

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 Iilir, 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 Iilir (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	Pengujung/pembeli	-	kunci biasa
10	ZP	52	Perempuan	Pengujung/pembeli	-	kunci biasa
11	S.K	47	Laki laki	Pengujung/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 hidah asset 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 temuan 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	✓		
	Pencahayaan 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 lembar 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

Table 4.6 Hasil Observasi Tempat Menjual Bahan Pangan Basah

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
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 ataupun peralatan	✓	
Fasilitas mencuci tangan	✓	
Saluran pembuangan air limbah	✓	
Tempat sampah	✓	
Bebas binatang penular dan penyakit (vektor) serta tempat perindukan	✓	Masih terdapat alat di penjualan

Observasi dan pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya kondisi tempat penjual 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 Penjual 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 air nya 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 keliaran

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 penjaja 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.	Murah dibersihkan	✓	
e.	Tinggi paling sedikit 60 cm	✓	
2.	Fasilitas mencuci tangan dilengkapi dengan :		Tempat Penjualan Makan Tidak Terlihat Tempat Cuci Tangan
a.	Dilengkapi dengan sabun	✓	
b.	Air yang mengalir	✓	
3.	Fasilitas mencuci peralatan:		
a.	Kuat	✓	Tempat Penjualan Makanan Tidak Terdapat Tempat Cuci Alat Karena Sudah Di Bungkus 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 :		Penjual Makanan Jauh Dari Saluran Pembuangan Air Limbah
a.	Tertutup	✓	
b.	Kemiringan	✓	
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 kipassi 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 murah 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

Table 4.9 Hasil Observasi Area Parkir

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
Are 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 Dan Belum Tersedia
	Terdapat area tersendiri untuk bongkar muat		✓	Area Bongkar Muatan Barang Dan
	Tidak ada genangan air		✓	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 Penghijauan
	Terdapat tanaman penghijauan		✓	
	Terdapat area resapan		✓	

Hasil Observasi kelapangan dan pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya area parkir pasar pendopo belum memenuhi persyaratan yakni tidak terdapat pemisah yang jelas antar 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 kate tempat khusus dek i mn bae biso, tapi harus pagi untuk menurunkan barang buat di jual dan sore sudah

tutup mengangkut barang sisa jualan yang tidak laku dek, 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.



Gambar 4.5 Tempat Area Parkir

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.

B. 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.

C. 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 penyaring udara.

D. 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.

E. 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.

F. 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		Keterangan
		Ya	Tidak	
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 tulah, 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 tulah 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 berkabung dengan kantor kepala pasar pendopo yang letaknya di depan pasar pendopo, dan terdapat petugas/petugas keamanan.

G. 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		Keterangan
		Ya	Tidak	
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 antar 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	✓	Pencahayan 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.



Gambar 4.6 Toilet Pasar Pendopo

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
Pengelolaan Sampah	Tiap kios/Lorong/los terdapat tempat sampah basah dan kering		✓	
	Tempat sampah berasal dari :		✓	Belum ada tempat sampah di setiap kios/lorong/los
	a. Material kedap air			
	b. Tidak mudah berkarat		✓	
	c. Kuat		✓	
	d. Memiliki tutup		✓	
	e. Murah dibersihkan		✓	
	Terdapat alat pengangkut sampah yang :	✓		
	a. Kuat		✓	
	b. Murah dibersihkan		✓	
	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			✓
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 murah 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 tikut 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 4.7 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 berasal dari logam serta mudah dibersihkan		✓	Kisi-kisi tidak tertutup tersumbat dengan sampah
	Limbah cair mengalir lancar		✓	sengga tidak mengalir dengan lancar tidak pernah
	Limbah cair wajib memenuhi baku mutu		✓	pengujian kualitas limbah
	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 mudah 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 4.8 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 bekeliaran di pasar data di dapat kan 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 langsung di kelola di kalau tidak laku di ober ke warung atau rumah makan terdekat
	Ikan, daging dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4°C		✓	
	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 desinfeksi 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		
		Ya	Tidak	Keterangan
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. Peralnya, 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 diperiksa, kalau diperiksa itu pas sakit saja” (SA)

“Sudah lama setengah bulan yang lalu diperiksa 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
PBHS 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

tulah cuci tangan” (SK)

“Kalu beli ikan dak pernah dipegang mamang jual nya tulah yang ambil dan pilih nya Kalo di pasar tidak ada tempat cuci tangan,paling kekamar mandi” (ZP)

“Jarang cuci tangan paling pakai elap penjual tulah 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 diminta 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 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) bagi pengelola di pasar pendopo. Berikut adalah temuan evaluasi daftar periksa:

Table 4.32 Hasil Observasi PHBS pedagang

Variabel	Penilaian	Memenuhi Persyaratan		
		Ya	Tidak	Keterangan
PBHS pedagang	Memahami dan mempunyai keterampilan tentang sanitasi dan keamanan pangan (pemerah 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.