

BAB V

PEMBAHASAN

5.1 Keterbatasan Penelitian

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

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

5.2 Pembahasan

5.2.1 Sarana Dan Prasarana Di Pasar Pendopo

A. Lokasi Pasar pendopo

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

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

B. Bangunan Pasar

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

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

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

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

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

syarat seperti lubang angin paling sedikit 20% dari luas lantai.

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

3. Ruang kantor pengelola di Pasar pendopo

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

Observasi dan pengisian lembaran checklist yang dilakukan mendapatkan hasil bahwasanya kondisi tempat 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 memakai meja. Sehingga tinggal keluarkan saja wadah yang sebelumnya digunakan untuk membawa barang basah.

Berlandaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 519 Tahun 2008, peralatan makan daging harus digantung serta tidak menggunakan alas potong kayu keras, yang tidak beracun, tahan air, serta mudah dibersihkan. Selain itu, tidak ada fasilitas mencuci tangan seperti air

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

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

4. Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah

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

3. Tempat Menjual Bahan Pangan Kering

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

Meja harus mudah dibersihkan, permukaan harus rata, dan tinggi meja paling sedikit 60 cm, sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik

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

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

4. Tempat berjualan matang/siap saji

Pengamatan yang dilakukan peneliti mengisi lembar checklist pada rumah makan yang menjual makanan siap saji ditemukan beberapa yang tidak memenuhi standar, seperti: fasilitas mencuci tangan disertai dengan sabun. Peralatan cuci, air mengalir Kuat, aman, tahan karat, serta mudah dibersihkan Pisau yang dipakai untuk memotong bahan mentah dan matang harus dapat dibedakan dan bebas karat. Saluran pembuangan, Tempat sampah, tertutup, miring Pisahkan bahan basah maupun kering. Kedap air, Ada penutup. Terbebas dari vektor penyakit serta lokasi berkembang biak.

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

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

5. Area Parkir Pasar Pendopo

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

Adanya tempat parkir tersendiri bagi pengangkutan hewan hidup dan mati, tidak terdapat genangan air, tempat sampah terpisah untuk sampah kering maupun basah dalam jumlah yang memadai paling sedikit tiap jarak

10 meter, dan terdapat daerah resapan air pada tempat parkir menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008.

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

6. Konstruksi Atap

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

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

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

7. konstruksi pintu

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

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

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

C. Fasilitas keamanan

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

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

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

D. Fasilitas Lain

Temuan pengamatan langsung dan penyelesaian lembar checklist menunjukkan bahwa bangunan tempat Ibadah Komponen secara keseluruhan belum memenuhi standar, seperti tidak ada tempat wudhu.

Akibatnya, pengunjung dan pedagang yang akan beribadah harus memanfaatkan kamar kecil sebagai tempat wudhu. Sedangkan pencahayaan yang tepat adalah komponen berikut yang tidak sepenuhnya sesuai dengan persyaratan penilaian. Pasalnya, saat diukur pencahayaan dengan lux meter, temuan menunjukkan bahwa pencahayaannya kurang baik, hanya 7,47 lux, dibandingkan dengan kebutuhan pencahayaan minimal 100 lux dalam satu ruangan.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.2 Sanitasi Lingkungan Di Pasar pendopo

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

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

sejalan dengan penelitian (Sunarti, 2016) yang menyatakan bahwa air bersih merupakan air yang tidak memiliki bau, rasa maupun warna.

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

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

A. Kamar Mandi Dan Toilet

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

Menteri kesehatan RI Nomor 519 (2008) menyatakan bahwa toilet merupakan fasilitas sanitasi yang digunakan sebagai tempat buang air besar dan kecil yang mempunyai persyaratan seperti tersedianya toilet terpisah antara pria dan wanita, toilet bersih, tidak berbau, terdapat air yang mencukupi, mempunyai ventilasi dan cahaya yang mencukupi serta

mempunyai penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet.

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

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

B. Pengelolaan Sampah

Hasil observasi langsung dan pengisian lembaran checklist diketahui bahwasanya, pengelolaan sampah, komponen yang belum sesuai persyaratan seperti. Setiap kios/lorong/los terdapat tempat sampah basah dan kering, material kedap air, tidak cepat berkarat, tidak kuat, tidak

memiliki penutup, tidak mudah dibersihkan, tidak terdapat tempat pembuangan sampah sementara yang kedap air, TPS tidak menjadi lokasi berkembangbiaknya vektor penularan penyakit.

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

- A. Setiap kios/los/lorong terdapat tempat sampah (organik, anorganik serta residu).
- B. Tempat sampah tersebut dari material kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, memiliki penutup dan mudah dibersihkan.
- C. Terdapat tempat penampungan sementara (TPS) yang terpisah untuk sampah organik, anorganik, residu, kuat atau container, kedap air, mudah dibersihkan, mudah untuk dijangkau petugas.
- D. TPS tidak menjadi tempat berkembangbiakan vektor penular penyakit
- E. Lokasi TPS tidak terletak pada jalur utama pasar dan berjarak paling sedikit 10 meter dari bangunan pasar.
- F. Pengelolaan sampah dengan metode 3R (reduce, reuse, recycle).

Menurut febrina dkk (2015) menyatakan bahwa sampah secara langsung maupun tidak langsung merupakan sumber dari berbagai penyakit. Apabila sampah menjadi tempat berkembangbiakan parasit, bakteri dan patogen berarti sampah menjadi sumber penyakit secara langsung, serta apabila

sampah menjadi tempat sarang berbagai vektor penyebaran penyakit seperti, tikus, kecoa, nyamuk maupun lalat berarti sampah menjadi sumber penyakit secara tidak langsung.

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

C. Drainase

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

Pemeriksaan atau pengujian tidak hanya dilakukan pada air bersih tetapi juga pada air limbah cair. Pada pasar pendopo juga tidak melakukan pengujian kualitas air limbah cair secara rutin tiap 6 bulan sekali. Hal tersebut berbeda dengan Menteri Kesehatan Nomor 17 (2020) tentang pasar sehat yang menyatakan bahwa dilaksanakan pengujian kualitas limbah cair secara rutin sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Hasil penelitian ini juga tidak sejalan dengan penelitian Afritiliani, (2019) yang menyatakan bahwa aspek proses pengelolaan limbah cair yang masih memiliki kekurangan perlu melakukan pengawasan dalam bentuk pemeriksaan sampel untuk mengetahui kualitas limbah cair serta perawatan dan pemeliharaan sarana

IPAL secara rutin.

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

D. Tempat Cuci Tangan

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

Menteri kesehatan nomor 17 (2020) tentang pasar sehat yang menyatakan bahwa fasilitas mencuci tangan diletakkan di lokasi yang mudah dijangkau. Berlandaskan pada Keputusan menteri kesehatan republik Indonesia nomor 382 Tahun 2020, pengunjung dianjurkan untuk menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan pakai sabun dengan air mengalir atau menggunakan *hand sanitizer* sesering mungkin. Nakoe dkk (2020) menyatakan bahwa jika mencuci tangan dengan menggunakan air saja, bakteri yang menghilang hanya sedikit, namun apabila menggunakan sabun dapat menghilangkan lebih banyak bakteri sehingga dapat mencegah penyebaran penyakit karena terdapat material khusus dalam sabun yang dapat mengontrol jumlah bakteri yang terdapat pada permukaan tangan.

Penelitian terkait sarana cuci tangan tersebut dapat disimpulkan bahwa sarana cuci tangan di pasar pendopo tidak terdapat sarana cuci tangan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan seperti meletakkan sarana

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

E. Binatang/Vektor Penular Penyakit

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

Menurut SK Menteri Kesehatan Republik Indonesia 519/MENKES/SK/VI/2008, warung cepat saji dan sembako harus terbebas lalat, kecoa, dan tikus. Menurut area pasar, jumlah kepadatan kecoa maksimum adalah dua per piring di lokasi pengukuran. Menurut Aryati (2013), kehadiran vektor di pasar menyebabkan dampak kesehatan pada pedagang maupun pengunjung karena vektor dapat menyebarkan penyakit pada manusia. Seperti, kecoa, tikus, serta lalat di pasaran sering memindahkan mikroorganisme seperti *Entamoeba Histolytica*, *salmonella*, kuman penyebab *diare*, *tifus*, *disentri*, *kolera*, maupun virus *hepatitis*.

Vektor seperti lalat, kecoa, dan tikus telah terdeteksi di makanan cepat saji dan toko kelontong, menurut penelitian. Peneliti menggunakan pengamatan langsung di lapangan serta alat ukur untuk mengetahui jumlah

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

F. Kualitas Makanan Serta Bahan Makan

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

Berlandaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 519/MENKES/SK/VI/2008, kebersihan peralatan makan ditentukan oleh jumlah kuman, dengan maksimum 100 kuman per cm² permukaan serta nol *Escherichia Coli*. Menurut Finda et al (2019), gerai penjualan makanan dan kelontong belum memenuhi standar karena tidak terdapat tempat mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun, dan pedagang tidak mencuci tangan saat menyentuh makanan dan bahan makanan saat berjualan.

Kualitas makanan dan bahan makanan di pasar pendopo belum memenuhi standar. karena diketahui dari hasil penelitian bahwa variabel kualitas makanan dan komponen makanan tidak menyimpan bahan makanan di pasar Namun, saat membeli makanan, penjual makanan

langsung mengontrol makanan menjadi makanan jadi. Akibatnya, komponen makanan penjual makanan tidak disimpan terlebih dahulu. Karena cucian penjual dibilas satu kali menggunakan air yang sama tanpa diganti saat pencucian. Serta penyimpanan dilakukan terbuka di atas meja.

G. Desinfeksi Pasar

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

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

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

Temuan penelitian menjelaskan bahwa perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) merupakan sebuah upaya dalam memberikan wawasan atau pengetahuan pada masyarakat atau kelompok sehingga mereka dapat menerapkan pola hidup sehat dengan menjaga, memelihara, dan meningkatkan kesehatannya (Dinkes 2007). Perilaku hidup bersih dan sehat pasar anjungan belum memenuhi standar penilaian yang telah digariskan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519 Tahun 2008 mengenai Penyelenggaraan Pasar Sehat. karena penjual, pengunjung serta pengelola belum melaksanakan penerapan perilaku hidup bersih dan sehat Pedagang pasar anjungan, khususnya penjual ayam, tidak mengenakan alat perlindungan diri (APD) dengan lengkap seperti sarung

tangan, sepatu bot, atau tutup kepala. Berdasarkan observasi serta wawancara mendalam, beberapa pedagang di pasar pendopo jarang mencuci tangan. Sebagian pedagang lain mencuci tangan, tetapi dengan air tergenang tanpa menggunakan sabun, sehingga perilaku bersih dan sehat pedagang belum terlaksanakan dengan baik. Lebih lanjut, berdasarkan temuan penelitian ditemukan bahwa pedagang masih jarang melaksanakan pemeriksaan kesehatan. Hal ini disebabkan karena mereka hanya akan melaksanakan pemeriksaan kesehatan apabila merasa keadaan tubuhnya tidak sehat, sehingga pemeriksaan kesehatan tidak dilakukan secara berkala setiap enam bulan. Berdasarkan hasil penelitian, pengunjung tidak diwajibkan mencuci tangan setelah memegang ayam, daging, atau ikan. Pasalnya, menurut beberapa pengunjung yang banyak dimintai keterangan, mereka mencuci tangan hanya apabila penjaja menyediakan air. Pengunjung tidak mencuci tangan jika pedagang tidak menyediakan air bersih untuk melakukannya. Perilaku hidup bersih dan sehat pada pengelola juga belum maksimal, demikian hasil penelitian pengelola PHBS pada komponen pemahaman pengelolaan mengenai higiene, sanitasi, serta keamanan pangan.