bagian, yaitu tradisional dan kontemporer.

1 a. Pasar Tradisional

Pasar tradisional merupakan pasar yang dibuat oleh pihak pemerintah, swasta, koperasi, ataupun swadaya masyarakat. Tempat usahanya dapat dalam bentuk toko, kios, los, dan tenda yang menyajikan barang-barang konsumsi harian masyarakat. Pasar tradisional biasanya dikelola oleh pedagang kecil, menengah, dan koperasi. Proses penjualan dan pembelian dilaksanakan dengan tawar-menawar.

b. Pasar Modern

Penjual dan pembeli tidak berinteraksi secara langsung, pembeli dapat mempertahankan harga yang tertera pada barang, pelayanan pasar terletak di gedung serta dilaksanakan secara mandiri, dilayani oleh staf penjualan.

2.2.4 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Menurut Kepmenkes No.519 Tahun 2008, standar kesehatan lingkungan pasar meliputi lokasi pasar, struktur sanitasi pasar, perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS), keamanan, serta fasilitas lainnya.

A. Alokasi

1. Letak Geografis disesuaikan dengan Rencana Umum Tata Ruang Wilayah (RUTR).
2. Tidak rentan terhadap bencana alam, misalnya aliran lahar, longsor, dan banjir.
3. Tidak berada di area kecelakaan tinggi atau zona pendaratan penerbangan, termasuk di samping jalan raya.
4. Tidak terletak di bekas TPA atau lokasi penambangan.
5. Tetapkan batasan yang jelas antara pasar dan lingkungan.

B. Bangunan

1. Umum bangunan dan rancangan bangunan wajib dibangun mengikuti aturan yang berlaku
2. Penataan Ruang Dagang

- a) Membagi lokasi sesuai dengan jenis produk yang diperjualbelikan, seperti: basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas.
 - b) Pengalokasian tempat diberikan label yang jelas.
 - c) Lokasi perdagangan daging, karkas unggas, ikan diletakkan pada lokasi khusus.
 - d) Tiap los (area berdasarkan zoning) mempunyai lorong dengan lebar paling sedikit 1,5 meter.
 - e) Setiap los/kios mempunyai papan identitas yang mudah dilihat berisi nomor serta nama pemilik.
 - f) Jarak lokasi penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama paling sedikit 10 meter atau dibatasi tembok pembatas dengan tinggi paling sedikit 1,5 meter.
 - g) Khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lain diletakkan terpisah dan tidak bersebelahan dengan area penjualan makanan dan bahan pangan.
3. Ruang Kantor Pengelola
- a) Ruang kantor mempunyai lubang angin paling sedikit 20% dari luas lantai
 - b) Penerangan ruangan paling sedikit 200 lux
 - c) Terdapat ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai mengikuti ketentuan yang berlaku
 - d) Toilet yang terpisah untuk laki-laki dan perempuan
 - e) Terdapat tempat mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir
4. Tempat Perdagangan Bahan Pangan dan Makanan
- a. Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah
 - 1) Meja penjualan datar, cukup miring untuk tidak membuat genangan air dan lubang drainase yang dapat digunakan, penghalang di setiap sisi, mudah dibersihkan, setidaknya 60 cm dari lantai, terbuat dari material tahan karat dan bukan kayu,
 - 2) Penyajian karkas daging harus digantung.

- 3) Alas potong (cutting board) bukan dari kayu, bebas racun, tahan air dan mudah dibersihkan.
- 4) Pisau untuk memotong bahan mentah wajib dibedakan dan tidak berkarat.
- 5) Sediakan tempat penyimpanan makanan, misalnya ikan dan daging disimpan pada rantai dingin atau suhu rendah (4-10°C). Terdapat tempat untuk mencuci bahan pangan dan alat-alat.
- 6) Terdapat fasilitas mencuci tangan menggunakan sabun serta air mengalir.
- 7) Saluran pembuangan limbah ditutup, memiliki kemiringan seperti aturan yang berlaku agar aliran limbah dapat mudah mengalir dan tidak melalui area perdagangan.
- 8) Terdapat tempat sampah kering dan basah, kedap air, memiliki tutup serta mudah diangkat.
- 9) Posisi perdagangan terbebas dari hewan pembawa penyakit dan tempat berkembang biaknya, misalnya lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

b. Tempat Penjualan Bahan Pangan Kering

- 1) Memiliki meja tempat penjual dengan bidang yang rata serta mudah dibersihkan dengan tingkat dasar 60 cm dari lantai.
- 2) Meja tempat penjual berasal dari material anti karat serta bukan dari kayu.
- 3) Ada tempat sampah kering dan basah, tahan air, memiliki tutup dan mudah diangkat.
- 4) Ada fasilitas mencuci tangan menggunakan pembersih serta air mengalir.
- 5) Posisi perdagangan terbebas hewan pembawa penyakit dan tempat perkembangbiakannya seperti lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

c. Tempat Penjualan Makanan Jadi/Siap Saji

- 1) Tempat penyajian makanan memiliki tutup dengan bidang yang rata dan tidak sulit dibersihkan, dengan tingkat alas 60 cm dari lantai dan berasal dari material anti karat dan bukan dari kayu.
- 2) Ada tempat cuci tangan dengan pembersih serta air yang mengalir.
- 3) Ada tempat mencuci peralatan dari material yang kuat, aman, anti karat dan mudah dibersihkan.
- 4) Rembesan air limbah dari tempat cuci wajib ditutup dengan kemiringan yang memadai.
- 5) Ada tempat sampah kering dan basah, tahan air, memiliki tutup dan mudah diangkat.
- 6) Posisi perdagangan terbebas hewan pembawa penyakit serta lokasi berkembang biaknya seperti lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- 7) Pisau yang dipakai untuk memotong bahan makanan basah atau matang tidak diperbolehkan dipakai pada makanan kering atau mentah.

d. Area Parkir

- 1) Ada pembagian yang berbeda di batas pasar.
- 2) Tersedianya tempat parkir terpisah untuk berbagai moda transportasi, seperti kendaraan, sepeda motor, sepeda, kereta kuda/gerobak, dan becak.
- 3) Ada tempat parkir terpisah untuk hewan hidup dan mati.
- 4) Ada ruang bongkar muat terpisah dari tempat parkir tamu.
- 5) Tidak terdapat genangan air.
- 6) Terdapat wadah terpisah untuk sampah kering dan basah pada jumlah yang sesuai, paling sedikit setiap jarak 10 meter.
- 7) Terdapat label masuk dan keluar yang jelas yang membedakan antara jalur masuk dan keluar.
- 8) Kehadiran flora hijau.
- 9) Tempat parkir memiliki tempat penampung air.

e. Konstruksi

1. Atap

- a) Atap kokoh, kedap air, serta bukan lokasi perkembangbiakan vektor penyakit.
- b) Kemiringan atap dibuat sesuai agar tidak terdapat genangan air di atap dan langit-langit.
- c) Ketinggian atap disesuaikan dengan aturan yang berlaku.
- d) Atap yang memiliki tinggi 10 meter atau lebih disyaratkan memiliki penahan petir.

2. Dinding

- a) Permukaan dinding harus bersih, kering dengan warna cerah.
- b) Permukaan dinding yang sering tersentuh cipratan air wajib berasal dari material yang kokoh dan tahan air.
- c) Persimpangan lantai ke dinding, serta persimpangan dua dinding lainnya dibuat melengkung.

3. Lantai

- a) Lantai berasal dari material kedap air dengan tekstur halus yang tidak licin, retak, atau sulit dibersihkan.
- b) Lantai yang terus tersentuh air, seperti toilet, tempat mencuci tangan, dan sejenisnya, wajib memiliki kemiringan ke arah saluran air serta drainase mengikuti peraturan perundang-undangan yang berlaku untuk menghindarkan tergenangnya air.

4. Tangga

- a) Tinggi, lebar, dan kemiringan tangga sesuai dengan aturan yang berlaku.
- b) Anak tangga memiliki pegangan tangan di sisi kanan dan kiri.
- c) Berasal dari material yang kokoh dan tidak licin.
- d) Berikan setidaknya 100 lux penerangan.

5. Ventilasi

Ventilasi harus menutupi paling sedikit 20% dari permukaan lantai dan harus saling berhadapan (cross ventilation).

6. Pencahayaan

- a) Intensitas penerangan tiap ruangan harus mencukupi bagi pengelolaan bahan makanan yang tepat serta tugas pembersihan makanan.
- b) Penerangan cukup memadai untuk melihat barang dengan baik (paling sedikit 100 lux).

7. Pintu

Agar mencegah masuknya hewan (vektor) pembawa penyakit misalnya lalat maupun serangga lainnya, gunakan pintu yang mampu terbuka dan tertutup sendiri (*self closed*) ataupun tirai plastik, khusus bagi pintu penjualan daging, ikan, serta bahan makanan dengan bau yang kuat.

1 Sanitasi

A. Air Bersih

- 1) Ketersediaan air bersih secara konsisten dalam kuantitas yang mencukupi tiap hari, paling sedikit 40 liter per penjual.
- 2) Air bersih yang ada cukup berkualitas sesuai dengan kebutuhan.
- 3) Terdapat tempat penampungan air yang menyediakan suplai air terus menerus dan dilengkapi dengan kran yang tidak bocor.
- 4) Jarak antara sumber air bersih dan tempat pembuangan sampah paling sedikit 10 meter.
- 5) Kemurnian air bersih diverifikasi setiap 6 (enam) bulan sekali.

B. Kamar Mandi dan Toilet

- 1) Toilet pria dan wanita harus dipisahkan, bersama dengan label atau logo yang jelas dengan perbandingan sebagai berikut:

Tabel 2..1 Jumlah Kamar Mandi dan Toilet

No	Jumlah Pedagang	Jumlah Kamar Mandi	Jumlah Toilet
1	1 s/d 25	1	1
2	25 s/d 50	2	2
3	51 s/d 100	3	3

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

- 2) Di dalam kamar mandi wajib terdapat bak serta air bersih pada kuantitas yang mencukupi, selain itu harus terbebas dari jentik.
- 3) Di dalam toilet wajib terdapat jamban leher angsa, peturasan serta bak air.
- 4) Terdapat fasilitas mencuci tangan pada kuantitas yang mencukupi menggunakan sabun serta air mengalir.
- 5) Air limbah dialirkan ke *septic tank (multi chamber)*, riol ataupun lubang resapan yang tidak mencemarkan air tanah dengan jarak 10 meter dari sumber air bersih.
- 6) Lantai dibangun tahan air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan yang telah disesuaikan dengan aturan yang berlaku agar air tidak tergenang.
- 7) Lokasi toilet terpisah paling sedikit 10 meter dengan lokasi penjualan makanan serta bahan pangan.
- 8) Besar lubang angin minimal 20% dari luas lantai serta penerangan 100 lux.
- 9) Terdapat tempat sampah yang mencukupi.

C. Pengelolaan Sampah

- 1) Tiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah serta kering.
- 2) Berasal dari material yang tahan air, anti karat, kuat, memiliki tutup, serta mudah dibersihkan.
- 3) Terdapat alat angkut sampah yang kuat, mudah dibersihkan serta mudah dipindahkan.

- 4) Terdapat [redacted] 3), tahan air, kuat, tahan [redacted] r ataupun [redacted] r, murah [redacted] serta mudah dicapai petugas pengangkut sampah.
- 5) Tempat pembuangan sampah tidak menjadi tempat perkembangbiakan vektor penyakit.
- 6) Tempat pembuangan sampah tidak terletak pada jalur utama pasar serta berjarak paling sedikit 10 meter dari bangunan pasar.
- 7) Sampah dikumpulkan paling sedikit 1 x 24 jam.

D. Drainase

- 1) Selokan/drainase di sekeliling pasar memiliki penutup dengan kisi yang berasal dari logam agar mudah dibersihkan.
- 2) Limbah cair yang bersumber dari setiap kios dialirkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum nantinya dibuang ke saluran pembuangan umum.
- 3) Kualitas limbah outlet wajib sesuai pada baku mutu dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup nomor 112 tahun 2003 mengenai kualitas air limbah.
- 4) Kemiringan drainase disesuaikan dengan peraturan yang berlaku agar menghindari tergenangnya air.
- 5) Tidak terdapat bangunan los/kios di atas saluran air.
- 6) Dilaksanakan pemeriksaan kualitas air limbah cair secara rutin tiap 6 bulan sekali.

E. Tempat Cuci Tangan

- 1) Tempat mencuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dicapai.
- 2) Tempat mencuci tangan dilengkapi dengan sabun serta air yang mengalir, kemudian limbahnya disalurkan ke saluran pembuangan yang memiliki penutup.

F. Binatang Penular Penyakit (Vektor)

- 1) Pada los makanan siap saji ataupun bahan pangan wajib terbebas dari lalat, kecoa serta tikus.

- 2) Lokasi pasar terbebas dari tikus.
- 3) Angka kepadatan kecoa paling banyak 2 ekor per plate pada titik pengukuran sesuai dengan area pasar.
- 4) Angka kepadatan lalat pada tempat sampah dan drainase paling banyak 30 per gril net.
- 5) *Container Index* (CI) jentik nyamuk *aedes aegypti* kurang dari 5%.

G. Kualitas Makanan dan Bahan Pangan

- 1) Belum basi
- 2) Tidak terdapat bahan berbahaya misalnya pengawet borax, formalin, pewarna tekstil berbahaya sesuai dengan aturan yang berlaku.
- 3) Tidak terdapat sisa pestisida melebihi ketentuan.
- 4) Mutu makanan siap saji disesuaikan dengan Kepmenkes nomor 942 tahun 2003 mengenai makanan jajanan.
- 5) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4-10°C), tidak kadaluarsa serta memiliki label yang jelas.
- 6) Ikan, daging serta olahannya disimpan pada suhu 0 sampai dengan 4°C, sayur, buah serta minuman disimpan pada suhu 10°C, telur, susu serta olahannya disimpan pada suhu 5-7°C.
- 7) Penyimpanan bahan makanan harus memiliki jarak dengan lantai, lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dengan langit-langit 60 cm.
- 8) Kebersihan peralatan makanan ditunjukkan dengan angka total kuman nol paling banyak 100 kuman per cm³ permukaan dengan kuman *escherichia coli* berjumlah nol.

H. Desinfeksi Pasar

- 1) Desinfeksi pasar wajib dilaksanakan dengan komprehensif i hari dalam satu bulan.
- 2) Bahan desinfektan yang dipakai tidak menyebabkan pencemaran lingkungan.

2 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

a. Pedagang dan Pekerja

- 1) Penjual karkas daging/unggas, pemotong ikan serta unggas harus memakai alat perlindungan diri yang sesuai seperti sepatu bot, sarung tangan, apron, penutup kepala, dan sebagainya.
- 2) Pola hidup bersih dan sehat, seperti mencuci tangan pakai sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang terlebih untuk penjual dan pemotong unggas, tidak sembarangan membuang sampah, tidak membuang ludah serta mengeluarkan dahak sembarangan, dan sebagainya.
- 3) Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala untuk para pengedar. Paling tidak, sebulan sekali.
- 4) Tidak ada penyakit menular langsung di antara pedagang cepat saji, misalnya diare, hepatitis, TBC, kudis, ISPA, dan lain-lain.

b. Pengunjung

- 1) Menjaga pola hidup bersih dan sehat dengan tidak membuang sampah sembarangan, merokok, membuang ludah serta lendir sembarangan, dan sebagainya.
- 2) Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah menyentuh unggas/hewan hidup, daging, atau makanan laut.

c. Pengelola

Memiliki pengetahuan dan kemampuan di bidang keamanan dan sanitasi pangan.

3 ³Keamanan

a. Pemadam Kebakaran

- 1) Tersedianya alat pemadam kebakaran yang sesuai serta operasional yang tidak kadaluarsa.
- 2) Terdapat hidran air yang memadai sesuai aturan yang berlaku.
- 3) Peralatan pemadam kebakaran tersedia dengan mudah, dan instruksi penyelamatan diri disediakan.
- 4) Ada prosedur untuk menggunakan alat pemadam kebakaran.

b. Keamanan

Terdapat pos keamanan yang lengkap dengan personil serta peralatannya.

4 Fasilitas Lain

a. Tempat Sarana Ibadah

- 1) Ada ruang sholat dan ruang wudhu, keduanya mudah diakses dan memiliki papan nama yang sederhana.
- 2) Terdapat pasokan udara segar yang besar dengan kualitas dan kuantitas yang tinggi.
- 3) Lubang angin dan pemeliharaan disesuaikan dengan kontrak.

b. Tempat Penjualan Unggas Hidup

- 1) Ada area berpisah dari pasar utama.
- 2) Memiliki kemampuan keluar masuk kendaraan pengangkut unggas tersendiri.
- 3) Kandang penampungan sementara unggas berasal dari material yang tahan lama serta mudah dibersihkan.
- 4) Terdapat fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi peraturan Kementerian Pertanian.
- 5) Tersedia cukup sabun serta air bersih untuk membersihkan tangan.
- 6) Terdapat saluran pembuangan limbah cair terpisah yang dapat diakses.
- 7) Sampah pasar dikumpulkan secara terpisah dari sampah.
- 8) Terdapat peralatan desinfektan untuk membersihkan truk pengangkut serta kandang ayam.

c. Pos Pelayanan Kesehatan

Tersedianya posyandu yang mudah dijangkau, serta pertolongan pertama yang tepat (P3K).

2.3 Penelitian Terkait

Tabel 2.2 Penelitian Terkait Sanitasi Pasar baru pendopo

No	Peneliti/Judul	Metode	Variabel	Hasil Penelitian
1	Peneliti : Dewi Anisa, Rusmiati, dan Darjat (2015) Judul : Fasilitas Sanitasi di Pasar Wonokromo Surabaya Tahun 2015	Jenis penelitian ini deskriptif dengan menggambarkan keadaan fasilitas sanitasi.	Variabel penelitian dalam penelitian ini terdiri dari lokasi pasar, bangunan pasar, air bersih, kamar mandi dan toilet, pengelolaan sampah, sarana pembuangan air kotor, tempat cuci tangan, binatng penular penyakit atau vektor, desinfeksi pasar, PHBS pedagang serta pengelola, pemadam kebakaran, keamanan, tempat ibadah, tempat penjualan unggas hidup, serta pos pelayanan kesehatan.	Hasil penilaian keadaan fasilitas sanitasi di Pasar Wonokromo, Surabaya Tahun 2015 termasuk kelompok pasar kurang sehat (66%). Lokasi termasuk kelompok sehat (100%). Bangunan termasuk kelompok kurang sehat (66%). Sanitasi termasuk kelompok kurang sehat (61%). Perilaku Hidup Bersih dan Sehat termasuk kelompok kurang sehat (64%). Keamanan termasuk kelompok sehat (94%). Fasilitas lainnya termasuk kelompok tidak sehat (56%).
2	Peneliti : Ainul Yaqin, Saimul Laili, dan Ahmad Syauqi (2018/2019) Judul : Persepsi Masyarakat Terhadap Sanitasi Pasar Tradisional (Pasar Blimbing dan Pasar Mergan) di Kota Malang	Penelitian ini dilakukan dengan metode survey dengan penggunaan desain deskriptif kuantitatif serta menggunakan observasi langsung di lapangan	Variabel yang diteliti meliputi atap pasar, lantai, drainase, tempat sampah, TPS, kamar mandi dan tempat parkir.	Hasil Penelitian keadaan sanitasi di kedua pasar masih rendah yang artinya Pasar Blimbing dan Pasar Mergan masih belum termasuk pasar kriteria pasar sehat, hal ini sesuai dengan pandangan masyarakat dimana masyarakat menyatakan bahwa sanitasi di kedua pasar dinilai kurang baik.

No	Peneliti/Judul	Metode	Variabel	Hasil Penelitian
3	Peneliti Frans Moers Mutia, Odi R. Pimontoan, dan Harvani Sam Ratulangi (2017) Judul: Identifikasi Sanitasi Pasar Towo'e di Tahuna, Kabupaten Kepulauan Sangihe	Penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pengumpulan data dengan cara wawancara, observasi dengan menggunakan check list, dan media foto.	Variabel penelitian ini adalah bangunan pasar dan sanitasi Pasar Towo'e.	Menurut hasil persepsi Pasar Towo'e, situasi sterilisasi pasar masih buruk karena kantor desinfeksi tidak ada atau tidak seperti yang diharapkan benar-benar fokus, terbukti dari hasil pengecekan daftar yang berisi perspektif yang dievaluasi, seperti seperti air bersih, jamban, saluran air limbah, tempat sampah, dan pembangunan pasar. Evaluasi kondisi desinfeksi pasar menghasilkan skor 16 dari 32 fokus, dengan peningkatan fokus kurang dari 64, menunjukkan karakteristik yang tidak memadai. sesuai Kepmenkes No. 519/Menkes/SK/VI/2008
4	1 Finda V. Umboh, Harvani Boky, dan Woodford B. S. Joseph adalah para peneliti (2019) Judul: Gambaran Umum Kondisi Sanitasi Pasar Sehat Kota Manado Tahun 2019.	Penelitian ini menerapkan pendekatan survey deskriptif dengan melaksanakan pendekatan observasi dalam mengetahui kondisi sanitasi pasar bersehati Manado.	Bangunan pasar, kios/bangunan hilang, tempat pembuangan sampah, saluran limbah dan drainase, toilet, air bersih, tempat penjualan makanan dan minuman, pengelolaan hewan atau vektor penular penyakit, keamanan pasar, penerangan, suhu dan kelembaban, dan tempat tinggal adalah variabel yang dievaluasi. Tempat parkir, pedagang/karyawan, dan turis semuanya wajib cuci tangan.	Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 519/Menkes/SK/VI/2008, jika skor total 47 (80 persen) Baik, 38-46 (65 persen - 79 persen) Cukup, dan 37 (64 persen) Kurang, dari 59 aspek penilaian, kondisi sanitasi Pasar Bersih secara keseluruhan kurang baik. Saat observasi, total skor yang dicapai hanya 25, jauh dari presentasi yang dibutuhkan.

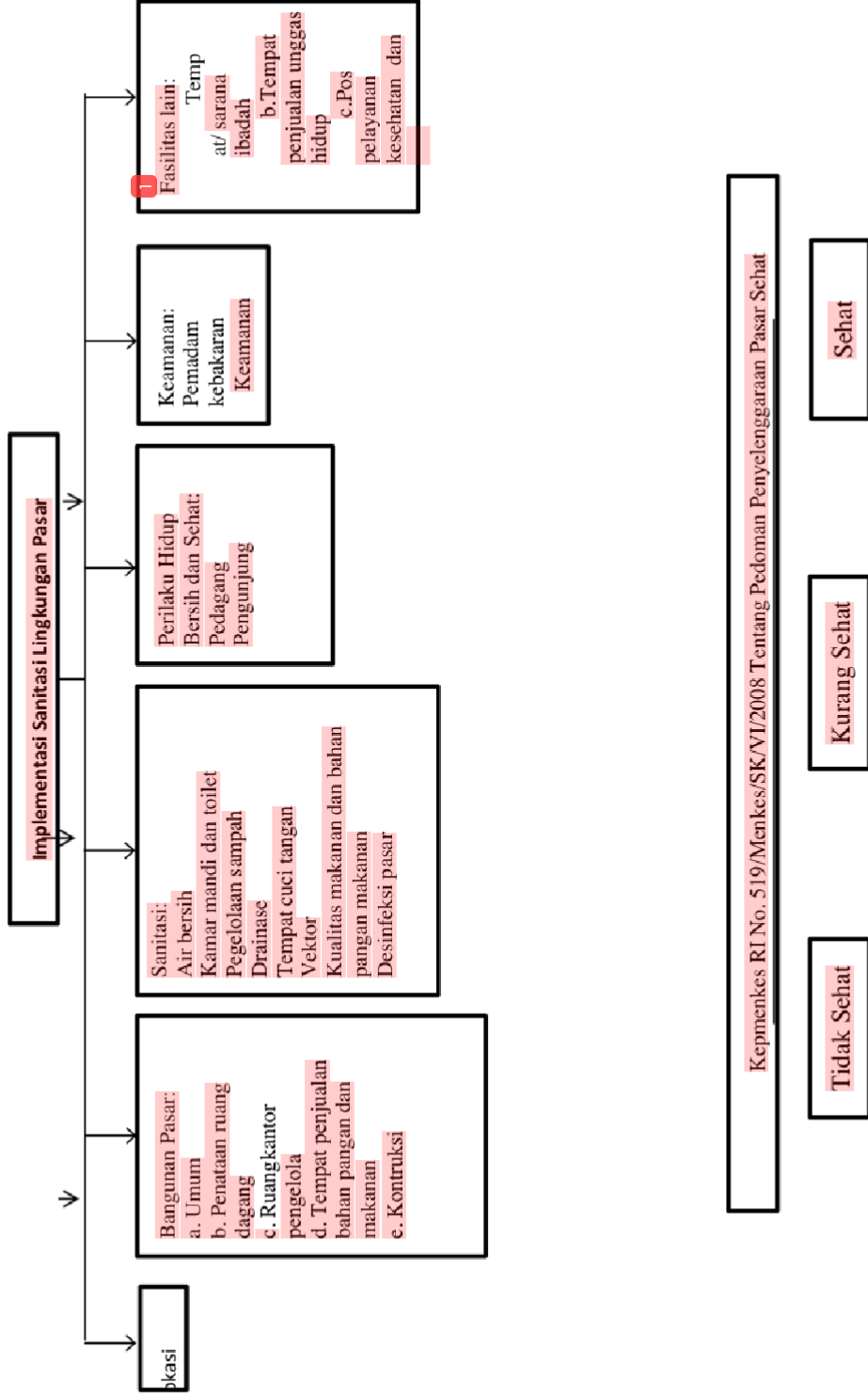
No	Peneliti/Judul	Metode	Variabel	Hasil Penelitian
5	<p>Peneliti : Thalia CH. Koas, Oksfriani Jufri Sumampouw dan Harvami B. Boky (2019)</p> <p>Judul : Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional Tondano Kabupaten Minahasa</p>	<p>Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan menggambarkan kondisi sanitasi Pasar Tradisional Tondano.</p>	<p>Variabel yang diteliti terdiri dari bangunan pasar, sampah, limbah dan drainase, toilet dan air bersih.</p>	<p>Hasil penelitian menunjukkan kondisi bangunan, sampah, saluran pembuangan air limbah, toilet dan air bersih pasar Tradisional Tondano kurang baik.</p>
6	<p>1 Kurnia Nurcahya, Anita D. Moelyaningrum, dan Prehatin Trirahayu Ningrum adalah peneliti (2014)</p> <p>Judul: Identifikasi Sanitasi Pasar di Kabupaten Jember (Studi di Pasar Tanjung Jember)</p>	<p>1 Jenis penelitian yang diterapkan pada penelitian ini merupakan metode penelitian analisis deskriptif. Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional.</p>	<p>Variabel yang diteliti antara lain lokasi, bangunan, pasar tanjung, PHBS, keamanan, dan fasilitas lain.</p>	<p>Berdasarkan temuan studi sanitasi pasar di Kabupaten Jember (Pasar Tanjung Jember), dapat disimpulkan bahwa Pasar Tanjung memenuhi syarat pasar tidak sehat.</p>
No	Peneliti/Judul	Metode	Variabel	Hasil Penelitian

- 7 Meidyas Dwi Anggraeni dan Maheasy Aslamiyah adalah peneliti (2017)
- Rangkuman Sanitasi Lingkungan di Pasar Blambangan Banyuwangi Tahun 2017
- Penelitian observasional ini menggunakan teknik deskriptif untuk mengkarakterisasi kondisi sanitasi lingkungan di Pasar Blimbing Banyuwangi.
- Lokasi pasar, bangunan dan konstruksi, kebersihan pasar, PHBS, keamanan pasar dan fasilitas lainnya semuanya diselidiki.
- Hasil kajian tahun 2017 di pasar Blambangan Banyuwangi, yang mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/Menkes/SK/VI/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, **1** mendapat persentase skor 85 persen dari segi lokasi, **bangunan 52** persen, **sanitasi 54** persen, **Phbs 52** persen, **keamanan 89** persen, dan **fasilitas** lainnya **59** persen. Apabila semua faktor dipertimbangkan, Pasar Blambangan Banyuwangi memiliki skor persentase 55 persen, menunjukkan bahwa Pasar Blambangan tidak sehat.
- 8 Riris Nainggolan dan **1**prapto adalah peneliti (2012)
- Sanitasi Pasar Tradisional di Kabupaten Sragen Jawa Tengah dan Kabupaten Gianyar Bali**
- Sarana sanitasi pasar tradisional merupakan variabel terikat dalam penelitian ini, dan variabel bebas meliputi pengelola pasar, pedagang, ketersediaan alat kebersihan, sarana sanitasi, TPS, dan saluran pembuangan atau drainase.
- Jenis penelitian non intervensi dengan desain exploratory.
- Berdasarkan hasil evaluasi pasar, Pasar Bunder di Kabupaten Sragen memenuhi kriteria pasar yang sehat. Sementara itu, Pasar Banaran di Kabupaten Sragen, Pasar Gianyar, dan Pasar Blahbatuh di Bali semuanya tidak memenuhi kriteria pasar yang sehat. Sementara itu, Pasar Gianyar yang juga merupakan pasar tingkat kabupaten tetap memiliki banyak kelebihan dan kekurangan. Banyak produk yang tidak memenuhi standar pasar yang sehat karena kurangnya arahan yang sesuai dengan aturan pasar yang sehat. Hampir semua pedagang menginginkan instruksi satu-satu dengan contoh dunia nyata.

No	Peneliti/Judul	Metode	Variabel	Hasil Penelitian
9	Peneliti : Febri Yunanda, Selvia dan Tedy Dian Pradana (2015) Judul : Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional di Kota i [redacted] Mawar)	Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif dengan analisis univariat yang menggambarkan tiap sub variabel sanitasi pasar.	Variabel yang diteliti terdiri dari konstruksi bangunan pasar, fasilitas sanitasi serta sarana penunjang.	Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang menggunakan teknik deskriptif untuk mengkarakterisasi kondisi sanitasi lingkungan di Pasar Blimbing Banyuwangi. Hasil analisis univariat konstruksi bangunan atap pasar Flamboyan memenuhi syarat yakni 4 kelompok (100%) dibandingkan dengan pasar Mawar 3 kelompok (75%). Bangunan dinding pasar Flamboyan memenuhi syarat sebanyak 2 kelompok (66,33%) begitu juga dengan pasar Mawar. Bangunan lantai pasar Flamboyan memenuhi syarat yakni 1 kelompok (50%) begitu juga dengan pasar Mawar. Bangunan ventilasi pasar Flamboyan memenuhi syarat yakni 1 kelompok (100%) dibanding dengan pasar Mawar 0%. Berdasarkan hasil analisa univariat fasilitas sanitasi penyediaan air bersih di Pasar Flamboyan memenuhi syarat yakni sebanyak (3 kelompok) 75% begitu juga dengan pasar Mawar. Kamar mandi dan toilet di pasar Flamboyan memenuhi syarat yakni sebanyak (6 kelompok) 66,33% dibandingkan dengan pasar Mawar sebanyak (3 kelompok) 33,33% kamar mandi dan toilet yang memenuhi syarat. Tempat cuci tangan di pasar Flamboyan dan pasar Mawar belum memenuhi syarat yakni sebanyak 2 kelompok 100%.

No	Peneliti/Judul	Metode	Variabel	Hasil Penelitian
1				<p>Pengelolaan sampah di pasar Flamboyon memenuhi syarat yakni sebanyak 57% (4 kelompok) dibandingkan dengan pasar Mawar yaitu 28% (2 kelompok). Saluran limbah di pasar Flamboyon dan pasar Mawar memenuhi syarat sebanyak 20% (1 kelompok). Tempat parkir di pasar Flamboyon dan pasar Mawar belum memenuhi syarat yakni sebanyak 100% (3 kelompok).</p>

2.4 Kerangka Teori



2.5 Kerangka Pikir

Dasar dari penelitian ini adalah kajian teoritis terhadap Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/menkes/SK/VI/2008 mengenai Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat. Kerangka pikir pada penelitian ini adalah:



Gambar 2.2 Kerangka Pikir
Sanitasi lingkungan

2.6 Definisi Istilah

Tabel 2.3 Definisi Istilah

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur
1	Air Bersih	Air bersih merupakan air yang digunakan pedagang pasar tradisional saat menjalankan tugasnya sehari-hari. Jika air bersih melewati syarat tersebut maka tergolong sangat baik.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Air bersih yang memenuhi persyaratan di pasar. 1. Tersedia air bersih dengan jumlah 40 liter pe pedagang 2. Tidak berasa,tidak bau,tidak berwarna 3. Ada penampungan air dan tidak bocor dan ada kran 4. Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 m 5. Air bersih diperiksa 6 bulan sekali
2	Kamar Mandi / Toilet	Kamar mandi atau WC adalah sarana kebersihan bagi pedagang dan pengunjung pasar yang terdiri dari bilik kecil dengan tempat penampungan air serta jamban untuk buang air besar ataupun buang air kecil. Fasilitas kamar mandi/toilet dianggap baik jika memenuhi kriteria.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	kamar mandi/toilet yang memenuhi persyaratan di pasar 1.Tersedia toilet laki2 dan perempuan yang terpisah 2.Tersedia bak dan air bersih bebas jentik 3.Tersedia tempat cuci tangan dan di leng6pi sabun cuci tangan dan air yang mengalir 4. Lantai kedap air,tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai sehingga terjadi genangan 5.Tersedia tempat sampah yang cukup
3	Pengelolaan Sampah	Pengelolaan sampah mencakup pengumpulan dan pengangkutan unggas air sebagai lokasi sementara untuk menampung limbah padat yang dihasilkan oleh operasi pasar pada umumnya. Jika fasilitas pembuangan limbah memenuhi standar, mereka diklasifikasikan sebagai sangat baik.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Pengelolaan sampah yang memenuhi persyaratan di pasar 1.Tersedia tempat sampah basah dan kering di kios/los/lorong 2. tersedia alat angkut sampah yang kuat dan mudah dibersihkan 3. sampah diangkut minimal 1x24 jam

4	Drainase	Drainase merupakan fasilitas saluran yang digunakan untuk mengalirkan air limbah dari kegiatan operasional seperti penjual daging atau ikan, makanan siap saji untuk kebersihan peralatan, dan tempat mencuci tangan pasar. Jika drainase memenuhi standar, maka tergolong sangat baik.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Drainase yang memenuhi persyaratan di pasar 2. Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi terbuat dari logam 1. Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai sehingga mencegah genangan air 3. Dilakukan pengujian kualitas air secara setiap 6 sekali
5	Tempat cuci tangan	Tempat dimana mencuci tangan adalah praktik umum yang dilaksanakan sehari-hari, dan banyak terdapat sabun dan air bersih, orang tidak menyadari untuk mencuci tangannya dengan sabun. kegiatan cuci tangan di Pasar dikategorikan kriteria baik apabila memenuhi persyaratan.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Tempat cuci tangan yang memenuhi persyaratan 1. Cuci tangan ditempatkan dilokasi yang mudah dijangkau 2. Cuci tangan dilengkapi sabun cuci tangan dan air mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup
6	Keberadaan vektor	Keberadaan Vektor merupakan penular penyakit, misalnya diare, miasis, disentri, kolera. Lalat dapat hidup di tempat yang kotor dan tertarik dengan bau busuk, seperti sampah. Jenis sampah yang relatif basah, cepat berbau busuk merupakan tempat berkembangbiak dan tempat makanan lalat. Keberadaan Vektor dikategorikan kriteria baik apabila memenuhi persyaratan.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Keberadaan vektor yang memenuhi persyaratan 1. Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus 2. Area pasar angka kepadatan tikus harus nol 3. Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per grill net

7	Kualitas bahan pangan dan makan	Kualitas bahan pangan makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa dikategorikan kriteria baik apabila memenuhi persyaratan.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Kualitas bahan pangan dan makan yang memenuhi persyaratan 1. tidak basi 2. tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet 6 prax, formalin 3. tidak mengandung residu pestisida diatas ambang batas 4. makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4-100 C), tidak kadaluarsa
8	Desinfeksi pasar	Desinfeksi merupakan kegiatan atau upaya yang dilakukan oleh pengelola pasar untuk mencegah penularan penyakit. Desinfeksi pasar dikategorikan kriteria baik apabila memenuhi persyaratan.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Desinfeksi pasar yang memenuhi persyaratan 1. Desinfeksi pasar harus dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan 2. Bahan desinfeksi yang digunakan tidak mencemari lingkungan
9	Lokasi	Lokasi dari bangunan pasar baru pendopo seperti terletak daerah rawan bencana dan kecelakaan, mempunyai batas wilayah yang jelas dan lainnya.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Lokasi yang memenuhi persyaratan 1. Sesuai dengan rencana umum tata ruang setempat 2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam

10	Bangunan pasar	Struktur pasar yang diperkirakan berdampak pada kebersihan lingkungan terdiri dari tata ruang perdagangan, ruang kantor untuk pengelolaan tempat penjualan makanan dan minuman, dan bangunan.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Bangunan pasar yang memenuhi persyaratan 1. Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku 2. Khusus untuk jenis pestisida bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah
11	Perilaku hidup bersih dan sehat	Semua perilaku yang berhubungan dengan kesehatan oleh pedagang dan wisatawan berdasarkan kesadaran kesehatan.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Perilaku hidup bersih dan sehat yang memenuhi persyaratan 1. Pedagang harus menggunakan alat pelindung diri sesuai dengan pekerjaannya (sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut dll) 2. Pengunjung tidak buang sampah sembarangan, tidak merokok, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dll
12	Fasilitas keamanan	Dengan penyediaan fasilitas keamanan seperti pemadam kebakaran, polisi, dan lain-lain, negara bebas dari bahaya pasar.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Fasilitas keamanan yang memenuhi persyaratan 1. Tersedia peralatan pemadam kebakaran yang cukup dan berfungsi serta tidak kadaluarsa 2. Tersedia hidran air dengan jumlah cukup menurut ketentuan berlaku

13	Fasilitas lain	Tempat lain yang berwenang untuk membantu operasional pasar antara lain rumah ibadah tempat penjualan unggas hidup dan pos pelayanan kesehatan/P3K.	1. Pengamatan 2. Wawancara	1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam	Fasilitas lain yang memenuhi persyaratan 1. Tersedia tempat ibadah dan lokasinya mudah dijangkau dengan sarana yang bersih dan tidak lembab 2. Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh departemen pertanian 3. Tersedia tempat pos pelayanan kesehatan yang mudah dijangkau dan peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) yang memadai
----	----------------	---	-------------------------------	--	--

BAB III

1 **METODE PENELITIAN**

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan rencana yang mencerahkan dengan strategi metodologi kualitatif. Strategi kualitatif adalah suatu teknik untuk memahami kebenaran tentang apa yang mampu dilakukan oleh seorang spesialis secara keseluruhan dengan menggambarkan jenis kata dan bahasa (Moleong, 2011). Penyelidikan subjektif terutama berkaitan dengan menentukan bagaimana dan mengapa sesuatu dapat terjadi (Saryono dan Sprout, 2016). Penelitian ini mengkaji penerapan sanitasi lingkungan di pasar pendopo. Penelitian dilakukan dengan teknik kualitatif dan observasi lapangan langsung untuk mengevaluasi kualitas kebersihan lingkungan di pasar pendopo baru. Penelitian ini bertujuan mengkaji implementasi penyehatan lingkungan di pasar pendopo baru.

3.2 Sumber informasi

Sumber informasi untuk penelitian ini diperoleh dari penyedia informasi yang dipilih oleh peneliti berdasarkan tujuan penelitian (Saryono, 2011) dan pertimbangan berdasarkan kriteria. Penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling dimana penyedia informasi dipilih berdasarkan pertimbangan tertentu yang dapat memberikan informasi paling banyak (Arikunto, 2010).

Adapun kriteria informan pada penelitian ini yakni terdiri dari :

Table 3.1 Tabel Kriteria Informan

No	Kriteria inklusi	kriteria eksklusi
1	Orang yang bersedia untuk diwawancara tanpa paksa dari pihak manapun	Orang yang tidak bersedia untuk melakukan wawancara
2	Orang yang terlibat dalam penelitian ini Mengetahui pelaksanaan kegiatan dan penerapan sanitasi lingkungan pasar	Orang yang tidak mengetahui tentang pelaksanaan kegiatan dan penerapan sanitasi lingkungan pasar
3	Petugas kebersihan minimal bekerja selama 3 tahun	Petugas kebersihan yang tidak bekerja selama 3 tahun
4	Petugas keamanan minimal bekerja selama 3 tahun	Petugas keamanan yang tidak bekerja selama 3 tahun
5	Pedagang minimal berdagang di pasar selama 2 tahun	Pedagang yang tidak berdagang di pasar selama 2 tahun
6	Pengunjung minimal berkunjung di pasar selama 2 tahun	pengunjung yang tidak berdagang di pasar selama 2 tahun

3.2.1 Informan penelitian

Informan kunci ahli mengacu pada seseorang yang memiliki pemahaman teknis dan rinci tentang pertanyaan penelitian, juga perlu memberikan informasi mengenai situasi dan kondisi lingkungan penelitian, dan memiliki pengalaman yang luas serta dapat memberikan informasi secara sukarela. (Heryana and Unggul, 2018). Informan penelitian adalah orang-orang yang menjadi objek penelitian yang akan membagikan data mengenai situasi dan kondisi yang melatarbelakangi penelitian (Moleong, 2016). Informan pada penelitian ini ditentukan secara langsung oleh peneliti (*purposive sampling*). Tujuan pengambilan sampel yakni pengambilan sampel dengan mempertimbangkan beberapa hal tertentu dari peneliti (Notoatmodjo, 2012). Prinsip-prinsip yang dianut pada pengambilan sampel ini adalah prinsip-prinsip penerapan serta kecukupan.

Informan yang terpilih paling sedikit mempunyai salah satu kriteria berikut:

- a. Pengetahuan pelaksanaan kegiatan dan kebersihan lingkungan Pasar Anjungan Penukal Abab Lematang Ilir (Pali) Kabupaten
- b. Mengambil tanggung jawab dan akuntabilitas untuk sanitasi pasar.
- c. Berpartisipasi secara langsung pada pelaksanaan operasi sanitasi pasar.

d. Kesiediaan untuk menjadi informan.

Informan meliputi perwakilan dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Koperasi dan UKM, Kepala Pengelola Pasar, Petugas Pasar, Petugas Kebersihan, Petugas Parkir, Petugas Keamanan, Pedagang, serta Pengunjung atau Pembeli.

Tabel 3.2 Informan Penelitian

No	Informan	Jumlah Informan	Informan Yang Ingin Diperoleh
1	Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Koperasi, dan Usaha Kecil Menengah (Perdagangan)	1 orang	1. Pengawasan dan Pemeliharaan Pasar 2. Penempatan Pasar 3. Pengembangan Pasar 4. Pelaksanaan pengembangan, pengawasan, dan pemeliharaan pasar 5. Infrastruktur Pendukung Pasar 6. Keamanan Pasar
2	Dinas kesehatan baru pendopo	1 orang	1. Sanitasi Lingkungan Pasar 2. Sanitasi Dan Keamanan Pangan 3. Sumber Daya Pendukung
3	Kepala pengelola pasar baru pendopo	1 orang	1. Pengawasan dan Pemeliharaan Pasar 2. Penempatan Pasar 3. Pengembangan Pasar 4. Pembersihan Lingkungan Pasar 5. Infrastruktur Pendukung Pasar 6. pembuangan sampah
4	Petugas kebersihan	2 orang	1. Pengelolaan sampah 2. Pembuangan sampah
5	Petugas keamanan	2 orang	1. Perlindungan Kebakaran 2. Keamanan Pasar
6	Petugas parkir	1 orang	1. Pembagian Area Parkir 2. Area Parkir Khusus Kendaraan Angkutan Unggas
7	Pengunjung /pembeli	3 orang	1. Menjaga Pola Hidup Bersih dan Sehat 2. Keamanan Pasar 3. Pembersihan Lingkungan Pasar
8	Pedagang	10 orang	1. Gaya hidup bersih dan sehat 2. Penggunaan APD 3. Kondisi kesehatan 4. Penjualan Toko Makanan dan Kelontong 5. Pembuangan sampah
	Total	21 orang	

1 3.3 Jenis Cara Dan Alat Pengumpulan Data

3.3.1 Jenis Data

a. Data Primer

Data primer merupakan informasi yang didapatkan atau dikumpulkan secara langsung dari sumber data oleh peneliti. Data primer juga dapat dikatakan sebagai data yang asli atau data baru karena mempunyai sifat *up to date*. Untuk memperoleh data primer tersebut, peneliti harus memperolehnya secara langsung (Siyoto, Sandu, 2015). Pengumpulan data berupa data primer pada penelitian ini, diperoleh langsung dengan cara melakukan observasi langsung pada 33 fasilitas sanitasi, *photovoice*, kuesioner, dan melakukan wawancara mendalam dengan informan menggunakan daftar pertanyaan.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan suatu data yang didapatkan peneliti dari sumber-sumber yang sudah tersedia dan peneliti merupakan tangan kedua. Data sekunder didapatkan dari petugas pengelola pasar berupa data lokasi dan batas wilayah pasar (Siyoto, Sandu, 2015).

3.3.2 Cara Pengumpulan Data

1. Wawancara Mendalam

Wawancara mendalam pada penelitian ini dilaksanakan untuk memperoleh informasi terkait penelitian.

2. Observasi Partisipatif

Observasi dalam penelitian ini dilaksanakan untuk mengamati secara langsung fasilitas sanitasi lingkungan pada pasar. Observasi partisipatif dalam penelitian ini menggunakan:

a. Lembar Observasi (Formulir cek list)

b. *Photovoice*

3. Kuesioner

Kuesioner pada penelitian ini memiliki tujuan untuk memperoleh informasi terkait penelitian.

3.3.3 Alat pengumpulan data

1. Pedoman wawancara
2. Lembar observasi
3. Lembar Kuesioner
4. Kamera
5. Recorder
6. Alat tulis

3.4 Pengolahan data

Tahapan dalam melaksanakan pengolahan data, yakni :

1. Pengumpulan data serta informasi melalui observasi, catatan, dan catatan yang diambil selama wawancara mendalam.
2. Dokumentasikan dan rekam temuan wawancara dengan mengirimkan bahan tekstual.
3. Klasifikasi data melibatkan pengelompokan data berdasarkan fitur yang sebanding dan mengelompokkannya untuk mempermudah interpretasi data.
4. Memberikan rangkuman dalam bentuk matriks untuk mengkategorikan data berdasarkan pertanyaan serta tujuan penelitian.
5. Analisis data menggunakan matriks yang mencakup ringkasan serta data dari wawancara mendalam dan dokumen yang relevan.

3.5 Validitas data

3.5.1 Triangulasi Sumber

Pendekatan validitas membandingkan atau memeriksa silang informasi yang diperoleh dari masing-masing informan yang berbeda.

3.5.2 Triangulasi Metode

Validasi data dilaksanakan dengan membandingkan beberapa metode pengumpulan data, antara lain metode wawancara mendalam, photovoice, angket, dan observasi.

3.5.3 Triangulasi Data

Teknik validitas data dilaksanakan dengan membandingkan data yang didapatkan dari hasil wawancara, kuesioner, photovoice serta observasi dengan

melakukan telaah, serta perbandingan ¹ hasil data primer dengan data sekunder, berupa teori, peraturan, dan lain-lain.

3.6 Penyajian dan Analisis Data

Analisis seluruh data yang telah diperoleh dari berbagai sumber, yakni wawancara, kuesioner dan pengamatan (Observasi partisipatif) yang telah dituliskan pada catatan lapangan. Analisis data dilakukan sesudah mengumpulkan dan mengolah semua data. Analisis data yang akan digunakan adalah tabel/matriks yang berisi ringkasan hasil wawancara mendalam, angket, foto invoice dan observasi. Data tersebut kemudian dianalisis menggunakan analitik konten dan disajikan sebagai cerita untuk diinterpretasikan. Data disajikan dengan melakukan perbandingan terhadap temuan yang dicapai dengan teori dalam tinjauan pustaka dengan hasil penelitian pada tema pembandingan yang dilaksanakan oleh peneliti lain.

BAB IV

HASIL PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum Pasar Pendopo

4.1.1 Kondisi Geografi Dan Luas Wilayah

Pasar Pendopo adalah pasar tradisional yang berlokasi di antara tiga desa, Desa Talang Ubi Timur, Desa Talang Ubi Barat, dan Desa Pasar Bayang Karah, Kecamatan Talang Ubi, Penukal Abab Kabupaten Lematang Ilir, Luas Pasar Pendopo, 1,3 ha, dengan 500 pedagang, 300 kios, dan 200 stand yang tercatat pada tahun 2021. Pasar pendopo buka setiap hari antara pukul 05.00 WIB hingga 17.00 WIB.



Gambar 4.1 Bangunan Pasar Pendopo

Kondisi fisik pasar Pendopo saat ini adalah bangunan pasar tradisional yang pernah terjadi kebakaran pada Senin (17-06-1990) pasca revitalisasi bangunan pasar, Bupati Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir (PALI) menerima hibah dari Muara Enim serta penempatan aset untuk pedagang. Peresmian dilakukan di halaman pasar pada Kamis, 10 April 1980.

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Karakteristik Informan

Informan yang menjadi sumber informasi dalam penelitian ini berjumlah 21 orang yang terdiri atas informan kunci ahli dan informan kunci biasa. Pemilihan informan didasarkan pada pertimbangan penelitian kualitatif berdasarkan prinsip informan yaitu ketersediaan dan kecukupan informan dan adapun karakteristik informan sebagai berikut.

A. Informan Kunci Ahli

Informan kunci ahli pada penelitian ini terdiri atas Pihak dinas perindustrian dan perdagangan pasar pendopo, kepala pasar serta petugas kebersihan dan keamanan petugas parkir yang dimana banyak mengetahui banyak hal tentang fasilitas sanitasi yang ada di pasar.

B. Informan Kunci Biasa

Penelitian ini informan biasa terdiri dari pedagang dan pengunjung pasar yang di mana informan tersebut mempunyai pengalaman atas ketersediaannya fasilitas sarana sanitasi di pasar tradisional karena pedagang pasar juga ikut menggunakan fasilitas tersebut. Tabel 4.1 menunjukkan rincian lebih rinci tentang karakteristik informan dalam penelitian ini:

Tabel 4.1 karakteristik Informan

No	Kode Informan	Umur	Jenis Kelamin	Jabatan	Lama Bekerja	informan kunci ahli/biasa
1	A.D	43	Laki-laki	Pihak dinas perindustrian dan perdagangan	20 Tahun	kunci ahli
2	D.A	35	Laki-laki	Dinas kesehatan	7 Tahun	kunci ahli
3	I.O	47	Laki-laki	Kepala pasar	5 Tahun	kunci ahli
4	E.S.W	45	Perempuan	Petugas kebersihan	9 Tahun	kunci ahli
5	A.S	41	Laki-laki	Petugas kebersihan	19 Tahun	kunci ahli
6	R.J	49	Laki-laki	Petugas keamanan	20 Tahun	kunci ahli
7	IN	38	Laki-laki	Petugas keamanan	10 Tahun	kunci ahli
8	K.I	54	Laki-laki	Petugas parkir	25 Tahun	kunci ahli
9	SK	50	Perempuan	Pengunjung/pembeli	-	kunci biasa
10	ZP	52	Perempuan	Pengunjung/pembeli	-	kunci biasa
11	S.K	47	Laki laki	Pengunjung/pembeli	-	kunci biasa
12	N.L	45	Laki-laki	Pedagang (ayam)	3 Tahun	kunci biasa
13	W.A	40	Laki-laki	Pedagang(ayam)	10 Tahun	kunci biasa
14	B.G	42	Laki-laki	Pedagang(daging)	28 Tahun	kunci biasa
15	D.I	45	Laki-laki	Pedagang(daging)	18 Tahun	kunci biasa
16	S.T	48	Laki-laki	Pedagang(ikan)	6 Tahun	kunci biasa
17	M.I	40	Laki-laki	Pedagang (ikan)	8 Tahun	kunci biasa
18	S.A	48	Perempuan	Pedagang (sayur)	22 Tahun	kunci biasa
19	J.P	54	Perempuan	Pedagang (sayur)	23 Tahun	kunci biasa
20	M.R	47	Perempuan	Pedagang (makanan)	26 Tahun	kunci biasa
21	S.R	35	Perempuan	Pedagang (makanan)	15 Tahun	kunci biasa

Berdasarkan tabel karakteristik informan di atas, informan berusia antara 30 sampai dengan 50 tahun dan berasal dari berbagai latar belakang. Masa kerja informan bervariasi dari tiga sampai dua puluh tahun. Selanjutnya dapat

diketahui bahwa jenis kelamin informan adalah 7 perempuan dan 14 laki-laki adalah 9 (Tabel 4.1).

4.2.2 Sarana dan Prasarana Pasar Pendopo

A. Lokasi

Wawancara mendalam dilakukan sebagai bagian dari studi untuk mempelajari lebih lanjut tentang distrik Pasar Pendopo. Berdasarkan pengamatan, kawasan pasar telah disesuaikan pada rencana umum tata ruang, tidak berada di lokasi rentan kecelakaan ataupun bencana, serta tidak berada di kawasan bekas TPA. Hasil wawancara mendalam dengan seorang informan adalah sebagai berikut :

“Pasar baru pendopo ini sebelum nyo pasar muara enim dek ,setelah dipecah kabupaten menjadi pasar baru pendopo, kabupaten pali dek Untuk saat ini karena pasar itu sudah ada dari dulu sedangkan rencana umum tata ruang sudah sesuai yang ada di sana,tempatnya juga dekat pemukiman dan pusat kota.untuk IMB itu ada surat hibah dari muara enim.” (A.D)

Hasil wawancara mendalam menunjukkan bahwa lokasi pasar lapak sesuai dengan denah ruang secara umum. Karena pembangunan pasar dilakukan atas dasar izin dari instansi yang berwenang, maka lokasi pasar sudah diinformasikan lokasi pasar yang tidak berada di kawasan rawan kecelakaan, bencana alam dan tempat pembuangan sampah lama. diperoleh dengan mengamati posisi pasar

.Tabel 4.2 Hasil Observasi Lokasi Pasar

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
	Sesuai rencana umum tata ruang	✓		
	Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam	✓		
	Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan	✓		
Lokasi	Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan	✓		
	Mempunyai batas wilayah yang jelas antara pasar dan lingkungan sekitar	✓		

Dalam pengamatan yang dilakukan peneliti pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya lokasi pasar pendopo sudah memenuhi persyaratan yakni sesuai rencana umum tata ruang, tidak terletak pada daerah rentan bencana alam, tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan, memiliki batas wilayah yang jelas antara pasar dan lingkungan sekitar.

B. Bangunan pasar

Untuk itu, peneliti melakukan wawancara mendalam dengan informan dengan tujuan memahami bagaimana pembangunan kios pasar pendopo dapat mempengaruhi kebersihan lingkungan, termasuk tata letak lantai perdagangan, kantor pengelola, manajemen, tempat berjualan makanan, makanan dan pekerjaan konstruksi. mewawancarai informan.

“Kalo pertimbangan pada saat ini kita sudah menerima langsung dari kabupaten muara enim itu adalah hidayah aset yang kita terima dari muara enim Di pasar itu kami bagi pada saat ini kami bagi pedagang pedagang setiap los itu identifikasi dan dibagi bagian sayur dan pakaian seperti itu ada los basah dan los kering.” (AD)

Berdasarkan temuan wawancara mendalam, pembangunan pasar pendopo baru telah memenuhi aturan yang berlaku, seperti desain dan konstruksi. Berikut adalah tujuan dari pengamatan.

Table 4.3 Hasil Observasi Bangunan Pasar

Variabel	Penilaian	Memenuhi persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Bangunan Pasar	Bangunan dan rancang bangun sesuai dengan peruntukan	✓		

Dalam pengamatan yang dilakukan peneliti pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya bangunan pasar pendopo sudah memenuhi syarat penilaian, lembaran checklist

1. Penataan ruang dagang

Wawancara mendalam dengan informan dan observasi lapangan digunakan untuk memperoleh data tentang penataan ruang komersial. Berdasarkan hasil wawancara mendalam, zonasi sesuai untuk jenis komoditas berdasarkan sifat dan kategorisasinya, misalnya perdagangan basah dan kering, unggas hidup, dan pemotongan unggas. Hasil wawancara mendalam bersama informan adalah sebagai berikut.

“Ruangan kios los kalau daging itu tersendiri ,kalo unggas ada yang tidak laku di oper ke rumah makan dan setiap los dan kios itu ada identitas nya.” (I,O)

Dilihat dari konsekuensi wawancara mendalam, diketahui bahwa zonasi ditetapkan sesuai dengan jenis produk yang dijual pedagang. Misalnya, penjual sayur berada di luar gedung, sedangkan penjual pakaian berada di

dalam gedung pasar. Data yang terkait dengan bangunan ruang penjualan dapat ditemukan dalam tabel di bawah ini.

Table 4.4 Hasil Observasi Penataan Ruang Dagang

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Penataan Ruang Dagang	Pembagian area sesuai dengan kegunaannya (zoning)	✓		
	Zoning dengan identitas lengkap		✓	Tidak ada identitas nama toko atau tempat di lokasi
	Lebar Lorong antar los paling sedikit 1,5 meter		✓	Di Lokasi 1,2 Meter Lebar Lorong
	Jarak tempat penampungan sert pemotongan unggas dengan bangunan pasar paling sedikit 10 meter ataupun dibatasi tembok		✓	Penampungan dan pemotongan di dalam bangunan pasar
	Pestisida dan bahan berbahaya beracun terpisah dengan zona makanan serta bahan pangan	✓		

Dalam pengamatan yang dilakukan peneliti pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya ada beberapa yang belum memenuhi persyaratan seperti Zoning dengan identitas lengkap, Lebar Lorong antar los paling sedikit 1,5 meter, Jarak tempat penampungan serta pemotongan unggas dengan bangunan pasar paling sedikit 10 meter ataupun dibatasi tembok namun ada beberapa yang belum memenuhi syarat seperti Pembagian area sesuai dengan peruntukannya (zoning), Pestisida dan bahan berbahaya beracun terpisah dengan zona makanan dan bahan pangan.

2. Ruang kantor pengelola

Observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar penilaian pasar sehat memberikan informasi tentang ruang kantor pengelola pasar di pendopo. Berikut ini adalah hasil observasi pengelola terhadap evaluasi ruang kantor :

Table 4.5 Hasil Observasi Kantor Pengelola

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Ruang Kantor Pengelola	Ventilasi paling sedikit 20% dari luas lantai	✓		
	Pencahayaannya paling sedikit 100 lux	✓		
	Tersedia toilet yang terpisah laki-laki dan perempuan dan ada tempat sampah		✓	Toilet Tidak Terpisah Dan Tidak Ada Kotak Sampah

Dalam pengamatan yang dilakukan peneliti pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya ada beberapa yang belum memenuhi persyaratan seperti, tidak terpisahnya toilet laki-laki dan perempuan dan tidak ada tempat sampah. Namun ada yang memenuhi syarat seperti Ventilasi paling sedikit 20% dari luas lantai serta pencahayaan paling sedikit 100 lux.

Dari pengamatan dapat disimpulkan bahwa ruang kantor manajer untuk ventilasi luas lantai adalah 20%. Karena sistem ventilasi kantor pengelola terdiri dari dua jendela dan satu pintu. Selanjutnya hasil pengamatan dibuktikan dengan pengukuran lux meter yang menunjukkan bahwa penerangan di ruang manajemen kantor lebih besar dari 100 lux atau 312 lux. Toilet di kamar direktur ada tapi tidak terpisah. Area bersih, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Kantor direktur tidak memiliki tempat sampah.

3. Tempat penjualan bahan pangan basah

Pada upaya pengamatan, penelitian mengamati hasil observasi mengenai tempat penjual dan pangan basah didapatkan dari hasil wawancara lapangan langsung dengan form evaluasi tentang pasar sehat. Berikut hasil observasi penilaian

Tabel 4.6 Hasil Observasi Tempat Menjual Bahan Pangan Basah

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		Keterangan
		Ya	Tidak	
Tempat Menjual Bahan Pangan Basah	Terdapat meja tempat penjualan		✓	Penjualan meja menggunakan tampa
	Karkas daging digantung		✓	Daging tidak di gantung
	Alat pemotong (talenan) tidak terbuat dari kayu, tidak beracun, kedap air dan mudah dibersihkan		✓	Talenan Terbuat Dari Kayu
	Tempat penyimpanan bahan pangan dengan rantai dingin	✓		
	Terdapat fasilitas pencucian bahan pangan maupun peralatan	✓		
	Fasilitas mencuci tangan	✓		
	Saluran pembuangan air limbah	✓		
	Tempat sampah	✓		
	Bebas binatang penular dan penyakit (vektor) serta tempat perindukan		✓	Masih terdapat lalat di penjualan

Observasi dan pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya kondisi tempat menjual bahan pangan basah Dalam pengamatan peneliti bahwa variabel dan penilaian belum memenuhi syarat yaitu Seperti, Terdapat meja tempat penjualan, Karkas daging digantung, Alat pemotong (talenan) tidak terbuat dari kayu, tidak beracun, kedap air dan mudah dibersihkan. Karena penjual makanan basah tidak menggunakan meja. Jadi tinggal keluarkan saja keranjang yang sebelumnya digunakan untuk membawa barang basah.

**Gambar 4.2 Tempat Menjual Bahan Pangan Basah**

Selain itu, fasilitas mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir belum memenuhi kriteria evaluasi. Informasi kasus ini dikumpulkan melalui

wawancara komprehensif dengan informan, yang hasilnya adalah sebagai berikut.:

“Mencuci tangan setelah memotong ayam,tidak menggunakan sabun Di ember disini airnya dari rumah sendiri bawa jerigen kondisinya bersih.” (SA)

“Kalau mencuci tangan itu setiap sudah motong cuci tangan Ambil nya di mushola dan air nya masuk baskom dan sumbernya dari PDAM kondisinya bersih.: (J.P)

“Setiap sudah melayani pelanggan cuci tangan dan kalau nak makan cuci tangan pakai sabun sumbernya dari pdam kualitas nya bersih.”(MR)

Temuan observasi dan wawancara mendalam yang dilaksanakan di lapangan memperlihatkan bahwa ketika pedagang makanan basah mencuci tangan, mereka menggunakan air dalam satu wadah tanpa menggunakan sabun. Saluran pembuangan sampah merupakan item selanjutnya yang tidak sesuai dengan kriteria. Hal ini disebabkan beberapa saluran pembuangan sampah di sekitar area penjualan makanan basah tidak ditutup, sementara yang lain tidak memiliki saluran pembuangan sampah. Akibatnya, pedagang di lokasi yang tidak memiliki saluran pembuangan limbah membuang sampah sisa penjualan, seperti air sisa cuci tangan, di jalan dekat lokasi penjual. Tempat sampah datang berikutnya. Saat observasi lapangan, diketahui tidak ada tempat sampah untuk lokasi berjualan makanan basah di setiap penjual dan di sekitar area penjual. karena pedagang makanan basah mengumpulkan sampahnya di plastik, yang selanjutnya dibuang di tempat penampungan sementara (TPS) pasar. Keberadaan vektor. Saat peneliti melakukan observasi langsung di lapangan di lokasi penjual makanan basah, ternyata masih ada vektor seperti lalat yang berkeliaran di sekitar area yang menjual bahan makanan, atau lebih tepatnya lalat hinggap di makanan basah. Menindaklanjuti temuan wawancara mendalam, peneliti melakukan wawancara mendalam tambahan dengan informan.:

Vektor nya paling lalat tulah, Di Kipasin pakai tangan tulah (SA)

Paling vektor ny lalat tulah, Pakai raket sentrum tulah kalau pemberantasnya, Pada musim hujan banyak lalat dan nyamuk (JP)

Vektornya ada lalat, Pakai lem lalat tulah (MR)

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara mendalam tersebut, masih terdapat banyak vektor atau hewan pengganggu yang berada di sekitar tempat berjualan. Misalnya keberadaan vektor lalat dan nyamuk. Berdasarkan hasil wawancara mendalam dan observasi langsung di lapangan, ditarik kesimpulan bahwa pada variabel tempat penjualan makanan basah, terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan, seperti fasilitas sanitasi, lokasi perdagangan, jalur sampah, dan penanganan untuk memerangi kehadiran vektor.

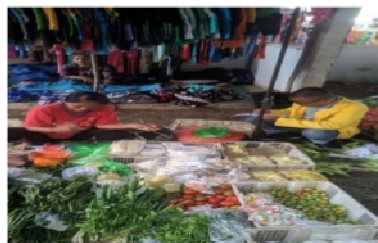
b). Tempat perdagangan bahan pangan kering

Observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar observasi checklist menghasilkan informasi tempat-tempat penjualan makanan kering. Lembar observasi dari wawancara mendalam disediakan di bawah ini.

Tabel 4.7 Hasil Observasi Tempat Menjual Bahan Pangan Kering

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		Keterangan
		Ya	Tidak	
Tempat Menjual Bahan Pangan Kering	Terdapat meja tempat penjualan		✓	Penjualan Tidak Menggunakan Meja
	Meja berasal dari material tahan karat dan bukan dari kayu		✓	
	Tempat sampah		✓	Sekitar Penjual Tidak Ada Tempat Sampah
	Fasilitas mencuci tangan		✓	cuci tangan dengan lap tangan
	Terbebas vektor penyebar penyakit serta tempat perindukkan		✓	masih ada lalat keliatan

Menurut pengamatan yang dilakukan peneliti saat mengisi lembar checklist, terdapat individu yang tidak sesuai standar, seperti. Ada meja tempat penjualan diadakan; meja berasal dari material tahan karat serta tidak memenuhi standar kayu, tempat sampah, tempat cuci tangan, bebas vektor penyakit, dan tempat berkembang biak. Akibatnya, tidak sesuai standar. Di bawah ini adalah foto lokasinya. :



Gambar 4.3 Tempat Penjualan Bahan Pangan Kering

Produk makanan kering pertama-tama dikumpulkan dalam satu wadah berdasarkan jenis bahannya sebelum ditempatkan di keranjang sebagai meja atau alas. Akibatnya, komponen penilaian tabel tidak memenuhi kriteria evaluasi. Tempat sampah merupakan komponen evaluasi selanjutnya yang tidak sesuai dengan persyaratan penilaian, karena tidak adanya tempat sampah untuk area penjual makanan kering pada saat observasi langsung di lapangan. Setiap pedagang membuang sampahnya langsung ke Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPS) di area pasar pendopo untuk membuang sisa sampah hasil penjualan. Komponen evaluasi kedua adalah fasilitas cuci tangan tanpa ruang duduk. Karena diketahui melalui observasi penjual makanan kering hanya mengelap tangan dengan handuk, komponen cuci tangan tidak sesuai dengan persyaratan penilaian. Keberadaan vektor penular penyakit merupakan komponen akhir evaluasi yang tidak sesuai dengan persyaratan penilaian. Karena diketahui setelah observasi langsung di lapangan ternyata masih ada vektor seperti lalat yang berkeliaran di sekitar tempat penjualan.

c) Tempat perdagangan makanan matang atau siap saji

Observasi langsung dengan lembar penilaian checklist digunakan untuk mendapatkan informasi tentang tempat menjual makanan siap saji. Tabel lembar penilaian daftar periksa disediakan di bawah ini.

Tabel 4.8 Hasil Observasi Tempat Penjualan Makanan Siap/Saji

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan	
		Ya	Tidak
Tempat Penjual Makanan Matang Siap Saji	1. Tempat penyajian makanan :		
	a. Memiliki penutup	✓	
	b. Material tahan karat	✓	
	c. Bidang rata	✓	
	d. Mudah dibersihkan	✓	
	e. Tinggi paling sedikit 60 cm	✓	
	2. Fasilitas mencuci tangan dilengkapi dengan :		
	a. Dilengkapi dengan sabun	✓	Tempat Penjualan Makanan Tidak Terlihat Tempat Cuci Tangan
	b. Air yang mengalir	✓	
	3. Fasilitas mencuci peralatan:		
	a. Kuat	✓	Tempat Penjualan Makanan Tidak Terdapat Tempat Cuci Alat Karena Sudah Dibungkus Dari Rumah Makanan Nya
	b. Aman	✓	
	c. Tidak berkarat	✓	
	d. Mudah dibersihkan	✓	
	4. Pisau yang digunakan untuk memotong bahan mentah dan matang harus berbeda dan bebas dari korosi.	✓	Sudah Dikelola Di Rumah Dan diBungkus Di Rumah
	5. Saluran pembuangan air limbah :		
	a. Tertutup	✓	Penjual Makanan Jauh Dari Saluran Pembuangan Air Limbah
	b. Kemiringan	✓	
	2 6. Tempat sampah :		
	a. Terpisah antara basah dan kering	✓	Sekeliling Penjual Makanan Tidak Terdapat Kotak Sampah
	b. Kedap air	✓	
	c. Memiliki penutup	✓	
	7. Terbebas dari vektor penular penyakit dan tempat perindukkan	✓	masih terdapat lalat walaupun terbungkus makanan nya

Dalam pengamatan yang dilakukan peneliti pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya ada beberapa yang belum memenuhi syarat seperti. dilengkapi dengan wastafel mencuci tangan dengan sabun. Peralatan cuci, air mengalir Kuat, aman, Sama sekali tidak berkarat, Murah dibersihkan, Pisau yang dipakai untuk memotong bahan mentah dan matang harus dapat dibedakan dan bebas karat. Saluran pembuangan, Miring, tertutup Tempat sampah, Pisahkan bahan basah dan kering. Kedap air, Ada penutup. Terbebas dari vektor penyakit serta lokasi perkembangbiakannya. Akibatnya, tidak sesuai standar. Berikut adalah foto restoran yang menyajikan makanan siap saji. Peneliti memperoleh data pada komponen ini dengan wawancara mendalam dan observasi langsung. Berikut ini adalah hasil wawancara mendalam. :

“Lalat ado dengan tikus galak malam malam di selokan, Tidak pernah paling di kipasi saja” (MR)

“Ada lalat, Kami galak pakai lem lalat, Galak musim hujan tulah banyak lalat dan nyamuk” (SR)

Wawancara mendalam menunjukkan bahwa vektor ada di lingkungan penjual makanan siap saji. Misalnya tikus, kecoa, dan lalat. Akibatnya, komponen penilaian tidak memenuhi standar evaluasi. Berdasarkan hasil wawancara mendalam, observasi, dan lembar evaluasi sanitasi pasar, ditarik kesimpulan bahwa dalam variabel tempat perdagangan makanan siap saji, banyak komponen penilaian yang tidak sesuai dengan standar penilaian. Akibatnya, sangat penting untuk menilai tempat penjualan dan meningkatkan fasilitas sanitasi seperti tong sampah, tempat cuci tangan, dan rute pembuangan limbah.



Gambar 4.4 tempat penjualan makanan siap saji

Dapat ditentukan bahwa area di mana makanan siap saji ditawarkan di pasar paviliun ditutup dan memiliki bidang yang datar serta mudah untuk dibersihkan. Ketinggian meja saji melebihi 60 cm dari lantai. Hal ini dikarenakan penjual mengolah makanan di rumah, membungkusnya, dan menjualnya di pasar pendopo, sedangkan peneliti melakukan observasi langsung di dua lokasi yang menjual makanan siap saji dan diolah di rumah, dibungkus, dan dijual di pasar pendopo.

3. Area Parkir

Informasi tentang kantor pengelola pasar pendopo diperoleh dari hasil liputan dan observasi wawancara dengan menggunakan checklist. Template daftar periksa dapat ditemukan di sini.

Tabel 4.9 Hasil Observasi Area Parkir

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Area Parkir	Terdapat pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar		✓	
	Parkir motor, mobil, sepeda, andong atau delman, becak terpisah		✓	Area Parkir Pasar Belum Teratur
	Terdapat area parkir tersendiri untuk kendaraan pengangkut hewan hidup		✓	Belum Ada Pemisah Motor Dan Mobil
	Terdapat area tersendiri untuk bongkar muat		✓	Dan Belum Tersedia Area Bongkar
	Tidak ada genangan air		✓	Muatan Barang Dan Jalur Masuk Dan
	Terdapat tempat sampah setiap radius 10 meter		✓	Keluar Nya Dan Tempat Sampah
	Terdapat jalur dan tanda masuk dan keluar kendaraan yang jelas		✓	Tanaman
	Terdapat tanaman penghijauan		✓	Penghijauan
	Terdapat area resapan		✓	

Hasil Observasi kelengkapan dan pengisian lembar checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya area parkir pasar pendopo belum memenuhi persyaratan yakni tidak terdapat pemisah yang jelas antara parkir dan pasar, tidak terdapat tempat terpisah antar kendaraan yang parkir, tidak terdapat area tersendiri bagi bongkar pasang barang serta kendaraan unggas, tidak terdapat tempat sampah di area parkir, tidak terdapat tanda jalur masuk serta keluar pasar, tidak terdapat tanaman penghijauan, dan tidak terdapat area resapan. Dalam komponen ketersediaan area tersendiri bagi kendaraan bongkar muat barang serta kendaraan unggas, informasi diperoleh melalui wawancara mendalam pada informan sebagai berikut :

“Tempat parkirnya belum bagus karena masih di jalan tidak ada tempat khusus atau lapangan khusus tempat parkir, galak mobil pembeli dari luar galak masuk saja campur dengan motor, Kalo bongkar barang itu dak katek tempat khusus dek iman bae biso, tapi harus pagi untuk menurunkan barang buat di jual dan sore sudah tutup mengangkut barang sisa jualan yang tidak laku dex, Untuk kendaraan pengangkut unggas kalau tempat parkir nyo bebas dek, kalo dio turun ke unggas nya

itu pagi langsung ke belakang tempat dia berjualan dak boleh kalo siang karena kalo siang itu ganggu orang lewat dikarenakan kita di pasar ini tidak ada tempat parkir khusus atau lapangan tempat parkir dek.” (KI)

Menurut temuan wawancara mendalam, mobil yang mengantarkan unggas dan produk harus parkir di tempat parkir pasar. Karena kendaraan pengangkut unggas dan kendaraan bongkar muat barang parkir pada malam hari, maka tidak ada tempat parkir khusus. Berdasarkan temuan wawancara observasi mendalam dan lembar evaluasi checklist sanitasi pasar.



Bisa jadi masalah parkir masih belum sesuai dengan kriteria. Oleh karena itu, sangat penting untuk menyediakan fasilitas seperti tong sampah dan tanda yang menunjukkan akses dan cara keberangkatan. Selanjutnya, modifikasi pada area parkir, baik dari segi fasilitas dan keadaan, diperlukan di pasar paviliun.

5. Konstruksi

A. Atap

Wawancara mendalam dengan informan dan observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar checklist memberikan informasi mengenai konstruksi atap di pasar pendopo. Tabel lembar penilaian daftar periksa disediakan di bawah ini.

Tabel 4.10 Hasil Lembaran Penelitian Checklist Konstruksi Atap

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Konstruksi Atap	Kuat	✓		
	Tidak bocor		✓	ada sebagian atap yang bocor
	Tidak menjadi tempat perkembangbiakan nyamuk	✓		
	Kemiringan atas cukup dan tidak memungkinkan air tergenang	✓		
	Atap dengan ketinggian melebihi 10 meter dilengkapi dengan penangkal petir		✓	ketinggian atap 6 meter dan tidak ada penangkal petir

Hasil observasi lapangan dan kelengkapan lembar checklist diperoleh. Struktur atap tidak memenuhi standar, seperti evaluasi, meski tidak bocor, karena beberapa pedagang mengklaim atap bangunan masih sering bocor. Penangkal petir dipasang di atap yang mempunyai ketinggian lebih dari 10 meter dan berfungsi sebagai tempat perkembangbiakan nyamuk. Seperti dalam wawancara dengan salah satu informan berikut :

“Kondisinya itu drainase kurang baik tidak mengalir dan kalau hujan galak kehujanan dikarenakan atap nya ada beberapa yang bocor.”

(MR)

“Atapnya tu bocor dan juga kalau hujan deras becek, Namanya juga selokan pasar, air ikan yang dibuang di selokan.” (SR)

Hasil wawancara menunjukkan masih terdapat kebocoran pada atap gedung yang mengganggu aktivitas gedung saat hujan. Akibatnya, dapat disimpulkan bahwa struktur atap masih harus diperbaiki agar operasional di gedung pasar pendopo tidak terganggu.

B. Dinding

Observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi tentang pembangunan tembok di pasar pendopo. Hasil evaluasi daftar periksa tercantum di bawah ini.:

Table 4.11 Hasil Observasi Konstruksi Dinding

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Konstruksi Dinding	Bersih	✓		
	Tidak lembab	✓		
	Berwarna terang	✓		
	Permukaan dinding selalu terbuat dari :	✓		
	a. Material yang kuat			
	b. Kedap air	✓		
	Pertemuan lantai dengan dinding harus lengkung (konus)	✓		

Berdasarkan pengamatan langsung dan pengisian lembar checklist diketahui bahwa konstruksi dinding dari pasar pendopo memenuhi standar seperti, Bersih, Tidak basah, Warnanya terang. Permukaan dinding selalu terbentuk dari material yang kuat Tahan Air Lantai harus melengkung (conical) pada tempat bertemu dengan dinding. Dimungkinkan untuk menyimpulkan bahwa evaluasi lantai dan dinding harus berbentuk kerucut. Kerucut adalah tempat bertemunya lantai dan dinding lengkung. Alhasil, lantai di sudut dinding dibuat melengkung agar tidak terdapat debu atau kotoran yang tertinggal saat dibersihkan. Tetapi, antara dinding dan lantai di pasar paviliun, bagus dan sesuai dengan yang berlaku.

C. Lantai

Pengamatan langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar evaluasi checklist menghasilkan informasi tentang konstruksi lantai di pasar paviliun. Hasil evaluasi checklist ditunjukkan pada tabel di bawah ini.:

Table 4.12 Hasil Observasi Konstruksi Lantai

Variabel	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
Konstruksi lantai	1. Keadaan lantai :	✓		
	a. kedap air			
	b. rata	✓		
	c. tidak licin	✓		
	d. tidak retak	✓		
	e. mudah dibersihkan	✓		
	2. Lantai kamar mandi, mempunyai kemiringan ke saluran pembuangan	✓		

Temuan pengamatan langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa konstruksi lantai memenuhi persyaratan sebagai berikut: tahan air, rata, tidak licin, tidak retak, mudah dibersihkan, lantai kamar mandi dengan kemiringan ke saluran pembuangan.

Table 4.13 Hasil Observasi Konstruksi Tangga

Variabel	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
Tangga	1. Tinggi, lebar, kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku	✓		
	2. Terdapat pegangan tangan	✓		
	3. Kuat, dan tidak licin	✓		
	4. Pencahayaan minimal 100 lux	✓		

Tangga telah memenuhi standar sebagai hasil dari pemeriksaan langsung dan penyelesaian lembar daftar periksa. Tinggi, lebar, dan kemiringan semuanya mematuhi hukum yang berlaku. Ada railing yang kuat dan anti slip, dan iluminasi minimal 100 lux. Hasilnya, konstruksi tangga sudah bagus dan sesuai dengan standar yang ada.

D. Ventilasi

Observasi secara langsung di lapangan dengan menggunakan lembar penilaian memberikan informasi tentang konstruksi ventilasi di pasar paviliun.

Tabel 4.14 Hasil Observasi Konstruksi Ventilasi

Variabel	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
Konstruksi Ventilasi	Minimal 20% dari luas lantai	✓		

Pengamatan langsung dan penyelesaian lembar daftar periksa menunjukkan bahwa variabel konstruksi ventilasi memenuhi kriteria. Dengan ventilasi yang melebihi 20% dari luas lantai, khususnya ventilasi berupa pintu dan atap penyangga udara.

E. Pencahayaan

Observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar penilaian checklist memberikan informasi mengenai konstruksi penerangan di pasar paviliun. Tabel penilaian daftar periksa memberikan hasil sebagai berikut.:

Table 4.15 Hasil Observasi Intensitas Pencahayaan

Variabel	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
Pencahayaan	Intensitas penerangan mencukupi untuk pelaksanaan pengelolaan serta pembersihan bahan makanan paling sedikit 100 lux	✓		

Temuan pengamatan langsung dan penyelesaian lembar checklist mengungkapkan bahwa konstruksi pencahayaan memenuhi standar seperti. Karena meskipun pengukuran kuantitatif tidak dilakukan dengan menggunakan instrumen, temuan evaluasi observasional mengungkapkan bahwa intensitas penerangan di area penjual makanan dianggap cukup karena penjual dan pelanggan dapat melihat dengan baik. Kesimpulan ini sangat menggembirakan

karena fakta di lapangan menunjukkan bahwa para pedagang berada di luar bangunan, oleh karena itu penerangan juga dibantu oleh penerangan alami.

F. Pintu

Observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar penilaian checklist memberikan informasi mengenai konstruksi pintu di pasar paviliun.

Tabel penilaian daftar periksa memberikan hasil sebagai berikut:

Table 4.16 Hasil Observasi Konstruksi Pintu

Variabel	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
Konstruksi Pintu	Terkhusus kios/los penjual daging, ikan, serta sejenisnya menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk menghalangi binatang atau serangga penular penyakit		✓	Untuk Penjual Daging Dan Ikan Tidak Menggunakan Pintu

Pengamatan langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa konstruksi pintu tidak memenuhi standar seperti. Untuk mencegah hewan dan serangga pembawa penyakit, warung/pecundang yang menjual daging, ikan, dan sejenisnya menggunakan pintu yang dapat ditutup sendiri ataupun tirai plastik. Karena pemasok makanan basah seperti ikan, unggas, dan babi di pasar paviliun tidak memiliki pintu atau tirai untuk mencegah hewan keluar. Akibatnya, dapat disimpulkan bahwa variabel konstruksi pintu tidak lolos evaluasi checklist.

G. Fasilitas Keamanan

1. Pemadam kebakaran

Wawancara mendalam dengan informan dan observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi tentang petugas pemadam kebakaran di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa.:

Table 4.17 Hasil Observasi Pemadam Kebakaran

Variabel	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
Pemadam kebakaran	Terdapat peralatan pemadam kebakaran dengan jumlah cukup dan berfungsi		✓	Belum Tersedia Peralatan Pemadam Kebakaran Di Pasar Pendopo
	Tersedia hidran air		✓	
	Letak peralatan pemadam kebakaran dapat dengan mudah untuk dijangkau dan terdapat petunjuk arah penyelamatan		✓	
	Adanya sop penggunaan alat pemadam kebakaran		✓	

Temuan pengamatan langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa masih terdapat komponen yang belum memenuhi standar untuk variabel pemadam kebakaran, seperti. Peralatan pemadam kebakaran tersedia dalam jumlah yang memadai dan operasional. Hidran air tersedia dengan mudah. Lokasi peralatan pemadam kebakaran mudah diakses, dan instruksi penyelamatan disediakan. Untuk penggunaan alat pemadam kebakaran, ada sup. Secara khusus, persediaan alat pemadam kebakaran tidak mencukupi atau tidak memadai. Hasil wawancara mendalam dengan informan adalah sebagai berikut :

“Tidak ada alat kebakaran dek, Kendalanya alatnya tula, mintak – mintak alat nya segera turun,kalo ada apa apa kan bisa cepat kalau ada alat kebakaran dek” (RJ)

“Tidak ada alat pemadam kebakaran, Kendalanya alat tula yang belum turun masih di usul kan mudah mudahan tahun ini turun” (EJ)

Wawancara mendalam menemukan bahwa tidak ada APAR di pasar paviliun pemadam kebakaran. Akibatnya, dapat disimpulkan bahwa variabel alat pemadam api tidak sesuai dengan persyaratan. Oleh karena itu, peningkatan berupa melengkapi sarana APAR yang seharusnya ditempatkan di setiap bagian pasar yang dapat diakses dengan cepat oleh polisi masih diperlukan.

2. Keamanan

Wawancara mendalam dengan informan dan observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi

tentang petugas keamanan di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.18 Hasil Observasi Keamanan

Variabel	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
Keamanan	Terdapat pos keamanan	✓		
	Terdapat personil/petugas keamanan	✓		

Hasil observasi langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa variabel pengamanan sudah sesuai dengan pos pengamanan bergabung dengan kantor kepala pasar pendopo yang letaknya di depan pasar pendopo, dan terdapat petugas/petugas keamanan.

H. Fasilitas lain

1. Tempat/ sarana ibadah

Wawancara mendalam dengan informan dan observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi mengenai rumah ibadah di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa :

Table 4.19 Hasil Observasi Tempat Ibadah

Variabel	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
Tempat/sarana ibadah	Terdapat tempat ibadah yang bersih, dan tempat wudhu		✓	belum ada tempat wudhu
	Terdapat air dengan jumlah yang cukup	✓		
	Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan		✓	Pencahayaan 7,47 Lux

Temuan observasi langsung dan pengisian lembar checklist mengungkapkan bahwa bangunan tersebut memiliki komponen yang belum sepenuhnya memenuhi standar, seperti tidak adanya fasilitas wudhu. Akibatnya, pengunjung dan pedagang yang akan beribadah harus memanfaatkan kamar kecil sebagai tempat wudhu. Sedangkan pencahayaan yang tepat adalah komponen berikut

yang tidak sepenuhnya sesuai dengan persyaratan penilaian. Karena saat diukur pencahayaannya dengan lux meter, temuan menunjukkan bahwa pencahayaannya buruk, hanya 7,47 lux, dibandingkan dengan kebutuhan pencahayaan minimum 100 lux dalam satu ruangan. Menurut temuan investigasi ini.

Dapat dikatakan bahwa berbagai tempat ibadah masih memerlukan perbaikan, seperti penyediaan tempat wudhu tertentu. Selain itu, penerangan buatan, seperti lampu, diperlukan untuk penerangan di tempat-tempat ibadah.

2. Tempat penjual unggas hidup

Wawancara mendalam dengan informan dan observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi mengenai tempat penjual unggas hidup di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.20 Hasil Observasi Tempat Penjual Unggas Hidup

Variabel	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
Tempat penjual unggas hidup	Memiliki akses masuk serta keluar kendaraan pengangkut unggas khusus		✓	tidak terdapat akses masuk keluarnya kendaraan pengangkut unggas
	Kandang tempat penampungan unggas kuat serta mudah dibersihkan	✓		
	Terdapat sarana pemotongan unggas umum yang memenuhi persyaratan	✓		
	Terdapat fasilitas mencuci tangan menggunakan sabun serta air bersih		✓	belum terdapat tempat cuci tangan dengan sabun
	Terdapat saluran pembuangan limbah	✓		
	Terdapat penampungan sampah terpisah dari sampah pasar		✓	masih di gabung dengan sampah pasar

Hasil observasi langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan perlunya pembangunan tempat penjualan unggas hidup. Komponen yang tidak sesuai standar, seperti tidak ada akses truk pengangkut unggas terpisah, tersedianya fasilitas mencuci tangan dengan sabun dan air bersih, serta pengumpulan sampah yang terpisah dari puing-puing pasar. Namun, beberapa

memenuhi standar, seperti kandang unggas yang kokoh dan mudah dibersihkan. Ada rumah potong hewan umum yang memenuhi standar. Tersedia sistem pembuangan kotoran.

Dapat disimpulkan bahwa lokasi penjualan unggas hidup masih memerlukan perbaikan, seperti penyediaan tempat penampungan yang terpisah untuk limbah pasar, desinfeksi serta parkir tersendiri untuk kendaraan pengangkut ayam.

3) Pos pelayanan kesehatan

Wawancara mendalam dengan informan serta observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi terkait pos pelayanan kesehatan di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.21 Hasil Observasi Pos Pelayanan Kesehatan

Variabel	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
Terdapat pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)	Terdapat ruang pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)		✓	Di Pasar Pendopo Belum Tersedia Pos Pelayanan Kesehatan

Pengamatan langsung dan pengisian lembar checklist mengungkapkan bahwa Pos Pelayanan Kesehatan belum memenuhi standar, seperti penyediaan ruang posyandu dan pertolongan pertama jika terjadi kecelakaan (P3K). Pasalnya, pasar pendopo kekurangan pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama saat terjadi kecelakaan (P3K). Alhasil, disimpulkan bahwa di pasar pendopo, diperlukan pos kesehatan sehingga jika terjadi kecelakaan atau penyakit tak terduga, dapat langsung ditangani.

4.2.3 Sanitasi Lingkungan di Pasar Pendopo

A. Air bersih

Observasi langsung di lapangan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi tentang air bersih di pasar pendopo.

Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa. :

Table 4.22 Hasil Observasi Air Bersih

Konstruksi	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	keterangan
Air bersih	1. Air bersih selalu tersedia dalam jumlah yang cukup (paling sedikit 40 liter per pedagang)	✓		
	2. Kualitas air bersih memenuhi syarat kesehatan	✓		
	3. Jarak sumber air bersih dengan septic tank minimal 10 meter	✓		

Hasil pengamatan langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa air bersih memenuhi syarat sebagai berikut: air bersih selalu tersedia dalam jumlah yang cukup (paling sedikit 40 liter per pedagang), kualitas air bersih memenuhi syarat kesehatan, dan sumber air bersih paling sedikit 10 meter dari septic tank. Dari hasil tersebut dapat ditentukan bangunan air bersih yang baik dan memenuhi kriteria.

B. Kamar mandi dan Toilet

Observasi langsung di lapangan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi tentang kamar mandi serta toilet di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.23 Hasil Observasi Kamar Mandi Dan Toilet

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Kamar Mandi dan Toilet	Toilet terpisah antara laki-laki maupun perempuan		✓	Belum terpisah toilet laki-laki dan perempuan
	Toilet memiliki jumlah yang cukup		✓	Menggunakan toilet mushola
	Terdapat bak serta air bersih dengan jumlah yang cukup serta bebas jentik nyamuk	✓		
	Terdapat tempat cuci tangan dan sabun		✓	Belum terdapat wastafel dan sabun di toilet
	Toilet tipe leher angsa	✓		
	Terdapat tempat sampah yang tertutup		✓	Belum ada tempat sampah di toilet
	Tersedia septic tank dengan lubang resapan yang memenuhi persyaratan kesehatan	✓		
	Letak toilet paling sedikit 10 meter dari tempat perdagangan makanan serta bahan pangan	✓		
	Ventilasi paling sedikit 20% dari luas lantai	✓		
	Penerangan paling sedikit 100 lux		✓	Penerangan di toilet 10,72 lux
	Lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup	✓		

Kamar mandi dan toilet merupakan hasil observasi langsung dan pengisian formulir checklist. Hal yang tidak sesuai pada penilaian yang dilaksanakan adalah kamar mandi dan toilet tidak dipisah untuk laki-laki dan perempuan, fasilitas belum memadai, tempat mencuci tangan dan sabun tidak disediakan, dan ventilasi lebih sedikit dari 20% dari permukaan lantai. Sedangkan penerangan di beberapa toilet masih kurang dari 100 lux setelah dilakukan pengukuran menggunakan lux meter.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa pembangunan kamar mandi dan WC di Pasar Pendopo masih memerlukan perbaikan, seperti penyediaan fasilitas cuci tangan dan sabun, WC dan pancuran terpisah untuk pria dan wanita, serta perlunya tambahan penerangan dan ventilasi di toilet dan kamar mandi.

C. pengelolaan sampah

Pengamatan langsung di lapangan memanfaatkan lembar evaluasi checklist

memberikan informasi tentang pengelolaan sampah di pasar pendopo.

Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.24 Hasil Observasi Pengelolaan Sampah

Konstruksi	Penilaian	Memenuhi Syarat		
		Ya	Tidak	Keterangan
	Tiap kios/Lorong/los terdapat tempat sampah basah dan kering		✓	
	Tempat sampah berasal dari :		✓	
	a. Material kedap air		✓	Belum ada tempat sampah di setiap kios/lorong/los
	b. Tidak mudah berkarat		✓	
	c. Kuat		✓	
	d. Memiliki tutup		✓	
	e. Murah dibersihkan		✓	
	Terdapat alat pengangkut sampah yang :	✓		
	a. Kuat		✓	
	b. Murah dibersihkan		✓	
Pengelolaan Sampah	Terdapat tempat pembuangan sampah sementara yang :	✓		
	a. Kuat			
	b. Kedap air		✓	Masih ada air sampah mengalir
	c. Murah dibersihkan	✓		
	d. Murah dicapai	✓		
	e. TPS bukan sebagai lokasi perkembangbiakan vektor penular penyakit		✓	terdapat tikus dan lalat
	f. Sampah diangkut minimal 1x24 jam	✓		

Hasil observasi langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan pengelolaan sampah, komponen yang tidak memenuhi standar, dan sebagainya. Setiap kios/lorong/hilang memiliki tempat sampah basah dan kering, material tahan air, tidak berkarat, tidak kuat, tidak memiliki tutup, tidak mudah dibersihkan, tidak terdapat tempat pembuangan sampah sementara, dan TPS bukan tempat berkembang biaknya penyakit. hewan. Temuan wawancara mendalam, serta hasil wawancara mendalam dengan informan, memberikan informasi lebih lanjut. :

Dak ado pengolahan,dak dipilah lagi,dari tempat sampah diangkut pakai gerobak ke TPS setiap pedagang ngumpulin sampah di kantong plastik atau kotak sampah agek diangkut sama petugas di kontainer sampah sore sore pengangkutan ke TPA, Belum ada tempat sampah dek di pasar ini jadi wadah nyo itu plastic tulah, Saluran limbah nyo ke jalan tulah dek,kalo proses pengolahan limbah nyo tidak ada langsung aja di buang pengujian nya tidak perna, Ada dek tikus malam keluar nyo ,lalat,ulat itu galak di TPA dan lipas (ESW)

Langsung di jadi satu dak pernah di pilih lagi dan juga langsung di mungutin sampah nya langsung di masukin ke gerobak dan ke TPS dan diangkut oleh dinas lingkungan, Tidak tempat sampah di los kios ny dek paling plastic tulah wadah ny, Saluran limbah ke jalan tulah dek,kalo proses pengolahan limbah nya tidak ada langsung aja di buang pengujian nya tidak perna dan kendalanya salurannya didalam dak mengalir, Ada tikus lalat nyamuk ulat lipas (AS)

Berdasarkan hasil wawancara mendalam, perpindahan sampah dari setiap lorong gedung pasar tidak dapat diprediksi. Petugas menggunakan alat pelindung diri seperti sepatu boot dan sarung tangan. Pengangkutan sampah di tempat penampungan sementara (TPS) dilaksanakan sehari sekali oleh petugas kebersihan. Tempat penampungan sementara (TPS), menurut polisi, masih menjadi tempat berkembang biaknya vektor-vektor penyebab penyakit seperti lalat, tikus, dan kecoa.



Gambar 4.6 Pengelola Sampah Di Pasar Pendopo

Maka berdasarkan hasil wawancara mendalam serta observasi langsung menggunakan lembar evaluasi ditemukan bahwa pada variabel pengelolaan

sampah di pasar pendopo, sarana penyehatan lingkungan yang dibutuhkan adalah tempat sampah terpisah untuk sampah basah serta kering, tertutup, dan kedap air. Penanggulangan terhadap keberadaan vektor penular penyakit di TPS pasar juga perlu dilakukan secara berkala, seperti penyemprotan disinfektan atau racun vektor untuk mengurangi keberadaan vektor tersebut.

D. Drainase

Pengamatan langsung di lapangan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi tentang drainase di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.25 Lembaran Penilaian Checklist Drainase

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Drainase	Memiliki penutup dengan kisi yang rasal dari logam serta murah bersihkan		✓	
	Limbah cair mengalir lancar		✓	
	Limbah cair wajib memenuhi baku mutu		✓	
	Tidak terdapat bangunan pada atas saluran		✓	
	Pengujian kualitas limbah cair rutin tiap 6 bulan sekali		✓	

Hasil pengamatan langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa drainase komponen tidak memenuhi persyaratan secara keseluruhan, seperti tidak tertutup kisi-kisi logam serta murah dibersihkan, limbah cair tidak mengalir dengan lancar, limbah cair tidak memenuhi baku mutu, dan tidak ada bangunan di atasnya. Setiap enam bulan, kualitas efluen diuji.



Gambar 4.7 Drainase Di Pasar Pendopo

Jadi, berdasarkan hasil kajian dapat disimpulkan bahwa pembangunan drainase pasar paviliun masih perlu ditingkatkan, seperti penambahan kisi-kisi pada saluran drainase dan penyediaan fasilitas untuk mengolah air limbah

sebelum dibuang ke saluran drainase.

E. Tempat Cuci Tangan

Pengamatan langsung di lapangan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi tentang tempat cuci tangan di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.26 Hasil Observasi Tempat Cuci Tangan

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Tempat Cuci Tangan	Lokasi mudah dijangkau	✓		Di Pasar Pendopo Belum
	Dilengkapi sabun	✓		Menyediakan Tempat Cuci
	Tersedia air mengalir	✓		Tangan Dan Perlengkapan Sabun

Temuan observasi langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa semua evaluasi dalam pembangunan fasilitas cuci tangan belum memenuhi standar seperti, Lokasi nyaman. Tersedia sabun dan air mengalir. karena tidak ada tempat khusus cuci tangan di pasar paviliun Pengunjung dan pedagang di pasar paviliun memanfaatkan air toilet untuk mencuci tangan. Akibatnya, dapat dikatakan bahwa ruang untuk mencuci tangan atau *wastafel* diperlukan di pasar paviliun.

F. Binatang atau Vektor Penular penyakit

Pengamatan langsung di lapangan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi tentang binatang dan vektor penular penyakit di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.27 Lembar Penilaian Checklist Binatang /Vektor Penular Penyakit

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Binatang / Vektor Penular Penyakit	Kios makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus		✓	Masih terdapat lalat ketika melakukan observasi di kios makanan
	Keberadaan tikus harus nol		✓	masih terdapat tikus berkeliaran di pasar data didapatkan di hasil wawancara
	Keberadaan kecoa paling banyak 2 ekor per plate pada titik pengukuran	✓		
	Keberadaan lalat paling banyak 30 gril net pada tempat sampah dan drainase		✓	Pada saat observasi keberadaan lalat sekitar 40 <i>grill</i> net.
	Container Indeks (CI) jentik nyamuk aedes ≤ 5 %	✓		

Hasil observasi langsung dan pengisian lembar checklist diketahui bahwa komponen hewan/vektor penular penyakit tidak sesuai dengan persyaratan, terutama keberadaan vektor seperti lalat, tikus, dan kecoa pada saat observasi lapangan. Peneliti menggunakan pengamatan langsung di lapangan serta alat ukur untuk mengetahui jumlah kepadatan vektor. Misalnya, panggangan digunakan untuk menghitung kepadatan lalat di area drainase dan tong sampah, sehingga ada lalat di sekitar 40 jaring panggangan. Tiga ekor tikus terlihat melintas di sekitar penjaja makanan cepat saji tersebut saat melakukan pengawasan langsung terhadap keberadaan hewan pengerat tersebut. Nilai kepadatan vektor kecoa ditentukan dengan memasang dua perangkap lem di dua lokasi: toilet dan penjual makanan cepat saji.

Maka dari itu, disimpulkan bahwa dalam pembangunan hewan/vektor penular penyakit diperlukan penanganan masalah seperti penyemprotan disinfektan di pasar serta memelihara kebersihan pasar oleh pedagang dan pengunjung.

G. Kualitas Makanan Dan Bahan Pangan

Pengamatan langsung di lapangan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi tentang kualitas makanan dan bahan pangan di pasar

pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.28 Lembaran Checklist Kualitas Makanan Dan Bahan Pangan

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Kualitas Makanan dan Bahan Pangan	Tidak basi	✓		
	Tidak terdapat bahan berbahaya	✓		
	Tidak terdapat residu pestisida di atas ambang batas	✓		
	Kualitas makanan siap saji sesuai peraturan	✓		
	Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4-10 °C		✓	Pada saat observasi kualitas makanan dan bahan pangan di pasar bawah sudah dikemas dari rumah tidak ada bahan disimpan di kulkas karena dibeli di pasar
	Ikan, daging dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4°C		✓	langsung di kelola di kalau tidak laku di oper ke warung atau rumah makan terdekat
	Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10 °C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam 5-7 °C		✓	
	Penyimpanan bahan makanan berjarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit		✓	

Pengamatan langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa mutu pangan dan komponen komponen pangan yang tidak memenuhi standar, seperti Pangan dalam kemasan yang tertutup disimpan pada suhu 4-10 °C, ikan, daging, dan barang olahannya pada suhu 0 sampai 4°C, sayur-sayuran dan buah-buahan pada 10°C, telur, susu, dan produknya pada 5-7°C, dan makanan disimpan pada jarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, serta 60 cm dari langit-langit. Karena penjual makanan tidak memiliki makanan di pasar. Namun, saat membeli makanan, penjual makanan langsung mengontrol makanan menjadi makanan jadi. Sehingga tata cara penyimpanan bahan makanan yang dimanfaatkan oleh penjual makanan tidak dilakukan terlebih dahulu.

H. Desinfeksi pasar pendopo

Pengamatan langsung di lapangan memanfaatkan lembar evaluasi checklist memberikan informasi tentang desinfektan di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.29 Hasil Observasi Desinfeksi Pasar

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		Keterangan
		Ya	Tidak	
Desinfeksi Pasar	Dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan		✓	Pada pasar pendopo belum ada melakukan desinfeksi pada pasar
	Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan		✓	

Temuan observasi langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa desinfeksi pasar belum memenuhi standar seperti diselesaikan satu hari per bulan dan bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan. Karena di pasar paviliun tidak ada desinfektan, maka dapat disimpulkan bahwa di pasar pendopo diperlukan orang yang bekerja sebagai petugas disinfeksi di area pasar agar usaha desinfeksi pasar yang sering dilakukan dapat mengurangi penyebaran kuman penyakit di pasar.

I. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

1. Pedagang dan Pekerja

Wawancara mendalam dengan informan serta observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar evaluasi dari checklist memberikan informasi terkait Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) bagi para penjual serta pegawai di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa.:

Table 4.30 Lembaran Penilaian Checklist PHBS Pedagang

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		Keterangan
		Ya	Tidak	
PHBS Pedagang	Pedagang daging/unggas, ikan menggunakan alat pelindung diri		✓	Tanpa menggunakan celemek dan sarung tangan
	Perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)	✓		
	Dilaksanakan pengecekan kesehatan bagi penjual secara rutin paling sedikit 6 bulan sekali		✓	Jarang periksa kesehatan kalau sakit saja periksa, data didapatkan melalui wawancara
	Pedagang makanan siap saji tidak sedang terkena penyakit menular langsung misalnya diare, hepatitis, TBC, kudis, dll	✓		

Hasil observasi langsung dan pengisian lembar checklist diketahui pedagang dan pekerja PHBS tidak memenuhi syarat seperti pedagang daging/unggas, ikan menggunakan alat perlindungan diri, pemeriksaan kesehatan pedagang paling sedikit 6 bulan sekali, sedangkan dua di antaranya memenuhi. belum sepenuhnya memenuhi kriteria penilaian adalah penggunaan APD dan pemeriksaan kesehatan. Alat perlindungan diri (APD) masih digunakan oleh beberapa penjual unggas, ikan, dan daging. Wawancara mendalam digunakan untuk mengumpulkan informasi tentang hal ini. Berikut hasil wawancara mendalam kepada informan :

“Paling paling masker dan celemek tulah, Mencuci tangan setelah memotong ayam,tidak menggunakan sabun” (ST)

“Paling clemek tulah, Kalau mencuci tangan itu setiap sudah motong cuci tangan” (MI)

Wawancara mendalam menemukan bahwa penggunaan APD oleh penjual unggas/ikan/daging masih kurang memadai. Pasalnya, menurut salah satu pedagang, penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti sarung tangan memperlambat kegiatan yang dilakukan. Akibatnya, APD yang dikenakan hanya alas kaki. Sedangkan PHBS untuk dealer, seperti mencuci tangan, juga tidak dianjurkan. Karena penjual tidak mencuci tangan dengan sabun serta air mengalir, kebiasaan hidup bersih dan sehat mereka tidak memadai untuk diadopsi. Disamping itu, pada pengecekan kesehatan, informasi dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan informan, serta hasil wawancara mendalam :

“Tidak pernah periksa,kalau periksa itu pas sakit saja” (SA)

“Sudah lama setengah bulan yang lalu periksa kesehatan “(JP)

Wawancara mendalam menemukan bahwa pedagang masih jarang melaksanakan pemeriksaan kesehatan. Hal ini disebabkan karena pedagang hanya akan melakukan pemeriksaan kesehatan apabila keadaan tubuhnya tidak sehat, sehingga pemeriksaan kesehatan tidak dilakukan secara rutin setiap enam

bulan. Akibatnya, nilai yang ditawarkan untuk komponen evaluasi yang terkait dengan pemeriksaan kesehatan adalah 5, bukan nilai maksimum 10, yang seharusnya 10. Menurut temuan dari Penelitian yang menggunakan lembar evaluasi, observasi, serta wawancara mendalam, variabel PHBS penjual atau pekerja masih gagal dalam penilaian.

2. Pengunjung

Wawancara mendalam dengan informan serta observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar evaluasi dari checklist memberikan informasi mengenai Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) bagi para pengunjung di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.31 Hasil Observasi PHBS Pengunjung

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	keterangan
PHBS Pengunjung	Perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)	✓		
	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah bersentuhan dengan unggas/hewan hidup, daging atau ikan		✓	Tidak tersedianya tempat cuci tangan khusus beberapa lokasi pasar

Temuan evaluasi menunjukkan bahwa variabel PHBS kunjungan ke komponen penilaian tidak memenuhi standar penilaian, seperti sesudah bersentuhan dengan unggas/hewan hidup, daging, atau ikan, cuci tangan dengan sabun. Wawancara mendalam juga digunakan untuk mengumpulkan informasi tentang hal ini. Berikut ini adalah hasil wawancara mendalam :

“kalau tempat cuci tangan di pasar yang khusus tempat cuci tangan tidak ada, paling ke wc kalo saya sendiri abis pulang belanja di rumah tuh cuci tangan” (SK)

“Kalau beli ikan gak pernah dipegang mamang jual nya tuh yang ambil dan pilih nya Kalo di pasar tidak ada tempat cuci tangan, paling ke kamar mandi” (ZP)

“Jarang cuci tangan paling pakai elap penjual tuh yang bersih, karena di pasar tidak tersedia tempat cuci tangan” (SK)

Menurut hasil wawancara mendalam, PHBS bagi pengunjung seperti cuci

tangan sesudah bersentuhan dengan unggas/daging/ikan belum efektif diterapkan. Pasalnya, menurut beberapa pengunjung yang banyak dimintai keterangan, mereka mencuci tangan saat penjaja menyediakan air. Pengunjung tidak mencuci tangan jika perusahaan tidak menyediakan air bersih untuk melakukannya. Berdasarkan hasil penelitian yang meliputi lembar evaluasi checklist, observasi, dan wawancara mendalam, dapat ditarik kesimpulan bahwa pada variabel pengunjung salah satu komponen tidak memenuhi penilaian dan komponen lainnya tidak memenuhi kriteria secara keseluruhan.

3. Pengelolaan

Wawancara mendalam dengan informan dan observasi langsung di lapangan dengan memanfaatkan lembar evaluasi dari checklist memberikan informasi terkait ² Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) bagi pengelola di pasar pedopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.32 Hasil Observasi PHBS pedagang

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
PHBS pedagang	Memahami dan mempunyai keterampilan tentang sanitasi dan keamanan pangan (pernah mengikuti kursus atau pelatihan di bidang sanitasi serta pangan)		✓	Belum pernah mengikuti kursus/pelatihan di bidang sanitasi dan pangan

Temuan evaluasi menunjukkan bahwa semua komponen penilaian dalam pembangunan PHBS pedagang belum memenuhi standar seperti pemahaman dan keterampilan sanitasi serta keamanan pangan (telah mengikuti kursus atau pelatihan pada bidang sanitasi serta pangan). Wawancara mendalam juga digunakan untuk mengumpulkan informasi tentang hal ini. Berikut ini adalah hasil wawancara mendalam :

“Pemeriksaan itu hampir setiap tahun petugasnya dinkes, BPOM, pertanian langsung kalau pelatihan atau kursus dak pernah dek.” (IN)

Wawancara mendalam menunjukkan bahwa pengelola komponen pemeriksaan PHBS diperiksa setiap tahun oleh petugas dari Dinas Kesehatan dan BPOM, pertanian, dan jika kursus tidak pernah dilakukan sama sekali.

BAB V

PEMBAHASAN

5.1 Keterbatasan Penelitian

Dalam penelitian terhadap Sanitasi Lingkungan di Pasar Pendopo terdapat beberapa keterbatasan yang diperoleh peneliti selama proses penelitian berlangsung, yaitu :

1. Pada saat penelitian terdapat beberapa keraguan pada informasi yang didapatkan dari jawaban informan yang dimana informan menjawab pertanyaan dengan jawaban yang tidak sesuai dengan keadaan yang sebenarnya di lapangan.
2. Pada saat penelitian di lapangan sulit untuk mencari pengunjung yang bersedia untuk melakukan wawancara pada penelitian disebabkan pengunjung yang ingin cepat pulang.

5.2 Pembahasan

5.2.1 Sarana Dan Prasarana Di Pasar Pendopo

A. Lokasi Pasar pendopo

Dalam pengamatan yang dilaksanakan peneliti pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya lokasi pasar pendopo sudah memenuhi persyaratan yakni sesuai rencana umum tata ruang, tidak berlokasi pada daerah rawan bencana alam, tidak berlokasi pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan, memiliki batas wilayah yang jelas antara pasar dan lingkungan sekitar.

Berlandaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 519 Tahun 2008 mengenai Penyelenggaraan Pasar Sehat, seperti lokasi yang mengikuti rencana umum tata ruang secara keseluruhan, bukan berada di kawasan rentan terhadap bencana, tidak berada di kawasan rentan terhadap kecelakaan, tidak berada di kawasan bekas TPA, dan memiliki batas yang jelas antara pasar dan lingkungan karena kedekatan pasar dengan pemukiman penduduk. Lokasi adalah tempat untuk melayani pelanggan, tetapi juga dapat merujuk ke situs untuk memamerkan barang-barang yang ditawarkan (Kasmir 2013).

B. Bangunan Pasar

Peneliti mengisi lembar checklist menemukan beberapa yang tidak memenuhi standar, seperti zonasi dengan identitas lengkap, lebar lorong antar warung paling sedikit 1,5 meter, jarak shelter serta pemotongan unggas dengan bangunan pasar paling sedikit 10 meter ataupun dibatasi tembok. Namun ada beberapa yang tidak memenuhi standar, seperti pembagian wilayah sesuai peruntukannya (zoning), pemisahan pestisida dan bahan kimia berbahaya beracun dari zona makanan serta bahan makanan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 519/MENKES/SK/VI/2008, yaitu tentang penyelenggaraan pasar yang sehat dalam variabel penataan ruang perdagangan, pembagian wilayah menurut komoditas, menurut sifat dan klasifikasinya, seperti: basah, kering, penjualan unggas hidup, dan pemotongan unggas. Rina Andriani (2014) menemukan hubungan antar parameter sistem pembuangan limbah dengan kebersihan serta sanitasi fasilitas pengolahan pemotongan ayam di pasar pengembangan usaha Meulaboh Aceh pada tahun 2014, dengan nilai $P < 0,003 < 0,05$.

Struktur Pasar Pendopo Karena pembagian zonasi tidak didukung identitas yang lengkap, penataan ruang perdagangan tidak memenuhi standar penilaian. Penjual barang kering, misalnya, harus diberikan tanda pengenal berupa papan nama di depan lapak penjual/pecundang. Pemasangan papan identitas di bagian zonasi dimaksudkan untuk memudahkan pengunjung menemukan barang yang diminta.

Menurut Murtining Etty dkk. (2016), pembagian zonasi dan identifikasi dilaksanakan di samping mempermudah pembeli karena setiap bahan pedagang mempunyai sifat, karakteristik, dan tingkah laku yang berbeda, maka wajib dipisahkan berdasarkan zonanya.

Dalam pengamatan yang dilakukan peneliti pengisian lembaran checklist yang dilakukan di Ruang Kantor Pengelola mendapatkan hasil bahwasanya ada beberapa yang belum memenuhi persyaratan seperti. Pencahayaan paling sedikit 100 lux, Tersedia toilet yang terpisah laki-laki dan perempuan dan tidak ada

tempat sampah. Namun ada yang memenuhi syarat seperti lubang angin paling sedikit 20% dari luas lantai.

² Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 519/MENKES/SK/VI/2008, artinya pembagian zonasi diberi tanda pengenal yang lengkap, yakni nomor, nama pemilik, serta mudah dilihat. Lebar lorong tiap kios paling sedikit 1,5 meter, itu tidak cukup. Lebar stan penjualan diukur dan keluar menjadi 1,28 meter. Menurut Fauzy Akhmad (2017), kendala perilaku hidup bersih dan sehat bagi penduduk pasar Karangwaru Yogyakarta, dalam hal pembuangan sampah dan cuci tangan yang dikarenakan oleh fasilitas tempat sampah dan tempat mencuci tangan yang belum memadai.

3. Ruang kantor pengelola di Pasar pendopo

Ruang kantor pengelola di Pasar Pendopo belum memenuhi standar evaluasi checklist. karena tidak ada fasilitas seperti toilet pria dan wanita yang belum terpisah atau tempat mencuci tangan di kantor pengelola. Hal ini dikarenakan ruang kantor pengelolaan itu menjadi satu bukan hanya kepala pasar saja di ruang kantor pengelolaan di pasar tersebut ada kepala keamanan dan kebersihan dan staff-staff kepala pasar jadi diharuskan toilet terpisah dan disediakan tempat cuci tangan di toilet kamar mandi. Sedangkan untuk kotak sampah pada ruang kantor pengelola belum ada kotak sampah.

Observasi dan pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya kondisi tempat menjual bahan pangan basah Dalam pengamatan peneliti bahwa variabel dan penilaian belum memenuhi syarat yaitu Seperti, Terdapat meja tempat penjualan, Karkas daging digantung, Alat pemotong (talenan) tidak terbuat dari kayu, tidak beracun, kedap air dan mudah dibersihkan. Karena penjual makanan basah tidak memakai meja. Sehingga tinggal keluarkan saja wadah yang sebelumnya digunakan untuk membawa barang basah.

Berlandaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 519 Tahun 2008, peralatan makan daging harus digantung serta tidak menggunakan alas potong kayu keras, yang tidak beracun, tahan air, serta murah

dibersihkan. Selain itu, tidak ada fasilitas mencuci tangan seperti air mengalir dan sabun di penjual makanan basah. Karena yang bisa diakses hanya air yang ditampung dalam sebuah baskom dengan kapasitas air tidak lebih dari 40 liter. Rute pembuangan sampah di pedagang makanan basah juga tidak memenuhi kriteria evaluasi karena saluran pembuangan yang ada belum memiliki penutup sehingga memungkinkan berkembang biaknya vektor-vektor penyebab penyakit seperti lalat, tikus, dan kecoa. Menurut hasil pengamatan didapatkan bahwa kehadiran saluran drainase terbuka mempengaruhi keberadaan vektor serta menjadi tempat perkembangbiakan vektor.

Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilaksanakan Kusumaningrum et al. (2018), yang menemukan bahwa saluran pembuangan tanpa perangkap minyak merupakan faktor yang berkontribusi terhadap prevalensi kecoa di gedung dan fasilitas pengolahan makanan.

4. Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah

Tidak ada tempat untuk menjual makanan basah, tatakan masih berbahan dasar kayu dan sukar untuk dibersihkan dari sisa-sisa daging potong, dan belum ada area untuk menyimpan makanan rantai dingin karena tidak ada penjual daging di pasar pendopo. Daging yang dikirim ke pasar langsung dijual atau dibawa pulang dan disimpan ke dalam lemari pembeku. Akibatnya, pemasok makanan basah harus terlebih dahulu mengumpulkan sampah di kantong plastik, yang selanjutnya dibuang di tempat penampungan sementara (TPS) pasar. Selain itu, tidak ada tempat sampah di lokasi penjualan makanan basah.

3. Tempat Menjual Bahan Pangan Kering

Dalam pengamatan yang dilakukan peneliti pengisian lembaran checklist yang dilakukan di tempat penjual bahan pangan kering mendapatkan hasil bahwasanya ada beberapa yang belum memenuhi syarat seperti. Terdapat meja tempat penjualan, Meja berasal dari material tahan karat serta belum memenuhi persyaratan dari kayu, Tempat sampah, Tempat cuci tangan, Bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukkan.

Meja harus mudah dibersihkan, permukaan harus rata, dan tinggi meja paling sedikit 60 cm, sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 519 Tahun 2008, dan fasilitas mencuci tangan wajib menyediakan sabun serta air mengalir. Bebas dari vektor pembawa penyakit dan tempat berkembang biak. Menurut Permenkes Nomor 17 Tahun 2020 harus memiliki permukaan rata yang mudah dibersihkan serta tinggi paling sedikit 60 cm, meja berasal dari karet bukan kayu, tempat sampah yang terpisah (basah dan kering), kedap air dengan penutup, serta tempat cuci tangan yang disertai dengan sabun serta air mengalir bebas dari vektor dan hewan pembawa penyakit serta tempat berkembang biaknya.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa semua penilaian pada variabel yang melibatkan penjualan produk kering tidak memenuhi standar. Sebab, seperti pedagang makanan basah, beberapa penjual makanan kering masih memanfaatkan keranjang pembawa barang sebagai tikar pemasaran. Selain itu, tempat sampah di pedagang makanan kering juga masih belum tersedia. Akibatnya, banyak penjual yang membuang sampah dengan cara membungkus terlebih dahulu sisa-sisa penjualan menggunakan plastik dan membuangnya ke Tempat Pembuangan Sementara (TPS). Selain itu, tidak ada tempat untuk mencuci tangan pada pedagang makanan kering. Sebab, menurut temuan penelitian, penjual makanan kering hanya mengelap tangan dengan kain tanpa mencuci tangan terlebih dahulu. Berdasarkan hasil pemeriksaan, keberadaan vektor di tempat penjual makanan kering masih ditemukan. Vektor berupa lalat yang beterbangan di sekitar lokasi penjual yang hadir menawarkan makanan kering.

4. Tempat berjualan matang/siap saji

Pengamatan yang dilakukan peneliti mengisi lembar checklist pada rumah makan yang menjual makanan siap saji ditemukan beberapa yang tidak memenuhi standar, seperti: fasilitas mencuci tangan disertai dengan sabun. Peralatan cuci, air mengalir Kuat, aman, tahan karat, serta mudah dibersihkan Pisau yang dipakai untuk memotong bahan mentah dan matang harus dapat

dibedakan dan bebas karat. Saluran pembuangan, Tempat sampah, tertutup, miring Pisahkan bahan basah maupun kering. Kedap air, Ada penutup. Terbebas dari vektor penyakit serta lokasi berkembang biak.

Berlandaskan ² pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519, tempat penyajian makanan harus mempunyai ketinggian paling sedikit 60 cm dari lantai. Selain itu, fasilitas mencuci tangan penjual makanan cepat saji tidak menggunakan air yang mengalir. Saluran pembuangan harus disegel, dan perusahaan ritel harus bebas dari vektor penularan penyakit. Dalam hal tong sampah, tong sampah sudah tersedia di usaha makanan siap saji.

Tempat penjualan makanan matang/siap makan belum memenuhi standar karena menurut hasil penelitian, berbagai komponen penilaian tidak sesuai dengan penilaian. Misalnya, di atas meja kayu yang tidak aman dan bisa pecah jika sudah lama berdiri, penjual akan melakukan pengukuran lokasi makanan akan disajikan. Meja tempat penyajian disajikan lebih dari 60 sentimeter di atas lantai. Dapat ditentukan bahwa area di mana makanan siap saji ditawarkan di pasar paviliun ditutup dan memiliki permukaan yang rata dan mudah dibersihkan. Hal ini dikarenakan pedagang mengolah makanan di rumah, membungkusnya, kemudian menjualnya di pasar pendopo, dan peneliti melakukan observasi langsung di tiga lokasi yang menjual makanan siap saji dan disiapkan di rumah, dibungkus, dan dijual di pasar pendopo.

5. Area Parkir Pasar Pendopo

Berdasarkan temuan observasi lapangan dan kelengkapan lembar checklist, area parkir pasar paviliun belum memenuhi persyaratan, seperti tidak terdapat pemisahan yang jelas antara parkir dan pasar, tidak terdapat tempat terpisah untuk kendaraan yang parkir, dan tidak terdapat area khusus untuk bongkar muat barang dan kendaraan. Tidak terdapat unggas, tidak terdapat tong sampah di tempat parkir, tidak terdapat tanda masuk dan keluar pasar, tidak terdapat vegetasi, dan tidak ada daerah tangkapan air. Dalam hal ketersediaan lokasi khusus untuk bongkar muat mobil dan kendaraan unggas,

Adanya tempat parkir tersendiri bagi pengangkutan hewan hidup dan mati,

tidak terdapat ² genangan air, tempat sampah terpisah untuk sampah kering maupun basah dalam jumlah yang memadai paling sedikit tiap jarak 10 meter, dan terdapat daerah resapan air pada tempat parkir menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008.

Tempat parkir pasar pendopo tidak memiliki tempat parkir khusus untuk mobil yang membawa hewan hidup seperti unggas dibawa dalam keranjang, sedangkan ayam dan sapi dibawa ke tempat penjualan dengan truk. Saat hujan, terlihat air menggenang di area parkir yang disebabkan oleh area tertentu dari area parkir yang tidak rata dan tidak ada area penampung air; tempat parkir adalah jalan raya yang digunakan untuk tempat parkir. Tidak ada pembatas yang jelas antara area pasar dan tempat parkir, misalnya. Karena lahan parkir di Pasar Pendopo masih digunakan untuk berjualan, maka jarak antara kendaraan yang diparkir dengan lokasi penjual cukup dekat. Pasar pendopo juga tidak memisahkan tempat parkir sepeda motor, mobil, sepeda, truk pengangkut unggas, serta bongkar muat barang. Parkir disediakan dalam satu ruang tanpa pembatas. Hanya mobil pengangkut unggas yang parkir di malam hari karena unggas akan disembelih terlebih dahulu. Walaupun demikian, tidak cocok untuk komponen ini. Masih ada genangan air di tempat parkir Pasar Pendopo. Peralannya, ada beberapa ruas jalan di tempat parkir yang aspalnya sudah ambles sehingga menimbulkan genangan air saat hujan. Tidak terdapat tempat sampah di area parkir yang disebabkan oleh area parkir yang dekat dengan TPS, sehingga pengunjung dan pedagang di area parkir dapat langsung membuang sampah ke TPS. Tidak ada tanda-tanda akses atau keberangkatan di tempat parkir pasar, jadi mobil menerobos masuk dari semua sudut. Karena lahan parkir sendiri masih belum ada, tanaman penghijauan dan daerah resapan air di area parkir tidak dapat diakses, sehingga tidak diberikan area penghijauan dan daerah resapan. Bisa jadi masalah parkir masih belum sesuai dengan kriteria. Oleh karena itu, sangat penting untuk menyediakan fasilitas seperti tong sampah dan tanda yang menunjukkan akses dan cara keberangkatan. Selanjutnya, modifikasi pada area parkir, baik dari segi fasilitas dan keadaan, diperlukan di pasar paviliun.

6. Konstruksi Atap

Hasil Observasi kelapangan dan pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya konstruksi atap belum memenuhi persyaratan yakni seperti penilaian, tidak bocor, karena berdasarkan hasil wawancara mendalam kepada sebagian pedagang atap bangunan pasar masih seringkali bocor. Selain itu, atap tidak menjadi tempat perindukan nyamuk, dan atap memiliki ketinggian lebih dari 10 meter dilengkapi dengan penangkal petir.

¹ Kepmenkes RI Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 yakni atap yang memiliki ketinggian 10 meter atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir, pertemuan lantai dengan dinding serta pertemuan dua dinding lainnya harus berbentuk lengkungan (*conus*) dan terkhusus kios/ los penjual daging, ikan, dan sejenisnya menggunakan pintu yang dapat terbuka maupun tertutup dengan sendirinya ataupun tirai plastik agar menghindari binatang penyebab penyakit.

Pembangunan di pasar pendopo tidak memenuhi kriteria penilaian. Namun berdasarkan temuan penelitian, masih terdapat beberapa komponen penilaian variabel konstruksi yang kurang tepat. Misalnya, atap yang masih bocor di beberapa tempat. Pembangunan tembok pasar pendopo juga tidak sesuai evaluasi. karena titik potong antara lantai dan dinding lengkung tidak melengkung (*conus*). Akibatnya, dapat disimpulkan bahwa struktur atap masih harus diperbaiki agar operasional di gedung pasar paviliun tidak terganggu.

7. konstruksi pintu

Hasil observasi langsung dan pengisian lembaran checklist diketahui bahwasanya konstruksi pintu belum memenuhi persyaratan seperti. Khusus kios/los penjual daging, ikan, dan sejenisnya menggunakan pintu yang dapat terbuka dan tertutup dengan sendirinya ataupun tirai plastik untuk mencegah hewan atau serangga yang dapat menularkan penyakit. Karena pemasok makanan basah seperti ikan, unggas, dan babi di pasar paviliun tidak memiliki pintu atau tirai untuk mencegah hewan keluar.

Pintu pada stand yang menjual daging, ikan, dan sejenisnya di pasar pendopo belum sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519 Tahun 2008. Pintu yang dimaksud yakni pintu yang dapat tertutup dengan sendirinya ataupun tirai plastik yang mencegah hewan masuk ke dalam hewan atau serangga penular penyakit.

Karena penjaja makanan basah ini hanya memiliki atap dan meja berjualan yang sederhana, maka tidak disarankan untuk masuk.

C. Fasilitas keamanan

Temuan pengamatan langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan masih terdapat komponen yang belum memenuhi standar untuk variabel pemadam kebakaran, seperti. Peralatan pemadam kebakaran tersedia dalam jumlah yang memadai dan operasional. Ada hidran air yang dapat diakses. Ada protokol penggunaan alat pemadam kebakaran, dan lokasi peralatan pemadam kebakaran mudah diakses. Secara khusus, ketersediaan alat pemadam kebakaran tidak mencukupi.

Berdasarkan Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Tahun 2008 mengenai kriteria teknis sistem pencegahan kebakaran pada bangunan gedung dan sekitarnya, bangunan dengan luas lebih dari 278m² harus dilengkapi dengan APAR berukuran minimum setiap jarak 23 m untuk mencegah kebakaran. Ini sangat mungkin membuat polisi tidak mungkin memadamkan api. Karena lokasi APAR harus terlihat jelas, diakses, dan dijangkau, serta ditandai dengan pemasangan APAR untuk memudahkan polisi memadamkan api (Permenakertrans 1980).

Sementara itu, peralatan pemadam kebakaran seperti hidran air belum tersedia di Pasar Pendopo, sehingga dapat disimpulkan bahwa variabel APAR tidak memenuhi spesifikasi. Maka dari itu, masih perlu dilakukan penyesuaian seperti pemberian fasilitas APAR di setiap area pasar yang dapat diakses dengan cepat oleh polisi.

D. Fasilitas Lain

Temuan pengamatan langsung dan penyelesaian lembar checklist menunjukkan bahwa bangunan tempat Ibadah Komponen secara keseluruhan belum memenuhi standar, seperti tidak ada tempat wudhu. Akibatnya, pengunjung dan pedagang yang akan beribadah harus memanfaatkan kamar kecil sebagai tempat wudhu. Sedangkan pencahayaan yang tepat adalah komponen berikut yang tidak sepenuhnya sesuai dengan persyaratan penilaian. Pasalnya, saat diukur pencahayaan dengan lux meter, temuan menunjukkan bahwa pencahayaannya kurang baik, hanya 7,47 lux, dibandingkan dengan kebutuhan pencahayaan minimal 100 lux dalam satu ruangan.

Berdasarkan hasil penelitian, masih terdapat penambahan karakteristik fasilitas yang belum memenuhi persyaratan evaluasi Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519 Tahun 2008 mengenai Penyelenggaraan Pasar Sehat. Tempat ibadah/fasilitas, ketersediaan tempat ibadah dan wudhu yang bersih, ketersediaan air yang cukup, ventilasi dan penerangan sesuai kriteria

Dapat dikatakan bahwa berbagai tempat ibadah masih memerlukan perbaikan, seperti penyediaan tempat wudhu tertentu. Selain itu, penerangan buatan, seperti lampu, diperlukan untuk penerangan di tempat-tempat ibadah.

Hasil observasi langsung dan pengisian lembar checklist diketahui bahwa pembangunan tempat ibadah yang menjual komponen unggas hidup belum sepenuhnya memenuhi persyaratan, seperti tidak ada tempat tersendiri yang terpisah dari pasar induk, tidak ada akses masuk maupun keluar. keluar dari kendaraan pengangkut unggas yang terpisah, Tidak ada kandang untuk perlindungan unggas yang kuat dan mudah dibersihkan. Tidak ada rumah potong unggas yang dapat diakses publik yang memenuhi standar. Terdapat tempat mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir. Tidak ada sistem pembuangan limbah. Sampah pasar dikumpulkan. Di pintu masuk, tidak ada fasilitas desinfeksi khusus.

Hal ini bertentangan dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik

Indonesia No. 519 Tahun 2008 mengenai Penyelenggaraan Pasar Sehat dengan Kriteria Kesehatan, yang menyatakan bahwa suatu tempat penjualan unggas hidup wajib memiliki pintu yang dibuat khusus dengan metode desinfeksi.

Dapat disimpulkan bahwa lokasi penjualan unggas hidup masih memerlukan perbaikan, seperti penyediaan tempat penampungan terpisah untuk limbah pasar, desinfeksi, dan parkir khusus untuk kendaraan pengangkut ayam.

Pengamatan langsung dan pengisian lembar checklist mengungkapkan bahwa Pos Pelayanan Kesehatan belum memenuhi standar, seperti penyediaan ruang posyandu dan pertolongan pertama jika terjadi kecelakaan (P3K). Pasalnya, pasar pendopo kekurangan pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama saat terjadi kecelakaan (P3K).

Temuan penelitian ini bertentangan dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 519 Tahun 2008 mengenai Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat seperti tersedianya pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K), serta ruang pos pelayanan kesehatan maupun pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K).

Akibatnya, dapat dikatakan bahwa di pasar paviliun, stasiun perawatan kesehatan diperlukan sehingga jika terjadi kecelakaan atau penyakit yang tidak terduga, dapat segera ditangani dan pertolongan pertama.

5.2.2 Sanitasi Lingkungan Di Pasar pendopo

Hasil observasi langsung dan pengisian lembaran checklist diketahui bahwasanya, air bersih sudah memenuhi persyaratan seperti, Air bersih selalu tersedia dalam jumlah yang memadai (paling sedikit 40 liter per pedagang), kualitas air bersih memenuhi peraturan kesehatan, dan sumber air bersih setidaknya 10 meter dari septic tank.

Sarana air bersih merupakan penyediaan air bersih untuk kepentingan pedagang yang mempunyai persyaratan seperti air yang digunakan harus bersih, tidak memiliki warna dan tidak memiliki bau, disediakan dalam jumlah yang cukup dan mengalir dengan lancar (Menteri Kesehatan RI Nomor 519, 2008). Hasil observasi yang dilaksanakan di pasar menunjukkan bahwa air bersih yang

terdapat pada pasar sudah baik, tidak memiliki warna, tidak memiliki bau dan tidak memiliki rasa. Hal ini sejalan dengan penelitian (Sunarti, 2016) yang menyatakan bahwa air bersih merupakan air yang tidak memiliki bau, rasa maupun warna.

Peraturan menteri kesehatan republik Indonesia tentang pasar sehat (2020) juga menyatakan bahwa kualitas air di pasar rakyat wajib diperhatikan secara periodik mengikuti ketentuan peraturan perundang-undangan. Pernyataan tersebut tidak sejalan dengan hasil penelitian, hal ini karena pasar pendopo tidak melaksanakan pengujian air bersih yang seharusnya dilaksanakan 6 bulan sekali. Hal tersebut tidak sejalan dengan penelitian (Chandra et al., 2014) yang menyatakan bahwa keadaan sarana air bersih yang tidak memenuhi syarat sanitasi dapat menyebabkan penyebaran penyakit, maka perlu melakukan pengawasan terhadap keadaan sanitasi air bersih, serta melakukan pengambilan sampel air bersih.

Sarana air bersih di pasar pendopo sudah cukup baik, air bersih berasal dari PDAM dan terdapat 1 penampungan air, berdasarkan hasil observasi yang dilakukan air di pasar ini tidak memiliki warna, bau maupun rasa. Namun, terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan seperti melakukan pengujian atau pemeriksaan kualitas air saat 6 bulan sekali dan jarak antara sumber air bersih 10 meter dari titik pembuangan limbah/*septic tank* sehingga tidak menimbulkan penyebaran penyakit.

A. Kamar Mandi Dan Toilet

Observasi langsung dan pengisian formulir checklist terhadap kamar mandi dan toilet menunjukkan bahwa komponen yang tidak sesuai yakni tidak dipisahannya kamar mandi dan toilet untuk pria dan wanita, fasilitas belum memadai, fasilitas mencuci tangan dan sabun tidak disediakan, dan ventilasi kurang dari 20% dari permukaan lantai. Sedangkan penerangan di beberapa toilet masih kurang dari 100 lux setelah dilakukan pengukuran menggunakan lux meter.

Menteri kesehatan RI Nomor 519 (2008) menyatakan bahwa toilet

merupakan fasilitas sanitasi yang digunakan sebagai tempat buang air besar dan kecil yang mempunyai persyaratan seperti tersedianya toilet terpisah antara pria dan wanita, toilet bersih, tidak berbau, terdapat air yang mencukupi, mempunyai ventilasi dan cahaya yang mencukupi serta mempunyai penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet.

Berlandaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 382 Tahun 2020, jumlah jamban dikatakan mencukupi apabila jamban berjumlah 16 jamban leher angsa dan 4 peturasan bagi laki-laki di pasar dengan +- 600 pedagang serta toilet terhubung langsung dengan pengelolaan air limbah (*septic tank*). Menurut Dewi Anisa dkk (2015) yang berjudul fasilitas sanitasi di pasar wonokromo surabaya tahun 2013 bahwa tergolong dengan tidak memenuhi syarat kesehatan lingkungan. Adapun tidak adanya pemisahan antara toilet pria dan wanita di pasar wonokromo, dengan jumlah pedagang di pasar wonokromo berjumlah 2345 orang dengan jumlah 42 kamar mandi yang tersebar di 8 tempat berbeda.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan membersihkan toilet setiap hari, pasar paviliun cukup baik dalam menjaga kebersihan toilet. Namun, ada beberapa faktor yang perlu diingat. Hanya ada WC musala di pasar pendopo; tidak ada toilet umum yang juga berfungsi sebagai kamar kecil. Alhasil, kamar mandi dan toilet tidak terpisah. Selain itu, tidak ada kamar mandi terpisah untuk pria dan wanita di pasar pendopo. Akibatnya, toilet pasar dimanfaatkan oleh seluruh kalangan, termasuk pedagang dan pengunjung, dan laki-laki maupun perempuan. Toilet pasar pendopo juga tidak mempunyai fasilitas mencuci tangan seperti *wastafel*. Mencuci tangan dilakukan di pasar baik oleh wisatawan maupun pedagang. Pasar juga gagal memenuhi standar evaluasi lampu toilet. Salah satu dari tiga lokasi pengukuran iluminasi, 10,72 lux, tidak sesuai dengan standar evaluasi. Hal ini karena toilet di pasar pendopo berada di ujung toilet, sehingga penerangan di toilet lebih redup dan tidak terdapat sinar matahari yang masuk ke toilet, toilet di ujung bangunan hanya mengandalkan penerangan buatan dari lampu.

B. Pengelolaan Sampah

Hasil observasi langsung dan pengisian lembaran checklist diketahui bahwasanya, pengelolaan sampah, komponen yang belum sesuai persyaratan seperti. Setiap kios/lorong/los terdapat tempat sampah basah dan kering, material kedap air, tidak cepat berkarat, tidak kuat, tidak memiliki penutup, tidak mudah dibersihkan, tidak terdapat tempat pembuangan sampah sementara yang kedap air, TPS tidak menjadi lokasi berkembangbiaknya vektor penularan penyakit.

Menteri kesehatan RI Nomor 519 (2008) menyatakan bahwa tempat pembuangan sampah merupakan sarana yang digunakan untuk menampung sampah sementara yang mempunyai persyaratan seperti penampungan sampah sementara (TPS) atau container tidak berbau dan tidak terdapat sampah berceceran serta terdapatnya tempat sampah pada tiap kios. Menurut Menteri kesehatan Nomor 17 (2020) tentang pasar sehat, dari hasil penelitian 2 komponen dengan kriteria memenuhi syarat dan 6 komponen yang belum memenuhi syarat. Pada komponen terdapatnya alat angkut sampah yang kuat, murah dibersihkan dan mudah dipindahkan, alat angkut sampah di pasar pendopo berupa gerobak. Serta dilaksanakan pengangkutan sampah paling sedikit 1 x 24 jam ke tempat pemrosesan akhir atau TPA ketika pagi dan sore hari. Lalu pada 6 komponen yang tidak sesuai dengan Menteri Kesehatan Nomor 17 (2020) mengenai sehat, yaitu :

- A. Setiap kios/los/lorong terdapat tempat sampah (organik, anorganik serta residu).
- B. Tempat sampah tersebut dari material kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, memiliki penutup dan mudah dibersihkan.
- C. Terdapat tempat penampungan sementara (TPS) yang terpisah untuk sampah organik, anorganik, residu, kuat atau container, kedap air, mudah dibersihkan, mudah untuk dijangkau petugas.
- D. TPS tidak menjadi tempat perkembangbiakan vektor penular penyakit
- E. Lokasi TPS tidak terletak pada jalur utama pasar dan berjarak paling sedikit 10 meter dari bangunan pasar.

F. Pengelolaan sampah dengan metode 3R (reduce, reuse, recycle).

Menurut febr dkk (2015) menyatakan bahwa sampah secara langsung maupun tidak langsung merupakan sumber dari berbagai penyakit. Apabila sampah menjadi tempat perkembangbiakan parasit, bakteri dan patogen berarti sampah menjadi sumber penyakit secara langsung, serta apabila sampah menjadi tempat sarang berbagai vektor penyebaran penyakit seperti, tikus, kecoa, nyamuk maupun lalat berarti sampah menjadi sumber penyakit secara tidak langsung.

Pengelolaan sampah di pasar pendopo telah dilakukan dengan baik, namun menurut hasil penelitian yang dilaksanakan ditemukan bahwa beberapa hal sarana sanitasi yang perlu ditambahkan yaitu seperti tempat sampah terpisah seperti organik, anorganik dan rindu, tempat sampah dibuat menggunakan material yang kedap air, tidak mudah berkarat, mudah dibersihkan, kuat dan memiliki penutup serta tersedia TPS dan lokasi TPS antara bangunan pasar/para pedagang paling sedikit 10 meter. Serta jika memungkinkan untuk melakukan pengelolaan sampah dengan metode 3R (*reduce, reuse, recycle*). Jika beberapa hal tersebut terpenuhi maka sarana pengelolaan sampah pada pasar pendopo dapat memenuhi syarat sanitasi pasar sehat dan melindungi masyarakat yang ada di pasar dari gangguan kesehatan dan penularan penyakit.

C. Drainase

Hasil observasi langsung dan pengisian lembaran checklist diketahui bahwasanya, drainase komponen belum memenuhi persyaratan secara menyeluruh seperti, tidak memiliki penutup dengan kisi-kisi berasal dari logam serta mudah bersihkan, Limbah cair tidak mengalir dengan lancar, Limbah cair tidak melebihi baku mutu, Tidak terdapat bangunan pada atas saluran, pengecekan kualitas limbah cair secara rutin tiap 6 bulan sekali.

Pemeriksaan atau pengujian tidak hanya dilakukan pada air bersih tetapi juga pada air limbah cair. Pada pasar pendopo juga tidak melakukan pengujian kualitas air limbah cair secara rutin tiap 6 bulan sekali. Hal tersebut berbeda dengan Menteri Kesehatan Nomor 17 (2020) tentang pasar sehat yang

menyatakan bahwa dilaksanakan ⁶ pengujian kualitas limbah cair secara rutin sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Hasil penelitian ini juga tidak sejalan dengan penelitian Apriliani, (2019) yang menyatakan bahwa aspek proses pengelolaan limbah cair yang masih memiliki kekurangan perlu melakukan pengawasan dalam bentuk pemeriksaan sampel untuk mengetahui kualitas limbah cair serta perawatan dan pemeliharaan sarana IPAL secara rutin.

Penelitian yang dilakukan di pasar pendopo terkait drainase, tidak ada bangunan ataupun para pedagang yang berjualan diatas saluran air limbah/drainase. Namun sarana drainase belum memenuhi syarat untuk terciptanya pasar sehat karena beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu seperti melengkapi penutup selokan/drainase dengan kisi yang berasal dari logam agar mudah dibersihkan, juga selalu membersihkan sampah yang terdapat pada drainase agar dapat mengalir dengan lancar, melakukan pemeriksaan pada limbah cair secara berkala, dan melakukan pengelolaan khusus sebelum limbah dibuang ke badan air/sungai agar tidak menyebabkan pencemaran lingkungan dan biota air.

D. Tempat Cuci Tangan

Temuan observasi langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa semua evaluasi dalam pembangunan sarana cuci tangan belum memenuhi standar seperti, Lokasi mudah dijangkau, terdapat sabun, serta memiliki air yang mengalir. Karena tidak ada tempat khusus cuci tangan di pasar paviliun Pengunjung dan pedagang di pasar pendopo memanfaatkan air toilet untuk mencuci tangan.

Menteri kesehatan nomor 17 (2020) tentang pasar sehat yang menyatakan bahwa fasilitas mencuci tangan diletakkan di lokasi yang mudah dijangkau. Berlandaskan pada Keputusan menteri kesehatan republik Indonesia nomor 382 Tahun 2020, pengunjung dianjurkan untuk menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan pakai sabun dengan air mengalir atau menggunakan *hand sanitizer* sesering mungkin. Nakoe dkk (2020) menyatakan bahwa jika mencuci tangan dengan menggunakan air saja, bakteri yang menghilang hanya sedikit,

namun apabila menggunakan sabun dapat menghilangkan lebih banyak bakteri sehingga dapat mencegah penyebaran penyakit karena terdapat material khusus dalam sabun yang dapat mengontrol jumlah bakteri yang terdapat pada permukaan tangan.

Penelitian terkait sarana cuci tangan tersebut dapat disimpulkan bahwa sarana cuci tangan di pasar pendopo tidak terdapat sarana cuci tangan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan seperti meletakkan sarana cuci tangan di tempat-tempat yang mudah diakses oleh pedagang (1 per pedagang los basah) serta pengunjung/pembeli melengkapi sarana cuci tangan dengan sabun yang memadai dengan memasang media informasi di berbagai lokasi strategis untuk meningkatkan masyarakat yang ada di pasar agar selalu mengikuti ketentuan menjaga kebersihan tangan serta pihak pengelola pasar perlu melaksanakan sosialisasi dan edukasi pada pekerja yang berada di pasar pendopo mengenai penularan penyakit.

E. Binatang/Vektor Penular Penyakit

Hasil observasi langsung dan pengisian lembar checklist diketahui bahwa komponen hewan/vektor penular penyakit tidak sesuai dengan persyaratan, terutama keberadaan vektor seperti lalat, tikus, dan kecoa pada saat observasi lapangan. Peneliti menggunakan pengamatan langsung di lapangan serta alat ukur untuk mengetahui jumlah kepadatan vektor. Temuan yang diperoleh dari penggunaan panggangan untuk menghitung kepadatan lalat di area drainase dan tong sampah adalah sekitar 32 jaring panggangan. Tiga ekor tikus terlihat melintas di sekitar penjaja makanan cepat saji tersebut saat melakukan pengawasan langsung terhadap keberadaan hewan pengerat tersebut. Nilai kepadatan vektor kecoa ditentukan dengan memasang dua perangkap lem di dua lokasi: toilet dan penjual makanan cepat saji.

Menurut SK Menteri Kesehatan Republik Indonesia 519/MENKES/SK/VI/2008, warung cepat saji dan sembako harus terbebas lalat, kecoa, dan tikus. Menurut area pasar, jumlah kepadatan kecoa maksimum adalah dua per piring di lokasi pengukuran. Menurut Aryati (2013), kehadiran vektor di

pasar menyebabkan dampak kesehatan pada pedagang maupun pengunjung karena vektor dapat menyebarkan penyakit pada manusia. Seperti, kecoa, tikus, serta lalat di pasaran sering memindahkan mikroorganisme seperti *Entamoeba histolytica*, *salmonella*, kuman penyebab diare, tifus, disentri, kolera, maupun virus hepatitis.

Vektor seperti lalat, kecoa, dan tikus telah terdeteksi di makanan cepat saji dan toko kelontong, menurut penelitian. Peneliti menggunakan pengamatan langsung di lapangan serta alat ukur untuk mengetahui jumlah kepadatan vektor. Temuan yang diperoleh dari penggunaan panggangan untuk menghitung kepadatan lalat di area drainase dan tong sampah adalah sekitar 32 jaring panggangan. Tiga ekor tikus terlihat melintas di sekitar penjaja makanan cepat saji tersebut saat melakukan pengawasan langsung terhadap keberadaan hewan pengerat tersebut. Nilai kepadatan vektor kecoa ditentukan dengan memasang dua perangkap lem di dua lokasi: toilet dan penjual makanan cepat saji. Hasil pengukuran ini, bagaimanapun, tidak mengungkapkan keberadaan kecoa. Hasilnya, peneliti mengkonfirmasi data menggunakan triangulasi sumber. Artinya, tanyakan kepada penjual/pedagang pasar dan petugas kebersihan. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa diperlukan penanganan hewan/vektor penular penyakit dalam pembangunan seperti penyemprotan disinfektan di pasar serta memelihara kebersihan pasar oleh pedagang dan pengunjung.

F. Kualitas Makanan Serta Bahan Makan

Hasil observasi langsung dan pengisian lembaran checklist diketahui bahwasanya, kualitas makanan dan bahan makan komponen yang belum sesuai persyaratan seperti, Pangan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu 4-10°C, ikan, daging, dan bahan olahan pada suhu 0 hingga 4°C, sayuran dan buah pada suhu 10°C, telur, susu, dan hasil olahannya pada suhu 5-7°C. Tempat penyimpanan makanan 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari langit-langit.

Berlandaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 519/MENKES/SK/VI/2008, kebersihan peralatan makan ditentukan oleh jumlah

kuman, dengan maksimum 100 kuman per cm² permukaan serta nol *Escherichia Coli*. Menurut Finda et al (2019), gerai penjualan makanan dan kelontong belum memenuhi standar karena tidak terdapat tempat mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun, dan pedagang tidak mencuci tangan saat menyentuh makanan dan bahan makanan saat berjualan.

Kualitas makanan dan bahan makanan di pasar pendopo belum memenuhi standar. karena diketahui dari hasil penelitian bahwa variabel kualitas makanan dan komponen makanan tidak menyimpan bahan makanan di pasar. Namun, saat membeli makanan, penjual makanan langsung mengontrol makanan menjadi makanan jadi. Akibatnya, komponen makanan penjual makanan tidak disimpan terlebih dahulu. Karena cucian penjual dibilas satu kali menggunakan air yang sama tanpa diganti saat pencucian. Serta penyimpanan dilakukan terbuka di atas meja.

G. Desinfeksi Pasar

Temuan observasi langsung dan pengisian lembar checklist menunjukkan bahwa desinfeksi pasar belum memenuhi standar seperti diselesaikan satu hari per bulan dan bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan. karena tidak ada perawatan desinfeksi di pasar paviliun

Berlandaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 519/MENKES/SK/VI/2008, desinfeksi pasar harus dilakukan sebulan sekali dan desinfektan yang digunakan tidak mencemari lingkungan. Menurut (Larasati dan Haribowo, 2020), menjaga kebersihan diri dan lingkungan dapat dilaksanakan melalui penggunaan antiseptik dan desinfektan (desinfeksi).

Sementara itu, belum memenuhi standar di pasar desinfeksi paviliun. karena menurut hasil penelitian belum pernah ada desinfeksi di pasar pendopo. Sehingga dapat disimpulkan bahwa di pasar pendopo, diperlukan petugas yang berperan sebagai petugas desinfeksi di area pasar, sehingga sering melakukan pembersihan pasar. upaya tersebut dapat mengurangi penyebaran kuman penyakit di pasaran.

Temuan penelitian menjelaskan bahwa perilaku hidup bersih dan sehat

(PHBS) merupakan sebuah upaya dalam memberikan wawasan atau pengetahuan pada masyarakat atau kelompok sehingga mereka dapat menerapkan pola hidup sehat dengan menjaga, memelihara, dan meningkatkan kesehatannya (Dinkes 2007). Perilaku hidup bersih dan sehat pasar anjungan belum memenuhi standar penilaian yang telah digariskan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519 Tahun 2008 mengenai Penyelenggaraan Pasar Sehat. karena penjual, pengunjung serta pengelola belum melaksanakan penerapan perilaku hidup bersih dan sehat Pedagang pasar anjungan, khususnya penjual ayam, tidak mengenakan alat perlindungan diri (APD) dengan lengkap seperti sarung tangan, sepatu bot, atau tutup kepala. Berdasarkan observasi serta wawancara mendalam, beberapa pedagang di pasar pendopo jarang mencuci tangan. Sebagian pedagang lain mencuci tangan, tetapi dengan air tergenang tanpa menggunakan sabun, sehingga perilaku bersih dan sehat pedagang belum terlaksanakan dengan baik. Lebih lanjut, berdasarkan temuan penelitian ditemukan bahwa pedagang masih jarang melaksanakan pemeriksaan kesehatan. Hal ini disebabkan karena mereka hanya akan melaksanakan pemeriksaan kesehatan apabila merasa keadaan tubuhnya tidak sehat, sehingga pemeriksaan kesehatan tidak dilakukan secara berkala setiap enam bulan. Berdasarkan hasil penelitian, pengunjung tidak diwajibkan mencuci tangan setelah memegang ayam, daging, atau ikan. Pasalnya, menurut beberapa pengunjung yang banyak dimintai keterangan, mereka mencuci tangan hanya apabila penjaja menyediakan air. Pengunjung tidak mencuci tangan jika pedagang tidak menyediakan air bersih untuk melakukannya. Perilaku hidup bersih dan sehat pada pengelola juga belum maksimal, demikian hasil penelitian pengelola PHBS pada komponen pemahaman pengelolaan mengenai higiene, sanitasi, serta keamanan pangan.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Temuan dalam wawancara mendalam, observasi, dan evaluasi checklist kebersihan lingkungan di pasar pendopo setelah dilakukan perbandingan dengan peraturan atau standar yang berlaku, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- A. **Menganalisis sarana dan prasarana yang mendukung sanitasi lingkungan (Lokasi pasar, bangunan pasar fasilitas keamanan dan fasilitas pendukung lainnya)**
 1. Lokasi pasar sudah sesuai dan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Seperti tidak berada di kawasan rawan bencana alam karena letaknya yang jauh dari sungai, bebas dari longsor serta banjir, serta memiliki batas yang jelas antara pasar dan sekitarnya karena lokasi pasar relatif dekat dengan masyarakat.
 2. Struktur pasar pendopo masih memiliki berbagai faktor yang tidak sesuai standar, antara lain tata letak ruang perdagangan, lokasi penjualan makanan basah, kering, matang, dan siap saji, tempat parkir, dan konstruksi. Struktur pasar paviliun tidak memadai.
 3. Belum tersedianya APAR di lingkungan pasar pendopo sehingga menyebabkan keamanan di pasar pendopo tidak ada proteksi kebakaran wilayah pasar pendopo
- B. **Meneliti sanitasi lingkungan pasar pendopo dari segi (air bersih, kamar mandi dan toilet, drainase, pengelolaan sampah, PHBS bagi pedagang dan pengunjung, kualitas bahan makanan dan makanan serta tempat cuci tangan)**
 1. Sarana penyediaan air bersih sudah memenuhi standar yang telah ditetapkan yaitu sudah tersedia dengan cukup, air jernih karena air berasal dari PDAM tetapi belum pernah dilaksanakan pengujian air bersih sebanyak 6 bulan sekali di pasar.

2. Sarana toilet /kamar mandi ada tapi tidak terpisah antara laki-laki dan perempuan, tersedianya air yang cukup serta lantai toilet mudah dibersihkan namun di setiap toilet belum terdapat tempat sampah yang memiliki penutup.
3. Sarana tempat pembuangan sampah belum melakukan pemisahan antara sampah kering dan sampah basah, dan juga belum tersedia tempat sampah di setiap kios. Mempunyai TPS yang tidak menjadi sarang perindukan vektor penyebar penyakit.
4. Sarana tempat cuci tangan belum tersedia di pasar pendopo sehingga tidak ada air dan sabun untuk cuci tangan hal ini menyebabkan tidak terpenuhinya standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah
5. Saluran air limbah/drainase terbuka dengan kisi-kisi dan tidak terdapat bangunan diatas saluran namun saluran tergenang karena banyaknya plastik, drainase belum dilakukan pengujian dan langsung dibuang ke saluran pembuangan umum tidak disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL).
6. Perilaku hidup bersih dan sehat belum memenuhi syarat, masih terdapat beberapa pedagang dan pengunjung yang tidak melaksanakan perilaku sehat dan tidak menerapkan protokol kesehatan di pasar.

6.2 Saran

Adapun beberapa saran yang direkomendasikan berdasarkan hasil penelitian ini yaitu :

6.2.1 Bagi pengelola pasar pendopo

- a. Tambahkan identifikasi yang komprehensif untuk setiap zona (Los / Kios) untuk memudahkan pengunjung memilih atau menemukan makanan dan kebutuhan sehari-hari.
- b. Memperbaiki struktur yang rusak, seperti atap bocor.
- c. Menyediakan tempat pembuangan sampah di setiap kios/los dan TPS di pasar

- d. Sarana cuci tangan yang telah disediakan diletakan ditempat yang mudah diakses oleh pedagang dan pengunjung, seperti per 1 orang pedagang di setiap los basah dan dilengkapi dengan sabun dan saluran pembuangan air dalam keadaan tertutup.
- e. Melakukan pengujian kualitas limbah cair secara berkala, drainase tertutup dengan kisi-kisi dari logam dan melakukan pembersihan drainase sehingga aliran air limbah dapat mengalir dengan lancar.
- f. Melakukan desinfeksi secara rutin (minimum tiga kali sehari) di area atau sarana yang digunakan bersama seperti pegangan tangga, pintu toilet dan fasilitas umum lainnya.
- g. Penyemprotan disinfektan di area pasar untuk mengurangi keberadaan vektor penyakit
- h. Memberikan edukasi kepada penjual makanan siap saji cara mencuci peralatan dengan benar untuk mengurangi jumlah kuman dan E-coli pada peralatan makanan.

6.2.2 Bagi Pedagang

Melakukan pembersihan dan desinfeksi area dagang masing –masing sebelum dan sesudah berdagang (termasuk meja dagang pintu/rolling door kios,etalase dan peralatan dagang lainnya).

6.2.3 Bagi Pengunjung

Memelihara kebersihan tangan dengan sering mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir atau menggunakan *hand sanitizer* atau antiseptik.

6.2.4 Bagi Peneliti

Bagi peneliti selanjutnya dapat mempelajari keterbatasan penelitian dan masukan bagi peneliti dalam melakukan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, P. (2020). Kesesuaian Alat Pemadam Api Ringan Berdasarkan Permenakertrans No. 4 Tahun 1980. *Binawan Student Journal*
- Anggraeni, M. D. dan Aslamiyah, M. (2018) “Gambaran Sanitasi Lingkungan di Pasar Blambangan, Banyuwangi Tahun 2017,” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 3(4), hal. 1–10
- Arikunto, S. (2010) *Metode penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bartram, J. Dan Cairncross, S. (2010) “Hygiene, sanitation, and water: Forgotten foundations of health,” *PLoS Medicine*, 7(11), hal. 1–9. doi: 10.1371/journal.pmed.1000367.
- BPS (2019) *Profil Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan, dan Toko Modern 2019*.
- Budiyono, A. (2010) “Pencemaran Udara : Dampak Pencemaran Udara Pada Lingkungan,” *Dirgantara*.
- Chandriani, R. (2014). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Tempat Pengolahan Pemotongan Ayam Di Pasar Bina Usaha Meulaboh Aceh Barat* (Doctoral dissertation, Universitas Teuku Umar Meulaboh).
- Dewi, A. K., & Satibi, L. (2015). Kajian pengaruh temperatur pengeringan semprot (Spray dryer) terhadap waktu pengeringan dan rendemen bubuk santan kelapa (Coconut milk powder). *Jurnal Konversi*, 4(1).
- Fachri, M. (2013). Setengah Penduduk Belum Nikmati Sanitasi Sehat. *Jurnal Nasional. Jakarta. Edisi*, 23.
- Heryana, A., & Unggul, U. E. 2018. Informan dan Pemilihan Informan dalam Penelitian Kualitatif. *Universitas Esa Unggul*, 25.
- Husnia, Z. dan Megatsari, H. (2020) “Health Promotion in Public Places of Sakinah Supermarket Surabaya,” *Jurnal PROMKES*, hal. 66.
- Made, R. P. C. N. & Asmara, I. W. S. J. J. K. L. 2018. Tinjauan Keadaan Sanitasi Pasar di Pasar Umum Kusamba Desa Kusamba Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2).

- Made, R. P. C. N. & Asmara, I. W. S. J. J. K. L. 2018. Tinjauan Keadaan Sanitasi Pasar di Pasar Umum Kusamba Desa Kusamba Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2).
- Maharani, C. (2021). PENATAAN RUANG DAGANG PADA PERANCANGAN PASAR WISATA KOTA BATU. *AGORA: Jurnal Penelitian dan Karya Ilmiah Arsitektur Usakti*, 30-38.
- Marinda, D. dan Ardillah, Y. (2019) "Implementasi Penerapan Sanitasi Tempat-tempat Umum Pada Rekreasi Benteng Kuto Besak Kota Palembang," *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN INDONESIA*.
- MENTERI KESEHATAN, 2018 (2008) "KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN RI Nomor: 519/Menkes/SK/VI/2008, hal. 11.
- Moleong, L. J. (2011). Metodologi Penelitian Kualitatif, cetakan XXIX. Bandung: PT. Remaja, Rosdakarya.
- Moleong, L. (2016) *Metode Pendidikan Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Ningsih, A. S., Budiman dan Alief, A. R. (2019) "Analisis kondisi sanitasi dan personal hygiene narapidana di lembaga pemasyarakatan kelas IIA kota palu," *Jurnal Kolaboratif Sains*, 1, hal. 196–203.
- Notoatmodjo, S. (2012) "Metodologi penelitian kesehatan."
- Nurchaya, K., Moelyaningrum, A. D. dan Ningrum, P. T. (2014) "Identifikasi Sanitasi Pasar di Kabupaten Jember (Studi di Pasar Tanjung Jember)," *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 2(No. 2), hal. 285–292. Tersedia pada: download.portalgaruda.org/article.php?.
- "PERATURAN PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 112 TAHUN 2007" (2007) *PERATURAN PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 112*.
- Purnawijayanti Hiasinta, A. (2011). Sanitasi Hygiene, Dan Keselamatan kerja Dalam Pengolahan Makanan.
- Putri, N. M. C. R. (2018) "TINJAUAN KEADAAN SANITASI PASAR DI PASAR UMUM KUSAMBA DESA KUSAMBA KECAMATAN DAWAN KABUPATEN KLUNGKUNG,"

SANITASI LINGKUNGAN DI PASAR PENDOPO TAHUN 2021

ORIGINALITY REPORT

13 %
SIMILARITY INDEX

10%
INTERNET SOURCES

2%
PUBLICATIONS

15%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	8 %
2	dl.dropboxusercontent.com Internet Source	1 %
3	repository.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source	1 %
4	karyatulisilmiah.com Internet Source	1 %
5	123dok.com Internet Source	1 %
6	jdi.kemkes.go.id Internet Source	1 %

SURAT KETERANGAN PENGECEKAN SIMILARITY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Muhammad Iqbal
Nim : 10031381823044
Prodi : kesehatan lingkungan (S1)
Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Menyatakan bahwa benar hasil pengecekan similarity Skripsi/Tesis/Disertasi/Lap.
Penelitian yang berjudul SANITASI LINGKUNGAN DI PASAR PENDOPO TAHUN 2021

- *: 1. Dosen Pembimbing
- 2. UPT Perpustakaan
- 3. Operatur Fakultas Kesehatan Masyarakat

Demikianlah surat keterangan ini saya buat dengan sebenarnya dan dapat saya
pertanggung jawabkan.

Menyetujui
Dosen pembimbing,



Dr Elvi Sumarsih, S.KM.,M.Kes
NIP. 197806282009122004

Indralaya, 7 Juli 2022
Yang menyatakan



Muhammmad Iqbal
NIM. 10031381823044

*Lingkari salah satu jawaban tempat anda melakukan pengecekan Similarity