

LAMPIRAN I

TIME SCHEDULE

NO.	Kegiatan	Januari 2025				Februari 2025				Maret 2025				April 2025				Mei 2025				Juni 2025				Juli 2025			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perumusan Masalah	■																											
2	Penyusunan BAB I		■																										
3	Penyusunan BAB II		■																										
4	Penyusunan BAB III		■																										
5	Revisi Proposal			■																									
6	Pendaftaran Seminar Proposal			■																									
7	Seminar Proposal			■																									
8	Revisi Proposal				■	■	■																						
9	Penelitian							■	■	■																			
10	Ujian KTI																		■										

LAMPIRAN 2

FORMULIR PENGAWASAN EKSTERNAL INSPEKSI
KESEHATAN LINGKUNGAN (IKL) PASAR

I. DATA UMUM

NAMA PASAR : PASAR UMUM CARUBAN

ALAMAT : JALAN ANGGREK

NAMA PENGELOLA PASAR : SUTIKNO

PROVINSI : JAWA TIMUR

KABUPATEN/KOTA : MADIUN

KECAMATAN : MEJAYAN

PUSKESMAS : MEJAYAN

II. DATA KHUSUS :

NO	VARIABEL YANG DINILAI	PENILAIAN		KET
		Ya	Tidak	
A	LOKASI			
	1) Sesuai rencana umum tata ruang	√		
	2) Tidak terletak pada daerah rawan bencana	√		
	3) Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan	√		
	4) Tidak terletak pada tempat pemrosesan akhir sampah	√		
	5) Mempunyai batas wilayah yang jelas	√		
B	BANGUNAN PASAR			
1	Umum			
	Bangunan dan rancang bangun sesuai dengan peraturan yang berlaku	√		
2	Penataan Ruang Dagang			
	1) Pembagian area sesuai dengan peruntukannya (zoning)		√	KUM
	2) Zoning dengan identitas lengkap		√	KUM
	3) Lebar lorong antar los minimal 1,5 meter	√		KUM
	4) Pestisida dan bahan berbahaya beracun terpisah dengan zona makanan dan bahan pangan	√		KUM

3	Ruang Kantor Pengelola			
	1) Ventilasi minimal 20% dari luas lantai (alami), dan/atau AC/kipas angin (buatan)	√		
	2) Pencahayaan minimal 100 lux (utamakan pencahayaan alam)	√		
	3) Tersedia toilet dan tempat cuci tangan	√		
	4) Tidak berdebu	√		
4	Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan			
4.1	Tempat penjualan bahan pangan basah			
	1) Meja tempat penjualan : tahan karat, rata, kemiringan cukup dan tinggi 60 Cm	√		
	2) Karkas daging terlindung (dikemas)		√	
	3) Alas potong (talenan) mudah dibersihkan	√		
	4) Tempat penyimpanan bahan pangan dengan rantai dingin (cold chain) bersuhu kurang dari 5oC		√	
	5) Tersedia sarana pencucian bahan pangan dan peralatan pada setiap lapak/jongkok/kios		√	
	6) Tersedia sarana cuci tangan (tersedia minimal 1 los 1 unit) dilengkapi sabun dan air mengalir		√	KUM
	7) Saluran pembuangan air limbah: tertutup tidak permanen dan air limbah mengalir dengan lancar		√	KUM
	8) Tempat sampah : terpisah (sampah basah dan kering), kedap air dan tertutup		√	KUM
	9) Bebas dari vector dan binatang pembawa penyakit serta tempat perindukannya		√	
4.2	Tempat penjualan bahan pangan kering			

	1) Meja tempat penjualan dengan : Permukaan rata, mudah dibersihkan dan tinggi minimal 60 Cm	√		
	2) Meja terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu		√	

	Tempat sampah : Terpisah (basah dan kering), kedap air dan tertutup		√	
	Tempat cuci tangan dilengkapi : sabun dan air mengalir		√	
	Bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit serta tempat perindukannya	√		
4.3	Tempat penjualan makanan matang/siap saji			
	Tempat penyajian makanan mengikuti peraturan yang berlaku		√	KUM
4.4	Area Parkir			
	Ada pemisah yang jelas dengan batas wilayah Pasar		√	
	Parkir mobil, motor, sepeda, andong/delman, becak, dll terpisah		√	
	3) Tersedia area khusus bongkar muat barang	√		
	4) Tidak ada genangan	√		
	5) Tersedia tempat sampah setiap radius 10 meter		√	
	6) Ada jalur dan tanda masuk dan keluar yang jelas		√	
	7) Ada tanaman penghijauan	√		
	8) Adanya area resapan air hujan	√		
4.5	Konstruksi			
4.5.1	Atap			
	1) Atap :kuat, tidak bocor		√	
	2) Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air	√		
	3) Atap dengan ketinggian minimal 4 meter dan jika lebih 10 meter dilengkapi penangkal petir	√		

4.5.2	Dinding			
	1) Keadaan dinding : bersih dan berwarna terang		√	
	2) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air terbuat dari : bahan yang kuat dan kedap air		√	

	3) Pertemuan lantai dengan dinding harus lengkung (conus)		√	
4.5.3	Lantai			
	1) Keadaan lantai : kedap air, rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan		√	
	2) Lantai kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya mempunyai kemiringan cukup dan dialirkan ke saluran pembuangan air limbah	√		
4.5.4	Tangga			
	1) Tinggi maksimal anak tangga 20 Cm, lebar tapak tangga 30 Cm, lebar tangga minimal 1,5 M	√		
	2) Terdapat pegangan tangan kiri dan kanan	√		
	3) Kuat dan tidak licin	√		
	4) Pencahayaan minimal 100 lux	√		
4.5.5	Kualitas udara dalam ruang			
	1) Ventilasi minimal 20% dari luas lantai	√		
	2) Laju udara dalam ruang : 0,15-0,25 m/detik	√		KUM
	3) Kebisingan Tidak boleh lebih dari 85 dB(A)/8 jam	√		KUM
	4) Kelembaban 40-60% Rh	√		KUM
	5) Debu (PM2,5) maksimal 35 u/m3	√		KUM
4.5.6	Pencahayaan			
	Intensitas pencahayaan cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan dan pembersihan bahan makanan minimal 100 lux	√		KUM
4,5,7	Pintu			

	Khusus kios/los penjual daging, ikan dan sejenisnya menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk menghalangi binatang atau serangga penular penyakit		√	
C	SANITASI			
1.	Air untuk kebutuhan higiene sanitasi			
	1) Tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 15 liter per orang/hari)	√		KUM

	2) Kualitas fisik memenuhi syarat kesehatan (kekeruhan)	√		
	3) Jarak sumber air bersih dengan septic tank, minimal 10 meter	√		
	4) Pengujian kualitas air untuk kebutuhan higiene sanitasi dilakukan 6 bulan sekali	√		
	5) Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku	√		
2.	Kamar mandi dan toilet			
	1) Toilet:			
	a. Terpisah untuk laki-laki dan perempuan		√	
	b. Jumlah cukup (laki-laki = 1:40, perempuan = 1:25)		√	
	2) Tersedia penampung air tidak permanen (ember) dan bebas jentik	√		
	3) Toilet bersih, tidak ada genangan air, tidak ada sampah dan tidak berbau	√		
	4) Tersedia tempat cuci tangan dan sabun	√		
	5) Tersedia tempat sampah yang tertutup		√	
	6) Toilet dengan leher angsa dan septictank yang memenuhi syarat kesehatan	√		
	7) Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan		√	
	8) ventilasi minimal 30% dari luas lantai		√	

	9) Pencahayaan minimal 100 lux		√	
	10) Lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup	√		
3	Pengelolaan Sampah			
	1) Tersedia alat pengangkut sampah yang terpisah di dalam Pasar : kuat dan mudah dibersihkan		√	
	2) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) : kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau	√		
	3) TPS memiliki akses jalan terpisah dengan jalur utama Pasar		√	
	4) TPS berjarak lebih dari 10 meter dari bangunan Pasar		√	
	5) Sampah diangkut setiap hari	√		
	6) Pasar bersih dari sampah berserakan		√	
4	Saluran Pembuangan Air Limbah			
	1) Tertutup dilengkapi bak kontrol / tertutup tidak permanen		√	
	2) Limbah cair mengalir lancar	√		
	3) Tidak ada bangunan di atas saluran	√		
	4) Tidak ada genangan air limbah di dalam Pasar	√		
4	IPAL			
	1) Kapasitas IPAL cukup		√	
	2) Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali dan memenuhi syarat		√	
6	Tempat Cuci Tangan			
	1) Tersedia minimal di pintu masuk dan keluar Pasar serta toilet	√		
	2) Tersedia di setiap los		√	
	3) Dilengkapi sabun	√		
	4) Tersedia air bersih mengalir	√		
7	Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit			
	1) Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus	√		
	2) Succes trap/persentase tikus yang tertangkap <1	√		

	3) Indeks populasi kecoa <2 ekor per plate di titik pengukuran selama 12 jam		√	
	4) Indeks populasi lalat <2 ekor/ fly grill pengamatan selama 5 menit (30 detik sebanyak 10 kali) pada setiap titik pengamatan		√	
	5) Angka bebas jentik (ABJ) jentik nyamuk aedes >95%	√		
8	Kualitas makanan dan bahan pangan			
	1) Tidak basi	√		
	2) Kualitas makanan siap saji (hasil pemeriksaan fisik, mikrobiologi dan kimia) sesuai dengan peraturan		√	
	3) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4 -10°C		√	
	4) Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0°C s/d 4°C		√	
	5) Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10°C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5- 7°C		√	
	6) Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit langit	√		
	7) Kebersihan peralatan makanan maksimal 100 kuman per cm ² permukaan dan E.coli nol		√	
	8) Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya		√	
9	Desinfeksi Pasar			
	1) Dilakukan secara menyeluruh sehari dalam sebulan	√		
	2) Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan	√		
D	MANAGEMEN 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			
	1) Pedagang daging, karkas, ikan		√	

	menggunakan alat pelindung diri			
	2) Berperilaku hidup bersih dan sehat (membuang sampah, membersihkan Tempat sampah basah setiap selesai berjualan, CTPS, dll)	√		
	3) Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala minimal 6 bulan sekali		√	
	4) Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, dll	√		
2	Pengunjung			
	1) Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)	√		
	2) Cuci tangan dengan sabun setelah memegang karkas, daging atau ikan	√		
3	Pengelola			
	1) Pernah mengikuti kursus/pelatihan di bidang sanitasi dan higiene makanan dan pangan		√	
	2) Mempunyai rencana kerja PHBS Pasar	√		
	3) Tindaklanjut hasil rekomendasi intervensi permasalahan kesling (laporan)	√		
4	POKJA			

	1) Ada SK Pokja Pasar (Pengelola Pasar dan perwakilan pedagang dan petugas Pasar)		√	
	2) Ada Rencana kerja (setiap tahun, ada kegiatan screening bahan pangan yg dijual di Pasar)		√	
	3) Adanya implementasi Rencana kerja (dokumen pelaksanaan kegiatan pokja Pasar)		√	
	4) Melakukan kegiatan penilaian internal Pasar secara rutin perbulan		√	

	5) Melakukan monitoring dan evaluasi	√		
F	KEAMANAN			
1	Pemadam Kebakaran			
	1) Peralatan pemadam kebakaran :			
	a. Ada	√		
	b. Jumlah cukup	√		
	c. 80% berfungsi	√		
	2) Tersedia hidran pilar untuk pemadam kebakaran	√		
	3) Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan/evakuasi		√	
	4) Adanya SOP penggunaan alat pemadam kebakaran	√		
2	Keamanan			
	1) Ada pos keamanan	√		
	2) 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		√	
	JUMLAH			

Sumber: Permenkes No.17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat

Keterangan:

KUM adalah Kriteria Utama Minimal yang harus terpenuhi dari aspek yang tertulis.

SURAT PERMOHONAN IZIN



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Surabaya

Jalan Pucang Jajar Tengah No.56, Kertajaya,
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282
(031) 5027058
<https://web.poltekkesdepkes-sby.ac.id>

Magetan, 22 Januari 2025

Nomor : PP 03.04/F.XXIV.12.2/ *131* /2025
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Surat Permohonan Ijin Studi Awal Penelitian

Kepada Yth :
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
Kabupaten Madiun
Jl. MT Haryono No. 49, Caruban, Krajan
Kecamatan Mejayan
Kabupaten Madiun
Jawa Timur 63153

Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2024/2025, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir.

Untuk penyusunan Tugas Akhir tersebut maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan :

Nama : Agista Eka Sinta Dewi
NIM : P27833222005
Keperluan : Permohonan ijin penelitian Tugas Akhir meminta data jumlah pedagang, kios, los di Pasar Umum Caruban

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya

Ketua Program Studi Sanitasi
Program Diploma Tiga Kampus Magetan



BENY KURNIAWANTO, S.Pd, M.Si
0640120 198503 1 003



SURAT BALASAN



PEMERINTAH KABUPATEN MADIUN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jalan M.T. Haryono Caruban – Madiun, Jawa Timur (63153)_Telp. (0351) 451295
Pos-el bakesbangpoldagrikabmadiun@gmail.com
Laman <https://kesbangpol.madiunkab.go.id/>

Caruban, 24 Januari 2025

Nomor : 000.9.2/45/402.301/2025
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : **Rekomendasi Penelitian**

Kepada
Yth. Sdr. Kepala Disperdagkop Dan UM
Kabupaten Madiun
Di-
Madiun

Menindaklanjuti Surat dari Poltekkes Kemenkes Surabaya tanggal 22 Januari 2025 Nomor PP 03.04/F.XXIV.12.2/133/2025 Perihal Penelitian Bersama ini memberikan Rekomendasi kepada :

Nama : Agista Eka Sinta Dewi
Alamat : RT 10 RW 02, Klagen Gambiran, Maospati, Jawa Timur
Email : agstaeka@gmail.com
No telepon/HP : 083152609812
Pekerjaan : Mahasiswa
Instansi/Civitas/Organisasi : Poltekkes Kemenkes Surabaya
bermaksud mengadakan **Penelitian**
Judul/Tema : Analisis Kondisi Pasar Sehat di Pasar Umum Caruban Kecamatan Mejayan Kabupaten Madiun Tahun 2025
Tujuan/Bidang : Tugas Akhir
Pembimbing : Huri Jayadi SKM.M.Kes
Peserta : 1 (satu) orang
Lokasi : Pasar Besar Caruban
Waktu : 23 Januari 2025 s/d 30 Juni 2025

Sehubungan dengan hal tersebut, diharapkan dukungan dan kerjasama pihak terkait untuk memberikan bantuan yang diperlukan. Adapun kepada pemohon agar memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

1. Berkewajiban menghormati serta mentaati peraturan dan tata tertib di daerah setempat/lokasi **Penelitian**;
2. Pelaksanaan **Penelitian** agar tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan keamanan dan ketertiban di daerah setempat/lokasi **Penelitian**;
3. Melaporkan hasil kegiatan kepada Bupati Madiun melalui Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Madiun;
4. Selalu mematuhi Protokol Kesehatan.

Demikian untuk menjadikan periksa dan terima kasih.



a.n. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
KABUPATEN MADIUN
SEKRETARIS

HESTU WIRADRIAWAN, SH
Penata Tingkat I
NIP 19741113 2003121004

TEMBUSAN disampaikan kepada :

- Yth. 1. Bp. Bupati Madiun (Sebagai laporan)
2. Arsip (Yang bersangkutan)

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

DOKUMENTASI
Kantor Pengelola Pasar



Gambar V.1
Wawancara dengan pengelola pasar



Gambar V. 2
Pengukuran pencahayaan kantor
pengelola pasar



Gambar V. 3
Pengukuran suhu, kecepatan laju
udara, dan kelembaban di kantor
pengelola pasar

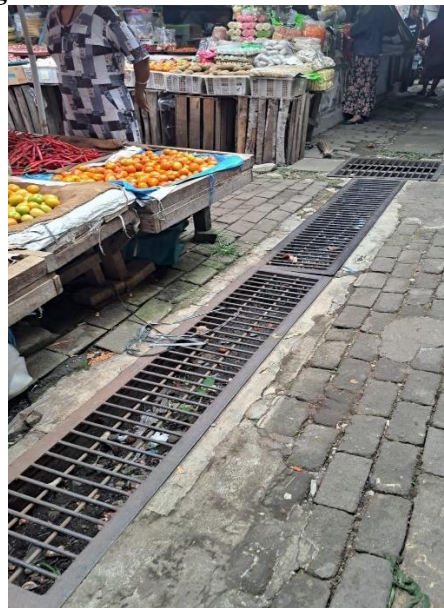


Gambar V. 4
Pengukuran kebisingan di kantor
pengelola pasar

Di Area Bangunan Pasar



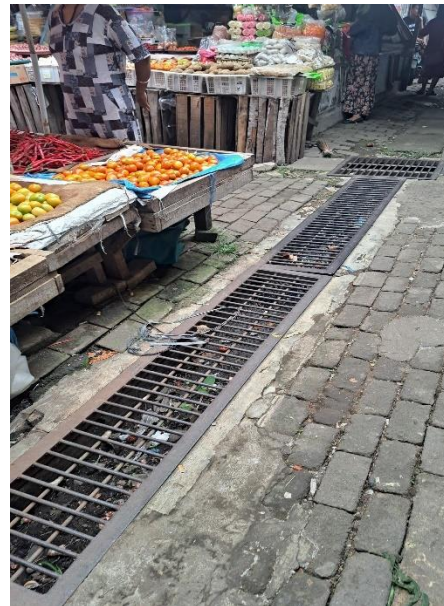
Gambar V. 5
Melakukan pengukuran
pencahayaan menggunakan alat
Lux Meter di areal kamar
mandi/toilet pasar



Gambar V. 16
Drainase pasar



Gambar V. 7
Terdapat kucing berkeliaran
di areal pasar



Gambar V. 8
Kondisi di los pasar



Gambar V. 9
Tempat parkir



Gambar V. 10
APAR



Gambar V. 11
Melakukan pengukuran
pencahayaan menggunakan alat
Lux Meter



Gambar V. 12
Melakukan pengukuran
kebisingan menggunakan alat
Sound Level Meter



Gambar V. 13
Pengukuran pencahayaan pasar



Gambar V. 14
Pengukuran suhu, kecepatan laju udara, dan kelembaban pasar



Gambar V. 15
Pengukuran lebar lorong antar los



Gambar V. 16
Pengukuran kepadatan lalat