

BAB II

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 (Budiyono, 2010). Sanitasi, lingkungan dan air bersih secara signifikan dapat menurunkan tingkat kesakitan dan keparahan beragam 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
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 menggapai 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 ataupun 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. Salon kecantikan
6. Tempat potong rambut
7. Taman hiburan
8. Gedung pertemuan
9. Pondok pesantren
10. Tempat ibadah
11. Objek wisata

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.

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 memerhatikan 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 diperjual belikan, 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 antar 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) 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 tempat pembuangan sampah sementara (TPS), tahan air, kuat, tahan air ataupun kontainer, mudah dibersihkan 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 kadaluwarsa 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 1 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 pedagang. 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 Keamanan

a. Pemadam Kebakaran

- 1) Tersedianya alat pemadam kebakaran yang sesuai serta operasional yang tidak kadaluwarsa.
- 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	<p>Peneliti : Dewi Anisa, Rusmiati, dan Darjat (2015)</p> <p>Judul : Fasilitas Sanitasi di Pasar Wonokromo Surabaya Tahun 2015</p>	<p>Jenis penelitian ini deskriptif dengan menggambarkan keadaan fasilitas sanitasi.</p>	<p>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, binatang penular penyakit atau vektor, desinfeksi pasar, PHBS pedagang serta pengelola, pemadam kebakaran, keamanan, tempat ibadah, tempat penjualan unggas hidup, serta pos pelayanan kesehatan.</p>	<p>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%).</p>
2	<p>Peneliti : Ainul Yaqin, Saimul Laili, dan Ahmad Syauqi (2018/2019)</p> <p>Judul : Persepsi Masyarakat Terhadap Sanitasi Pasar Tradisional (Pasar Blimbing dan Pasar Mergan) di Kota Malang</p>	<p>Penelitian ini dilakukan dengan metode survey dengan penggunaan desain deskriptif kuantitatif serta serta menggunakan observasi langsung di lapangan</p>	<p>Variabel yang diteliti meliputi atap pasar, lantai, drainase, tempat sampah, TPS, kamar mandi dan tempat parkir.</p>	<p>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.</p>

No	Peneliti/Judul	Metode	Variabel	Hasil Penelitian
3	Peneliti Frans Mores Mutia, Odi R. Pinontoan, 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. Penelitian ini menerapkan pendekatan survey	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 karakterisasi yang tidak memadai. sesuai Kepmenkes No. 519/Menkes/SK/VI/2008
4	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.	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 makanan, 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 Bersehati secara keseluruhan kurang baik. Saat observasi, total skor yang dicapai hanya 25, jauh dari presentasi yang dibutuhkan.

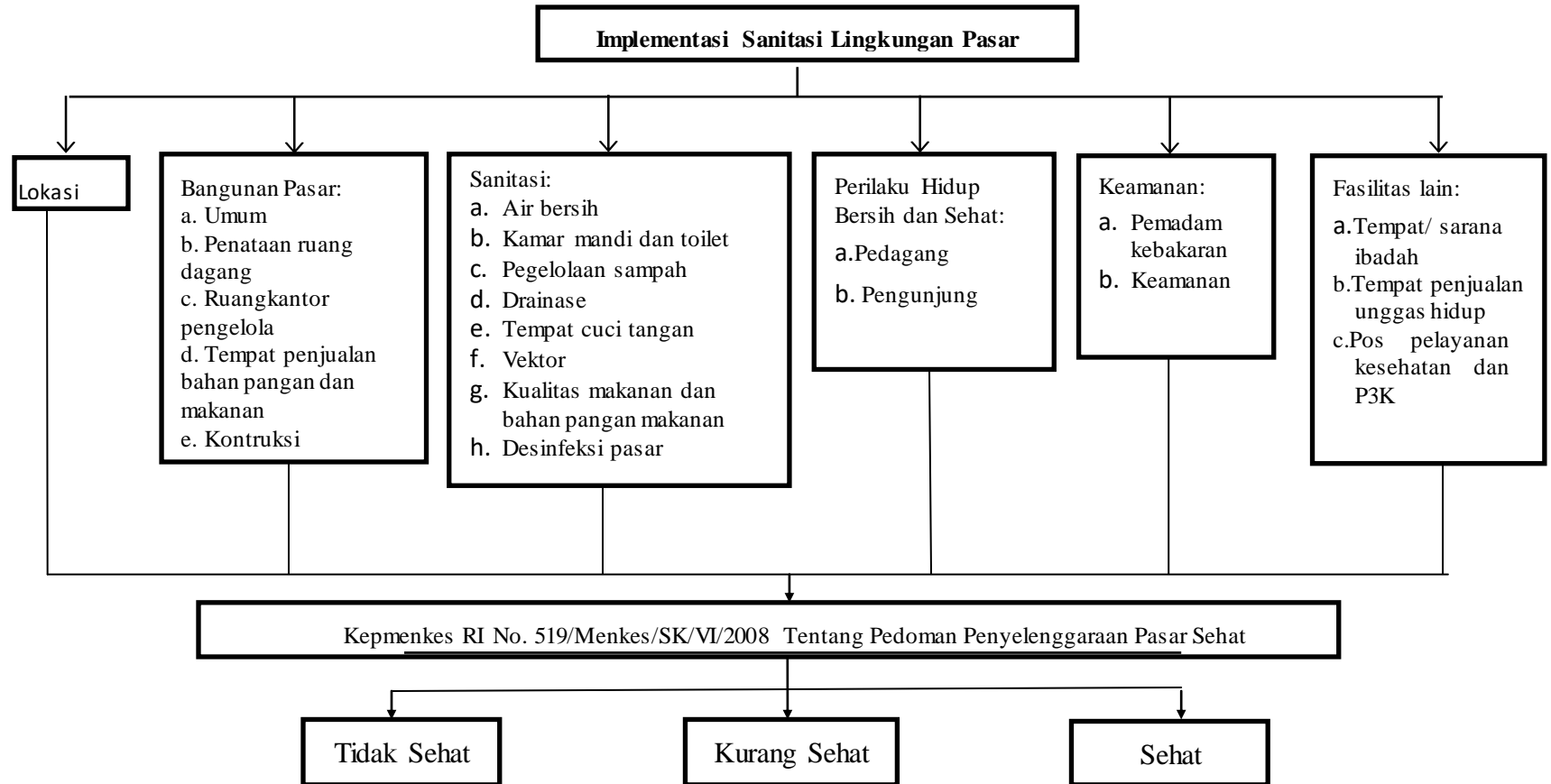
No	Peneliti/Judul	Metode	Variabel	Hasil Penelitian
5	<p>Peneliti : Thalia CH. Kowas, Oksfriani Jufri Sumampouw dan Harvani B. Boky (2019)</p> <p>Judul : Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional Tondano Kabupaten Minahasa</p>	<p>Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan menggambarkan 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>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>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 Blimbingan 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, 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 Suprpto adalah peneliti (2012) Sanitasi Pasar Tradisional di Kabupaten Sragen Jawa Tengah dan Kabupaten Gianyar Bali	Jenis penelitian non intervensi dengan desain exploratory.	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.	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	<p>Peneliti : Febri Yunanda, Selviana dan Tedy Dian Pradana (2015)</p> <p>Judul : Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional di Kota Pontianak Tahun 2015 (Studi Kasus Pasar Flamboyan dan Pasar Mawar)</p>	<p>Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif dengan analisis univariat yang menggambarkan tiap sub variabel sanitasi pasar.</p>	<p>Variabel yang diteliti terdiri dari konstruksi bangunan pasar, fasilitas sanitasi serta sarana penunjang.</p>	<p>Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang menggunakan teknik deskriptif untuk mengkarakterisasi kondisi sanitasi lingkungan di Pasar Blimbingan Banyuwangi.</p> <p>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%.</p>

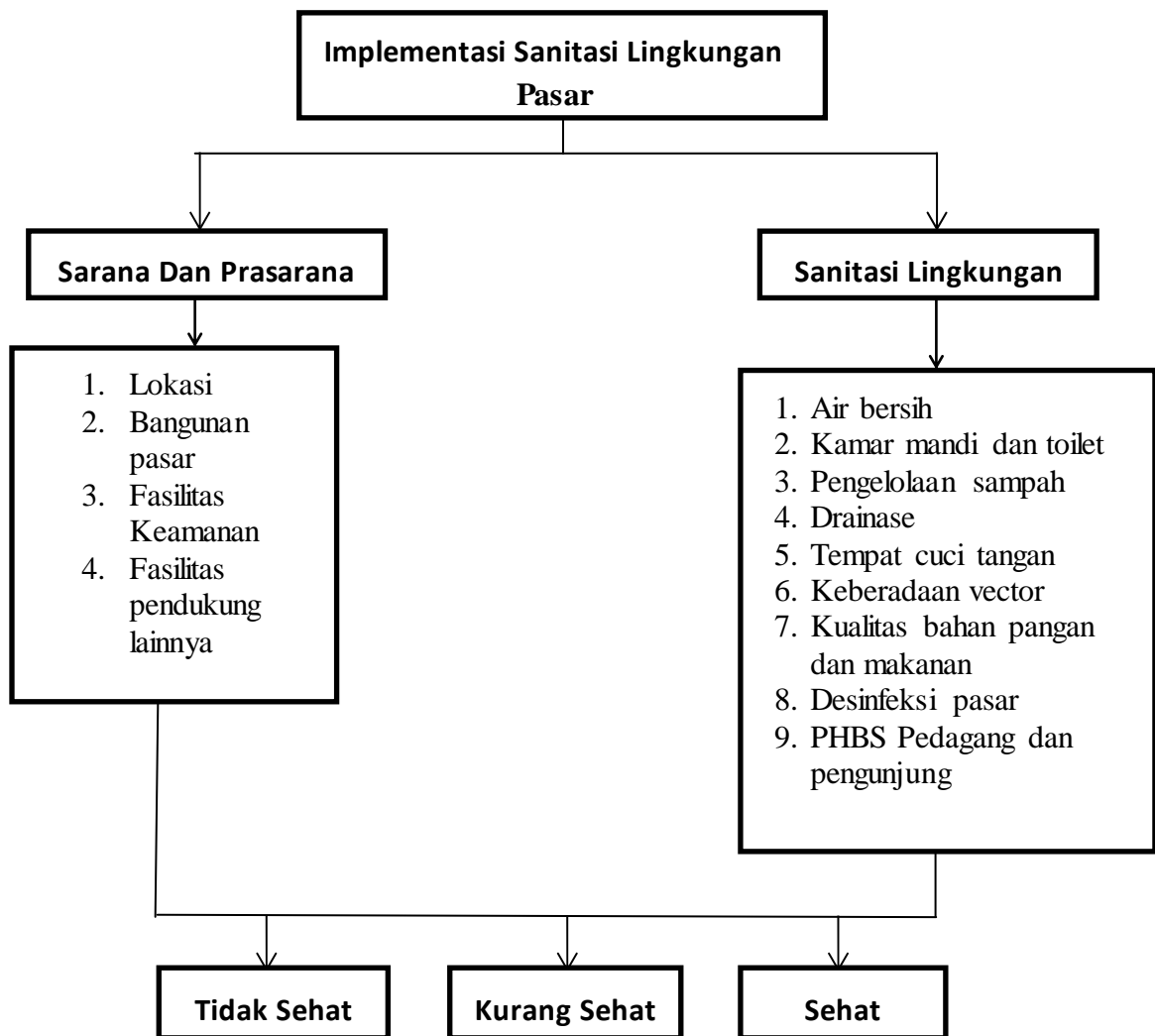
No	Peneliti/Judul	Metode	Variabel	Hasil Penelitian
				Pengelolaan sampah di pasar Flamboyan memenuhi syarat yakni sebanyak 57% (4 kelompok) dibandingkan dengan pasar Mawar yaitu 28% (2 kelompok). Saluran limbah di pasar Flamboyan dan pasar Mawar memenuhi syarat sebanyak 20% (1 kelompok). Tempat parkir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

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 per 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/ Toile	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 dilengkapi 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 1. Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi terbuat dari logam 2. Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai sehingga mencegah genangan air 3. Dilakukan pengujian kualitas air secara seriap 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 vector 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 gril 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 borax, formalin 3. tidak mengandung residu pestida diatas ambang batas 4. makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4-10 ⁰ C), tidak kadaluwarsa

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-undang 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 kadaluwarsa 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengamatan 2. Wawancara 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lembar observasi 2. Pedoman wawancara mendalam 	<p>Fasilitas lain yang memenuhi persyaratan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia tempat ibadah dan lokasi yang 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
----	----------------	---	---	--	--