

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ananda Kintan Fitri (2022) yang berjudul “Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Sijunjung Kabupaten Sijunjung Tahun 2022”. Penelitian tersebut berjenis deskriptif yang dimana menggambarkan kondisi sanitasi Pasar Sijunjung dengan menggunakan kuisioner. Penelitian ini menyimpulkan bahwa kondisi sanitasi lingkungan pada pasar dimaksud telah sesuai dengan persyaratan kesehatan yang ditentukan. Namun demikian, kondisi fisik bangunan pasar serta fasilitas sanitasi yang tersedia belum memenuhi standar yang ditetapkan.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Maharani Citra Dewanti (2020) yang berjudul “Penerapan Aspek Penyelenggaraan Pasar Sehat Di Pasar Prambanan Hasil Revitalisasi”. Studi ini dilakukan dengan pendekatan deskriptif, yang menitikberatkan pada penelaahan kondisi Pasar Prambanan, meliputi aspek lokasi, struktur bangunan, sanitasi, penerapan PHBS faktor keamanan, serta sarana pendukung yang tersedia. Hasil pengumpulan data menunjukkan bahwa masing-masing variabel memperoleh skor sebagai berikut: lokasi (500), bangunan (1.484), sanitasi (2.448), PHBS (2.500), keamanan (500), dan fasilitas pendukung (500). Berpedoman pada Keputusan Menteri Kesehatan No. 519/MENKES/SK/VI/2008, total skor yang diperoleh adalah 7.932, yang menempatkan Pasar Prambanan dalam kategori pasar sehat sesuai dengan rentang skor 6.820 hingga 9.320.
3. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Aulia Meita Cahyani (2022) yang berjudul “Studi Pasar Sehat Di Pasar Gorang-Gareng 1 Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan Tahun 2022”. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif melalui metode observasi, untuk menyajikan deskripsi komprehensif, terperinci, dan mendalam mengenai kondisi Pasar Sehat Gorang Gareng 1 yang terletak di Kecamatan

Kawedanan, Kabupaten Magetan. Data dikumpulkan melalui wawancara, studi lapangan, disertai penilaian dengan bantuan instrumen observasi yang disesuaikan dengan variabel penelitian. Aspek-aspek yang diukur dalam penelitian ini merujuk pada Permenkes No. 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat. Berdasarkan data yang diperoleh dari formulir inspeksi kesehatan lingkungan di Pasar Gorang Gareng 1, diperoleh data sebagai berikut: aspek lokasi memperoleh skor 100%, bangunan 51%, sanitasi 51,07%, manajemen sanitasi 0% pemberdayaan masyarakat dan PHBS sebesar 42,86%, keamanan 100%, serta sarana penunjang tidak memperoleh skor (0%). Dari akumulasi seluruh nilai tersebut, Pasar Gorang Gareng 1 termasuk dalam kategori pasar sehat dengan pencapaian sebesar 53%.

Tabel I.1 Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti	Judul	Lokasi	Jenis dan Desain Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
1	2	3	4	5	6	7
1.	Ananda Kintan Fitri	Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Sijunjung Kabupaten Sijunjung Tahun 2022	Kabupaten Sijunjung	Deskriptif	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondisi Lingkungan 2. Kondisi Bangunan 3. Kondisi Fasilitas Sanitasi 	Perbedaan dengan penelitian terdahulu di Pasar Kidul Bangli mendapatkan hasil bahwa Pasar Kiduk Bangli memiliki bangunan yang cukup baik (nilai 10) dengan fasilitas terpelihara, lantai tidak licin, meja beton, dan parkir terpisah. Sarana sanitasi juga cukup (nilai 12), dengan air bersih sesuai standar, lantai kamar mandi sudah menggunakan bahan kedap air, dan pengangkutan sampah dilakukan setiap 1x24 jam. Namun, dari sisi keamanan masih kurang karena tidak tersedia alat pemadam kebakaran. Secara keseluruhan, pasar ini belum memenuhi kriteria sebagai pasar sehat.
2.	Maharani Citra Dewanti	Penerapan Aspek Penyelenggaraan Pasar Sehat Di Prambanan Hasil Revitalisasi	Kecamatan Prambanan Kabupaten Sleman	Deskriptif	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lokasi 2. Bangunan 3. Sanitasi 4. PHBS 5. Keamanan 6. Fasilitas lain 	Penelitian ini menunjukkan variasi dari penelitian sebelumnya, khususnya dalam lokasi studi. Penelitian terdahulu lebih berfokus pada penerapan aspek penyelenggaraan pasar sehat, dan peraturan yang dipakai serta formulir yang digunakan untuk observasi.

3.	Aulia Meita Cahyani	Studi Pasar Sehat di Pasar Gorang-Gareng 1 Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan Tahun 2022	Pasar Gorang-Gareng 1 Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan	Deskriptif	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lokasi 2. Bangunan 3. Sanitasi 4. Manajemen sanitasi 5. Pemberdayaan masyarakat dan PHBS 6. Keamanan 7. Sarana penunjang 	<p>Berdasarkan temuan penelitian di Pasar Gorang-Gareng 1, diperoleh skor masing-masing variabel sebagai berikut: aspek lokasi mencapai 100%, bangunan memperoleh 51%, sanitasi sebesar 51,07%, manajemen sanitasi tidak memperoleh skor (0%), pemberdayaan masyarakat dan perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) sebesar 42,86%, aspek keamanan memperoleh nilai penuh (100%), serta sarana penunjang tidak mendapatkan skor sama sekali (0%). Total skor menunjukkan nilai akhir sebesar 53%. Berdasarkan Permenkes No. 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat, pasar telah memenuhi kriteria yang ditetapkan sebagai pasar sehat apabila memperoleh nilai minimal 70%. Dengan demikian, hasil evaluasi menunjukkan bahwa Pasar Gorang-Gareng 1 di Kecamatan Kawedanan, Kabupaten Magetan, masih belum memenuhi kriteria yang ditentukan dalam klasifikasi pasar sehat.</p>
----	---------------------	---	---	------------	---	--

Tabel II.2 Perbedaan dan persamaan Penelitian dengan Penelitian Terdahulu

NO.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Perbedaan		Persamaan
			Penelitian Terdahulu	Penelitian Sekarang	
1	2	3	4	5	6
1	Ananda Kintan Fitri	Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Sijunjung Kabupaten Sijunjung Tahun 2022	Penelitian ini berfokus pada gambaran kondisi sanitasi secara umum, mencakup sarana seperti air bersih, tempat sampah, drainase, dan toilet.	Penelitian ini berfokus pada analisis pasar sehat, meliputi penilaian lebih komprehensif, termasuk bangunan, sanitasi, keamanan, dan komponen lainnya sesuai kriteria pasar sehat.	Persamaan dari penelitian terdahulu dan sekarang adalah bertujuan menganalisis kondisi sanitasi pasar dengan metode yang serupa, fokus pada parameter yang sama, serta memberikan rekomendasi untuk perbaikan.
2	Maharani Citra Dewanti	Penerapan Aspek Penyelenggaraan Pasar Sehat Di Pasar Prambanan Hasil Revitalisasi	Penelitian ini bertujuan untuk menilai sejauh mana revitalisasi berhasil menciptakan pasar yang memenuhi standar pasar sehat, sekaligus menganalisis dampak penerapan tersebut terhadap pedagang dan pengunjung. Dengan demikian, penelitian ini juga memberikan rekomendasi untuk pengelolaan pasar yang lebih baik di masa depan.	Penelitian ini difokuskan pada upaya untuk menggambarkan secara umum kondisi pasar dan mengidentifikasi komponen yang belum memenuhi syarat untuk perbaikan di masa mendatang.	Persamaan dari penelitian terdahulu dan sekarang adalah menunjukkan kesamaan dalam upaya meningkatkan kesehatan masyarakat dan ekonomi lokal melalui kebersihan, ketersediaan produk sehat, serta fasilitas pendukung yang memadai.

3	Aulia Meita Cahyani	Studi Pasar Sehat di Pasar Gorang-Gareng 1 Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan Tahun 2022	<p>Penelitian ini mengkaji kondisi Pasar Gorang-Gareng 1 berdasarkan kriteria pasar sehat, seperti bangunan, sanitasi, keamanan, dan pengelolaan lingkungan. Tujuannya adalah untuk mengevaluasi secara mendalam apakah pasar ini memenuhi standar pasar sehat, serta memberikan rekomendasi perbaikan. Penelitian ini spesifik pada satu lokasi dan waktu tertentu, yaitu Pasar Gorang-Gareng 1 pada tahun 2022, dengan pendekatan berbasis data lokal untuk menggambarkan kondisi pasar secara akurat.</p>	<p>Penelitian ini juga mengacu pada kriteria pasar sehat, tetapi lebih bersifat deskriptif dan luas. Fokusnya adalah menilai kondisi pasar secara keseluruhan berdasarkan aspek bangunan, sanitasi, dan keamanan untuk menentukan apakah pasar ini memenuhi kriteria pasar sehat. Penelitian ini tidak terikat pada periode atau konteks tertentu, melainkan bertujuan memberikan gambaran umum mengenai kondisi pasar.</p>	<p>Persamaan dari penelitian terdahulu dan sekarang adalah memiliki kesamaan dalam penerapan prinsip-prinsip yang diatur dalam Permenkes No. 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat.</p>
---	---------------------	---	--	---	---

B. Tinjauan Teori

1. Pengertian Sanitasi

Sanitasi merupakan tindakan yang bertujuan pencegahan penyakit dilakukan dengan menekankan pentingnya pemeliharaan kesehatan lingkungan manusia. Tujuan utama upaya kesehatan lingkungan adalah menciptakan lingkungan sehat secara fisik, kimia, biologi, dan sosial untuk mendukung derajat kesehatan optimal, melalui penyehatan, perlindungan, dan pengendalian di berbagai area seperti permukiman, tempat kerja, dan fasilitas umum (Syaputri, 2022).

Lingkungan memainkan peran krusial dalam mempengaruhi pola penyebaran penyakit, karena kondisi kesehatan sering kali dipengaruhi oleh interaksi antara faktor alam, bahan kimia, unsur biologis, serta aspek sosial dan budaya. Gangguan fisik seperti cuaca ekstrem, perubahan iklim, dan kekeringan bisa menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan manusia. Selain itu, paparan bahan kimia berbahaya seperti gas beracun juga berpotensi menimbulkan masalah kesehatan. Unsur biologis—seperti bakteri, virus, jamur, dan parasit—merupakan agen penyebab berbagai penyakit. Aspek budaya, termasuk kebiasaan hidup sehari-hari dan cara menjaga kebersihan lingkungan, juga turut berkontribusi secara signifikan dalam upaya pelestarian dan peningkatan kesehatan masyarakat. (Coker, 2017). Salah satu tantangan utama yang muncul seiring dengan pertumbuhan populasi dan peningkatan kualitas hidup adalah masalah pengelolaan sampah dan sanitasi yang buruk (Natsir, 2016). Berdasarkan World Health Organization (WHO), sanitasi merupakan serangkaian upaya untuk mengendalikan berbagai faktor lingkungan fisik yang dapat menimbulkan dampak merugikan terhadap kesehatan manusia.

Sanitasi yang belum sesuai standar dapat meningkatkan potensi timbulnya beragam masalah ancaman bagi kesehatan, seperti infeksi menular maupun gangguan pada saluran pencernaan. Ketidakefisienan dalam pengelolaan limbah juga dapat mencemari lingkungan, yang pada akhirnya dapat menyebabkan penurunan kualitas air, tanah, maupun udara. Situasi ini menjadi semakin berbahaya di daerah padat

penduduk, di mana akses terhadap fasilitas sanitasi yang layak sering kali sangat terbatas (Yolanda et al., 2023).

Oleh karena itu, peningkatan sanitasi melalui edukasi masyarakat mengenai praktik kebersihan yang baik menjadi sangat penting. Kesadaran akan pentingnya menjaga kebersihan lingkungan serta penerapan perilaku hidup sehat perlu ditanamkan sejak usia dini guna menciptakan lingkungan yang sehat dan mencegah berbagai penyakit. Dengan demikian, perbaikan sistem sanitasi dan pengelolaan lingkungan yang baik merupakan langkah krusial dalam mencegah penyakit dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Langkah ini perlu dilakukan secara menyeluruh secara berkelanjutan untuk mencapai hasil yang optimal dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat (Yolanda et al., 2023).

2. Pengertian Tempat-Tempat Umum

Tempat-tempat umum (TTU) didefinisikan sebagai area yang dimanfaatkan masyarakat secara luas untuk beragam kegiatan, baik yang bersifat sementara maupun berlangsung secara rutin. Aktivitas di tempat ini bisa dilakukan secara gratis maupun dengan membayar. TTU menjadi pusat interaksi masyarakat dalam menjalankan kegiatan sehari-hari (Firdanis et al., 2021).

Tempat-tempat umum (TTU) terdapat potensi signifikan sebagai lokasi transmisi penyakit dapat terjadi akibat titik pertemuan berbagai individu dengan kondisi kesehatan yang berbeda-beda. Area ini sangat rentan menjadi pusat penularan berbagai penyakit, khususnya yang ditularkan melalui media seperti makanan, minuman, udara, maupun air. Ketika kebersihan dan sanitasi lingkungan tidak terjaga dengan baik, maka risiko penularan serta pencemaran akan meningkat secara signifikan. Lingkungan yang kotor dan tidak dikelola secara optimal menciptakan kondisi yang mendukung penyebaran penyakit. Beberapa contoh tempat umum yang rawan terhadap kondisi ini meliputi pasar, terminal, stasiun, sekolah, tempat ibadah, serta pusat perbelanjaan, di mana aktivitas masyarakat berlangsung secara padat setiap harinya (Firdanis et al., 2021).

3. Pengertian Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Sanitasi tempat-tempat umum merupakan tindakan yang dilakukan untuk mencegah serta mengendalikan dampak negatif yang ditimbulkan dari aktivitas di lokasi-lokasi yang memiliki potensi sebagai lokasi risiko tinggi terhadap penularan penyakit, pencemaran lingkungan, dan masalah kesehatan publik lainnya (Syaputri, 2022).

Pelaksanaan Program Sanitasi Tempat-Tempat Umum (STTU) memerlukan ketersediaan fasilitas dan infrastruktur yang memadai merupakan komponen penting yang menunjang keberhasilan pelaksanaan program tersebut. Sarana yang diperlukan mencakup ketersediaan fasilitas penyediaan air bersih, asilitas pengelolaan sampah yang memadai, dan saluran pembuangan limbah cair serta fasilitas kamar mandi. Namun demikian, masih terdapat kekurangan seperti belum tersedianya fasilitas cuci tangan di area pasar. Di sisi lain, prasarana yang mendukung pelaksanaan sanitasi TTU antara lain meliputi formulir pemeriksaan, surat tugas, standar operasional prosedur (SOP) atau petunjuk teknis inspeksi, serta dokumen kerangka acuan untuk kegiatan pengawasan dan pembinaan TTU.

Keberadaan sarana dan prasarana yang memadai menjadi faktor pendukung utama dalam pelaksanaan kegiatan pemeriksaan sanitasi. Selain itu, kualitas dan kondisi dari sarana serta prasarana yang digunakan juga perlu diperhatikan, karena hal tersebut dapat memengaruhi akurasi dan hasil dari pemeriksaan yang dilakukan (Marinda, 2019).

4. Pengertian Pasar

Pasar merupakan lokasi berlangsungnya interaksi sosial maupun ekonomi meliputi pedagang maupun pembeli dalam rangka melakukan aktivitas transaksi jual beli. Untuk meminimalkan risiko penularan penyakit yang mungkin terjadi dalam interaksi tersebut, kondisi pasar harus memenuhi standar sanitasi dan persyaratan kesehatan lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan pasar sehat terutama untuk pasar tradisional (Nafita, 2022).

Pasar termasuk salah satu bentuk tempat umum yang menjadi lokasi berkumpulnya masyarakat untuk melakukan aktivitas perdagangan atau

jual beli. Kegiatan ini berlangsung secara berkelanjutan dan melibatkan masyarakat dari berbagai kalangan dengan tingkat kunjungan yang cukup tinggi (Rahandiarta, 2021). Sebagai tempat umum, pasar berfungsi sebagai pusat ekonomi dan interaksi sosial. Sehingga sangat rentan terhadap berbagai risiko kesehatan lingkungan dan penularan penyakit. Pasar bisa menjadi tempat yang rawan penyebaran penyakit menular, khususnya yang menyebar lewat bahan pangan, udara ambien, dan sumber air. Hal ini disebabkan dari tingginya interaksi antara pedagang, pembeli, dan berbagai sumber pencemar yang ada di lingkungan pasar. Risiko ini semakin meningkat apabila kondisi pasar tidak dikelola dengan baik, seperti kebersihan yang tidak terjaga, sanitasi yang buruk, dan minimnya fasilitas kesehatan lingkungan (Firdanis, 2021).

Berdasarkan Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2020, yang dimaksud dengan pasar sehat didefinisikan sebagai pasar rakyat yang memenuhi syarat kebersihan, kesehatan, kenyamanan, dan keamanan sesuai dengan standar kesehatan dan baku mutu lingkungan. Selain itu, pasar sehat juga menekankan pentingnya peran aktif komunitas pasar dalam menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan secara mandiri (Permenkes RI 2020).

Menurut BPS pada tahun 2020, terdapat 16.235 pasar rakyat yang beroperasi di berbagai daerah di Indonesia. Pulau Jawa menjadi wilayah dengan jumlah pasar rakyat terbanyak, yaitu sebanyak 5.949 pasar, termasuk 33 pasar yang berada di Kota Yogyakarta. Sekitar 25% dari jumlah penduduk Indonesia—lebih dari 50 juta orang—bergantung pada sektor pasar rakyat sebagai sumber penghasilan utama (Hamdani dkk., 2019). Karena itu, pasar perlu memiliki fasilitas yang memadai agar kegiatan perdagangan dapat berjalan lancar dan pengunjung merasa nyaman (Sulistyo dan Cahyono, 2010). Hal inilah yang mendorong pemerintah untuk terus mendorong terwujudnya pasar rakyat yang sehat. Salah satu bentuk implementasi dari upaya tersebut adalah penetapan regulasi terkait penyelenggaraan pasar sehat. Dalam hal ini, Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2020 mendefinisikan pasar sehat didefinisikan sebagai pasar rakyat yang memenuhi syarat kebersihan, kesehatan, kenyamanan,

dan keamanan sesuai dengan standar kesehatan dan baku mutu lingkungan (Thohira, 2021).

5. Macam-Macam Pasar

a. Berdasarkan letaknya

- 1) Pasar Kota didefinisikan sebagai pasar yang berlokasi di kawasan perkotaan, seperti ibu kota provinsi, kabupaten, maupun kecamatan, pada umumnya beroperasi setiap hari untuk melayani kebutuhan masyarakat, memberikan fasilitas yang mudah dijangkau bagi masyarakat dalam memperoleh barang kebutuhan pokok. Pasar kota sering menjadi pusat pertemuan bagi penjual dan pembeli, serta menawarkan beragam produk, mulai dari bahan makanan hingga barang non-pangan.
- 2) Pasar Daerah didefinisikan sebagai pasar yang berlokasi di kawasan pedesaan biasanya memiliki jadwal operasional yang terbatas pada hari-hari tertentu dalam seminggu, misalnya satu hingga dua kali. Berdasarkan jenis barang dagangannya, pasar desa dapat dikelompokkan ke dalam beberapa jenis. Pertama, ada pasar hewan yang khusus untuk memperdagangkan hewan seperti sapi, kambing, dan ayam. Kedua, pasar kembang yang fokus pada penjualan berbagai jenis bunga. Ketiga, pasar kelontong yang menjual barang-barang kelontong, seperti bahan makanan dan kebutuhan sehari-hari. Terakhir, terdapat pasar biasa atau umum yang menjual berbagai barang secara campuran, termasuk makanan, pakaian, dan barang kebutuhan rumah tangga.

b. Berdasarkan barang yang diperdagangkan

- 1) Pertama merupakan pasar hewan adalah jenis pasar yang secara khusus dipergunakan sebagai kegiatan jual beli hewan.
- 2) Kedua merupakan pasar kembang adalah pasar yang secara spesifik menyediakan berbagai jenis bunga, baik bunga potong, bunga hias, maupun tanaman hias lainnya.
- 3) Ketiga merupakan pasar kelontong adalah jenis pasar yang secara khusus menjual berbagai barang kebutuhan sehari-hari atau

barang kelontong, seperti sembako, alat rumah tangga, dan keperluan kecil lainnya, seperti makanan dan kebutuhan sehari-hari.

- 4) Terakhir merupakan pasar biasa atau umum adalah pasar yang menyediakan beragam jenis barang dagangan dari berbagai kategori dalam satu tempat.

Pembagian ini membantu konsumen dalam mencari barang yang mereka butuhkan dengan lebih mudah.

c. Berdasarkan waktu dibukanya

- 1) Pertama adalah pasar pagi merupakan jenis pasar yang beroperasi hanya pada pagi hari.
- 2) Kedua adalah pasar sore merupakan jenis pasar yang beroperasi pada waktu sore hari.
- 3) Ketiga adalah pasar malam merupakan jenis pasar yang beroperasi pada malam hari.

Pembagian berdasarkan waktu ini memberikan fleksibilitas bagi konsumen untuk berbelanja sesuai dengan jadwal mereka.

d. Berdasarkan jenis kegiatannya

- 1) Pasar Tradisional merupakan pasar yang berada di lokasi tetap dengan pengelolaan tersendiri. Barang dagangan yang dijual umumnya berupa kebutuhan pokok sehari-hari. Kegiatan transaksi yang terjadi di pasar ini berlangsung secara tatap muka oleh penjual dan pembeli, yang melibatkan dukungan sarana prasarana yang masih bersifat sederhana.
- 2) Pasar modern merupakan tempat terjadinya aktivitas perdagangan antara penjual dan pembeli dilakukan melalui sistem transaksi yang bersifat tidak langsung. Di pasar modern, konsumen memilih dan mengambil sendiri barang yang dibutuhkan dari rak display yang telah disusun secara rapi. Harga barang telah tertera dengan jelas pada label di setiap rak, bersifat tetap, dan tidak dapat dinegosiasikan..

e. Berdasarkan Tipe

- 1) Pasar Rakyat Tipe A merupakan pasar yang dibuka dan melayani kegiatan perdagangan setiap dan memiliki kapasitas minimal 400 pedagang yang menjalankan kegiatan usaha.
- 2) Pasar Rakyat Tipe B adalah pasar yang dibuka dan melayani kegiatan perdagangan setidaknya pada tiga hari dalam seminggu, dengan jumlah pedagang paling sedikit 275 orang.
- 3) Pasar Rakyat Tipe C adalah pasar yang menjalankan aktivitas perdagangan minimal dilaksanakan dua kali dalam sepekan dengan partisipasi minimal 200 pedagang.
- 4) Pasar Rakyat Tipe D adalah pasar yang buka setidaknya aktif seminggu sekali dan melibatkan paling sedikit 100 pedagang.

Pembagian ini membantu dalam mengelompokkan pasar berdasarkan frekuensi operasional dan jumlah pedagang, yang penting untuk pengelolaan dan pengembangan pasar (Kementerian Perdagangan Republik Indonesia 2021).

6. Pengertian Sanitasi Pasar

Sanitasi lingkungan pasar memegang peranan penting dalam upaya pencapaian pasar yang bersih secara fisik, aman bagi pengunjung dan pedagang, serta mendukung terciptanya kesehatan masyarakat. Kegiatan ini mencakup proses pengendalian yang dilakukan melalui pemantauan serta penilaian berkelanjutan terhadap pengaruh lingkungan pasar terhadap kesehatan, termasuk potensi kontribusinya terhadap peningkatan kasus penyakit tertentu (Nabila & Mandagi, 2021). Agar pasar memenuhi standar sanitasi yang memadai, harus tersedia fasilitas seperti ketersediaan air bersih yang cukup dan mengalir dengan baik, disertai dengan keberadaan kamar mandi dan toilet yang layak digunakan serta sistem pengelolaan sampah yang efektif. Selain itu, saluran pembuangan yang baik dan IPAL juga diperlukan untuk mencegah genangan air. Praktik penting lainnya mencakup upaya menjaga kebersihan tangan, pengendalian organisme vektor, serta penanggulangan hewan yang berpotensi menyebarkan penyakit, di samping pemantauan tingkat kelayakan dan keamanan makanan serta bahan dasarnya. Upaya sanitasi melalui penyemprotan

disinfektan di pasar juga memainkan peranan krusial dalam menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan pasar (Permenkes RI 2020).

7. Pengertian Pasar Sehat

Pasar sehat merupakan keadaan lingkungan Pasar Rakyat yang memenuhi unsur kebersihan, keamanan, kenyamanan, dan kesehatan melalui penerapan Indikator Standar Kesehatan Lingkungan, pemenuhan Ketentuan Kesehatan yang Berlaku, serta penyediaan Sarana pendukung dan kelengkapan fisik, dengan mengedepankan partisipasi dan kemandirian sosial dan ekonomi pelaku pasar.

Dalam Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat, persyaratan kesehatan area pasar yaitu:

a. Lokasi

Pada variabel lokasi terdapat beberapa syarat sebagai berikut:

- 1) Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat.
- 2) Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dan sebagainya.
- 3) Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sempadan jalan.
- 4) Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.
- 5) Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.

b. Bangunan Pasar

Pada variabel lokasi terdapat beberapa syarat sebagai berikut:

1) Umum

Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang undangan yang berlaku.

2) Penataan ruang dagang

- a) Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti : basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas.
- b) Pembagian zoning diberi indentitas yang jelas.

- c) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus.
 - d) Setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 m.
 - e) Setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat.
 - f) Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m.
 - g) Khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.
- 3) Ruang kantor pengelola
- a) Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai.
 - b) Tingkat pencahayaan ruangan minimal 100 lux.
 - c) Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku.
 - d) Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan.
 - e) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
- 4) Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan
- a) Tempat penjualan bahan pangan basah
 - (1) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan dg tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu.
 - (2) Penyajian karkas daging harus digantung.
 - (3) Alas pemotong atau telenan tidak terbuat dari bahan kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air dan mudah dibersihkan.

- (4) Pisau untuk memotong bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat.
 - (5) Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging menggunakan rantai dingin (cold chain) atau bersuhu rendah (4-10° C).
 - (6) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.
 - (7) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
 - (8) Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga memudahkan aliran limbah serta tidak melewati area penjualan.
 - (9) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - (10) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- b) Tempat penjualan bahan pangan kering
- (1) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
 - (2) Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
 - (3) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - (4) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
 - (5) Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit dan tempat perindukannya (tempat berkembang biak) seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- c) Tempat penjualan makanan jadi/siap saji

- (1) Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
- (2) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- (3) Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan.
- (4) Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup.
- (5) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- (6) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- (7) Pisau yang digunakan untuk memotong bahan makanan basah/matang tidak boleh digunakan untuk makanan kering/mentah.

d) Area parkir

- (1) Adanya pemisah yang jelas pada batas wilayah pasar.
- (2) Adanya parkir yang terpisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti : mobil, motor, sepeda, andong/delman dan becak.
- (3) Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati.
- (4) Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir pengunjung.
- (5) Tidak ada genangan air.
- (6) Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yang cukup, minimal setiap radius 10 meter.

- (7) Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yang berbeda antara jalur masuk dan keluar.
 - (8) Adanya tanaman penghijauan.
 - (9) Adanya area resapan air di pelataran parker.
- e) Kontruksi
- (1) Atap
 - (a) Atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya binatang penular penyakit.
 - (b) Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit.
 - (c) Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku.
 - (d) Atap yang mempunyai ketinggian 10 meter atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.
 - (2) Dinding
 - (a) Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang.
 - (b) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air.
 - (c) Pertemuan lantai dengan dinding, serta pertemuan dua dinding lainnya harus berbentuk lengkung (conus)
 - (3) Lantai
 - (a) Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan.
 - (b) Lantai yang selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yg berlaku sehingga tidak terjadi genangan air.
 - (4) Tangga

(a) Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

(b) Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga.

(c) Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin.

(d) Memiliki pencahayaan minimal 100 lux

(5) Ventilasi

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

(6) Pencahayaan

(a) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan.

(b) Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 100 lux.

(7) Pintu

Khusus untuk pintu los penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri (self closed) atau tirai plastik untuk menghalangi binatang penular penyakit seperti lalat atau serangga lain masuk.

c. Sanitasi

1) Air untuk kebutuhan higiene sanitasi

a) Tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 15 liter per orang/hari).

b) Kualitas fisik memenuhi syarat kesehatan (kekeruhan).

c) Jarak sumber air bersih dengan septic tank, minimal 10 meter.

d) Pengujian kualitas air untuk kebutuhan higiene sanitasi dilakukan 6 bulan sekali.

e) Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku.

2) Kamar Mandi dan Toilet

a) Toilet

- (1) Terpisah untuk laki-laki dan perempuan.
 - (2) Jumlah cukup (laki-laki = 1:40, perempuan = 1:25).
 - b) Tersedia penampung air tidak permanen (ember) dan bebas jentik.
 - c) Toilet bersih, tidak ada genangan air, tidak ada sampah dan tidak berbau.
 - d) Tersedia tempat cuci tangan dan sabun.
 - e) Tersedia tempat sampah yang tertutup.
 - f) Toilet dengan leher angsa dan septictank yang memenuhi syarat kesehatan.
 - g) Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
 - h) ventilasi minimal 30% dari luas lantai.
 - i) Pencahayaan minimal 100 lux.
 - j) lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup.
- 3) Pengelolaan Sampah
- a) Tersedia alat pengangkut sampah yang terpisah di dalam pasar : kuat dan mudah dibersihkan.
 - b) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) : kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau.
 - c) TPS memiliki akses jalan terpisah dengan jalur utama pasar.
 - d) TPS berjarak lebih dari 10 meter dari bangunan pasar.
 - e) Sampah diangkut setiap hari.
 - f) Pasar bersih dari sampah berserakan.
- 4) Saluran Pembuangan Air Limbah
- a) Tertutup dilengkapi bak control/ tertutup tidak permanen.
 - b) Limbah cair mengalir lancar.
 - c) Tidak ada bangunan di atas saluran.
 - d) Tidak ada genangan air limbah di dalam pasar.
- 5) IPAL

- a) Kapasitas IPAL cukup.
 - b) Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali dan memenuhi syarat.
- 6) Tempat Cuci Tangan
- a) Tersedia minimal di pintu masuk dan keluar pasar serta toilet.
 - b) Tersedia di setiap los.
 - c) Dilengkapi sabun.
 - d) Tersedia air bersih mengalir.
- 7) Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit
- a) Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus.
 - b) Succes trap/persentase tikus yang tertangkap.
 - c) Indeks populasi kecoa <2 ekor per plate di titik pengukuran selama 12 jam.
 - d) Indeks populasi lalat <2 ekor/ fly grill pengamatan selama 5 menit (30 detik sebanyak 10 kali) pada setiap titik pengamatan.
 - e) Angka bebas jentik (ABJ) jentik nyamuk aedes >95%.
- 8) Kualitas makanandan bahan pangan
- a) Tidak basi.
 - b) Kualitas makanan siap saji (hasil pemeriksaan fisik, mikrobiologi dan kimia) sesuai dengan peraturan.
 - c) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4 - 10°C.
 - d) Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0°C s/d 4°C.
 - e) Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10°C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C.
 - f) Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit langit.
 - g) Kebersihan peralatan makanan maksimal 100 kuman per cm² permukaan dan E.coli nol.

- h) Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya.
- 9) Desinfeksi Pasar
- a) Dilakukan secara menyeluruh sehari dalam sebulan.
 - b) Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan.
- d. Manajemen Sanitasi**
- 1) Pengelolaan sampah (petugas, SOP, lembar cek monitoring).
 - 2) Air Limbah, drainase, IPAL (petugas, SOP, lembar cek monitoring).
 - 3) Toilet dan air (higiene dan air minum) (petugas, SOP, lembar cek monitoring).
 - 4) Pembersihan pasar (petugas, SOP, lembar cek monitoring).
- e. Pemberdayaan Masyarakat dan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat**
- 1) Pedagang dan pekerja
 - a) Pedagang daging, karkas, ikan menggunakan alat pelindung diri.
 - b) Berperilaku hidup bersih dan sehat (membuang sampah, membersihkan Tempat sampah basah setiap selesai berjualan, CTPS, dll).
 - c) Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala minimal 6 bulan sekali.
 - d) Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, dl.
 - 2) Pengunjung
 - a) Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS).
 - b) Cuci tangan dengan sabun setelah memegang karkas, daging atau ikan.
 - 3) Pengelola
 - a) Pernah mengikuti kursus/pelatihan di bidang sanitasi dan higiene makanan dan pangan.
 - b) Mempunyai rencana kerja PHBS pasar.

c) Tindaklanjut hasil rekomendasi intervensi permasalahan kesling (laporan).

4) POKJA

a) Ada SK Pokja Pasar (Pengelola pasar dan perwakilan pedagang dan petugas pasar).

b) Ada Rencana kerja (setiap tahun, ada kegiatan screening bahan pangan yg dijual di pasar).

c) Adanya implementasi Rencana kerja (dokumen pelaksanaan kegiatan pokja pasar).

d) Melakukan kegiatan penilaian internal pasar secara rutin perbulan.

e) Melakukan monitoring dan evaluasi.

f. Keamanan

1) Pemadam kebakaran

a) Peralatan pemadam kebakaran

(1) Ada

(2) Jumlah cukup

(3) 80% berfungsi

a) Tersedia hidran pilaruntuk pemadam kebakaran

b) Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan/evakuasi

c) Adanya SOP penggunaan alat pemadam kebakaran

2) Keamanan

a) Ada pos keamanan

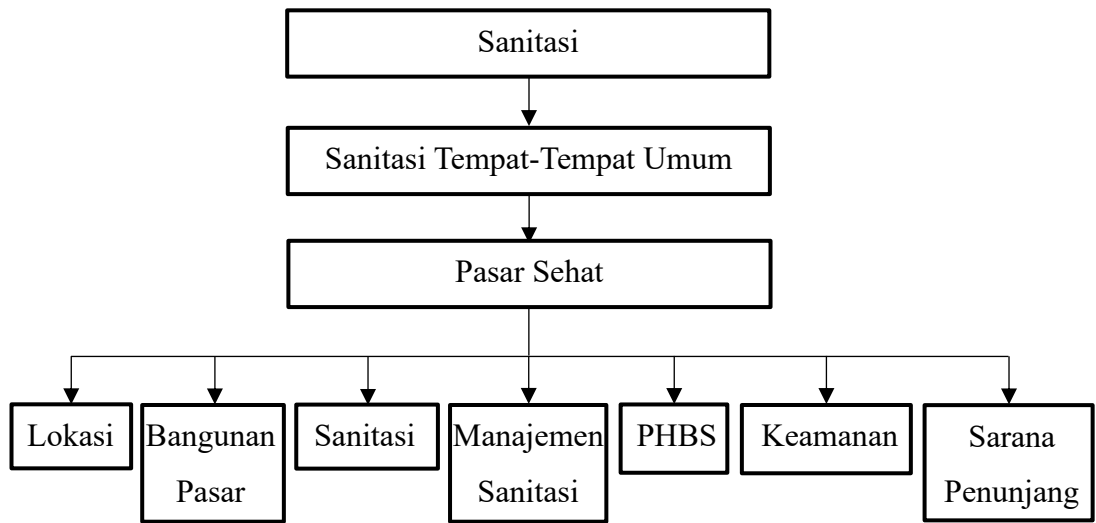
b) Ada personil/petugas keamanan

g. Sarana Penunjang

1) Tersedia pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K).

2) Tersedia akses keluar masuk barang dan orang terpisah,

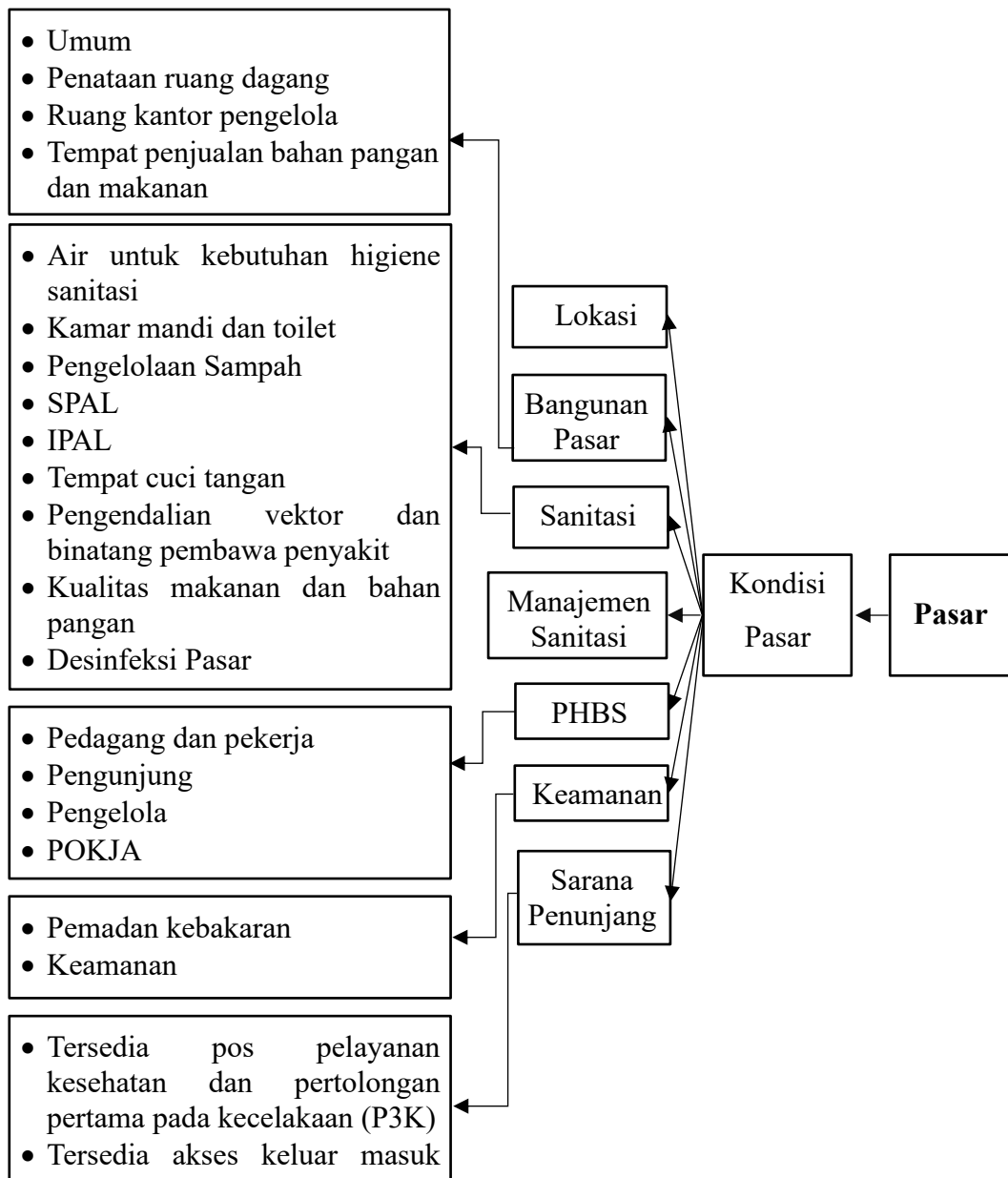
C. Kerangka Teori



Sumber : Permenkes No. 17 Tahun 2020

Gambar II.1 Kerangka Konsep

D. Kerangka Konsep



Sumber : Permenkes No. 17 Tahun 2020

Gambar II.2 Kerangka Konsep