

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penelitian Terdahulu**

1. Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan Zafirah (2015) di Pasar Tradisional Kota Medan menunjukkan bahwa kondisi sanitasi di beberapa pasar tersebut masih buruk, seperti sampah yang berserakan bahkan bertumpuk tinggi dan diabaikan begitu saja, jalan-jalan antar gang yang becek, SPAL yang tidak saniter, serta tempat pengumpulan sampah sementara yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Hal ini menunjukkan bahwa sanitasi dasar di pasar tersebut belum menjadi perhatian pemerintah daerah, dan dengan kondisi seperti ini mengakibatkan kondisi pasar menjadi tidak sehat, dan tidak nyaman bagi pengunjung yang datang ke pasar tersebut.
2. Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan Djamil (2012) yang berjudul Deskripsi Kondisi Sarana dan Prasarana Sanitasi Pasar Shopping Center Kelurahan Kayuban Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo menunjukkan bahwa toilet di pasar ini tidak terpisah antara pria dan wanita, ventilasi toilet ditutup dengan kaca dan tripleks kayu sehingga tidak ada lagi tempat pertukaran udara serta pipa saluran dari jamban menuju septic tank tersumbat dan rusak karena erring dimasuki benda asing.

#### **B. Landasan Teori**

##### **1. Pengertian**

###### **a. Pengertian Sanitasi**

Pengertian Sanitasi adalah lingkungan cara menyehatkan lingkungan hidup manusia terutama lingkungan fisik, yaitu tanah, air, dan udara. Sanitasi adalah sebuah perilaku yang disengaja untuk

membudayakan hidup dengan bersih dan bermaksud untuk mencegah manusia bersentuhan secara langsung dengan bahan-bahan kotor dan berbahaya yang mana perilaku ini menjadi usaha yang diharapkan bisa menjaga serta meningkatkan kesehatan manusia. Jadi, dengan kata lain pengertian dari sanitasi ini merupakan upaya yang dilakukan demi menjamin dan mewujudkan kondisi yang sudah memenuhi syarat kesehatan (Rocket, 2017)

b. Pengertian Pasar

Pasar adalah sekumpulan pembeli dan penjual dari sebuah barang atau jasa tertentu. Para pembeli sebagai sebuah kelompok menentukan permintaan terhadap produk, dan para penjual sebagai kelompok menentukan penawaran terhadap produk (Mankiw, 2003). Pasar adalah tempat transaksi antara produsen dan konsumen yang merupakan komoditas untuk mewartakan kebutuhan sebagai demand dan suplai. Pasar adalah suatu tempat bertemunya penjual dengan pembeli, dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dan membayar restribusi. Pasar merupakan salah satu tempat umum yang sering dikunjungi oleh masyarakat, sehingga memungkinkan terjadinya penularan penyakit baik secara langsung maupun tidak langsung melalui perantaraan vektor seperti lalat .

c. Pengertian Sanitasi Pasar

Sanitasi pasar adalah usaha pengendalian melalui kegiatan pengawasan dan pemeriksaan terhadap pengaruh-pengaruh yang ditimbulkan oleh pasar yang erat hubungannya dengan timbul atau merebaknya suatu penyakit. Sedangkan pengertian Pasar sehat , merupakan tempat dimana semua pihak-pihak terkait bekerjasama untuk menyediakan pangan yang aman, bergizi dan lingkungan yang memenuhi persyaratan kesehatan.

## **2. Penyelenggaraan Pasar Sehat**

Menurut Permenkes No. 17 tahun 2020 tentang Pasar Sehat Standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan serta upaya kesehatan lingkungan dilakukan dalam berbagai media, sebagaimana berikut:

### **a. Media air**

- 1) Standar baku mutu media air meliputi kualitas fisik, biologi, kimia dan radio aktivitas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2) Persyaratan kesehatan media air
  - a) Tersedia air untuk keperluan higiene sanitasi dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 15 liter per pedagang.
  - b) Kualitas air di Pasar Rakyat harus diawasi secara berkala sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
  - c) Jarak sumber air untuk keperluan higiene sanitasi yang berupa air tanah minimal 10 meter dari sumber pencemar (pembuangan limbah dan tempat penampungan sampah sementara).

### **b. Media udara**

- 1) Standar baku mutu udara meliputi kualitas fisik, biologi, kimia sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2) Persyaratan kesehatan media udara
  - a) Tidak ada asap rokok.
  - b) Tidak ada aktifitas pembakaran sampah di Pasar Rakyat.

### **c. Media tanah**

- 1) Standar baku mutu media tanah meliputi kualitas fisik,

biologi, kimia dan radioaktifitas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

2) Persyaratan kesehatan media tanah

a) Tanah harus sudah dilakukan pemulihan bila lahan yang akan dibangun pasar adalah bekas galian tambang, tempat pembuangan akhir sampah.

b) Limbah padat dan limbah cair dikelola dengan baik.

d. Pangan

1) Standar baku mutu pangan meliputi kualitas fisik, biologi, dan kimi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

2) Persyaratan kesehatan pangan

a) Produk pangan segar, pangan olahan, pangan siap saji yang dijual di pasar harus bersertifikat/berlabel sebagai bentuk jaminan keamanan pangan dari pemerintah/lembaga yang ditunjuk.

b) Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Kementerian Kesehatan/Badan Pengawas Obat dan Makanan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

c) Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yg digunakan dalam mengolah makanan jajanan siap saji harus disimpan terpisah. Bahan makanan yg cepat rusak atau membusuk harus disimpan ditempat terpisah.

d) Makanan jajanan yang disajikan harus menggunakan tempat/alat perlengkapan yang bersih yang aman bagi kesehatan.

e) Makanan jajanan yang disajikan harus

dalam

keadaan terbungkus/tertutup. Pembungkus yang digunakan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari jajanan.

- f) Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik harus diolah kembali sebelum disajikan.
- 3) Kualitas pangan mikro biologi dan kimia (kuman dominan)
- a) Tidak mengandung bahan berbahaya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.
  - b) Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas.
  - c) Makanan dalam kemasan tertutup harus disimpan dalam suhu rendah ( $4 - 10^{\circ}\text{C}$ ), tidak kadaluarsa dan berlabel jelas.
  - d) Sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu  $10^{\circ}\text{C}$ .
  - e) Produk hewan dan olahan beku harus disimpan di sarana penyimpanan beku dengan suhu maksimum minus  $18^{\circ}\text{C}$  dan produk hewan dan olahan dingin harus disimpan di sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimum  $4^{\circ}\text{C}$
  - f) Penyimpanan bahan makanan harus ada jarak dengan lantai, dinding dan langit-langit: jarak dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dengan langit-langit 60 cm.
  - g) Kebersihan peralatan makanan ditentukan dengan angka total kuman maksimal 100 kuman per  $\text{cm}^2$

permukaan dan kuman *Eschericiacoli* nol.

- 4) Pengamanan higiene dan sanitasi pangan di pasar
  - a) Peningkatan pengetahuan higiene dan sanitasi pangan bagi pembina, pengelola dan pedagang.
  - b) Rantai pengamanan panganmulai dari penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian sampai dengan penjualan di pasar harus sesuai dengan persyaratan.
  - c) Pemeriksaan berkala terhadap cemaran (kualitatif dan kuantitatif) kimia terutama bahan berbahaya dan cemaran biologis (mikroba) baik menggunakan perangkat pemeriksaan bahan pangan dan atau makanan sederhana dan mudah dilakukan (*food security/contamination kit*) maupun pengambilan dan pengiriman sampel ke laboratorium.
  - d) Pemenuhan sarana dan fasilitas penjualan dan penyimpanan bahan pangan yang memenuhi persyaratansesuai area/zona jenis pangan.
  - e) Perilaku pedagang terhadap pangan sesuai dengan prinsip- prinsip higiene dan sanitasi pangan.
- e. Sarana dan Bangunan
  - 1) Umum
    - a) Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.
    - b) Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dan sebagainya.
    - c) Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan, termasuk sempadan jalan.
    - d) Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhirsampah atau bekas lokasi pertambangan.

## 2) Ruang kantor pengelola

- a) Ruangan memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai.
- b) Ruangan tingkat pencahayaan ruangan 100 lux.
- c) Tersedia ruangan 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 sabun dan air yang mengalir.

Luas/volume ruang:

**Tabel II. 1** Luas/volume ruang kantor pengelola

No	Parameter	Unit	SBM (Volume minimal)	Keterangan
1.	Ruang kerja	m <sup>3</sup> /orang	11	Jika luas lantai 4,6m <sup>2</sup> dan tinggi langit-langit 2,4 m
2.	Ruang kerja	m <sup>3</sup> /orang	11	Jika Luas lantai 3, 7 m <sup>2</sup> dan tinggi langit-langit 3,0 m

## 3) Penataan ruang dagang

- a) Pembagian area/zoning sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti: basah, kering.
- b) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan ditempat khusus.
- c) Setiap los (*area berdasarkan zoning*) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
- d) Penjualan serta pemotongan unggas dan ruminisia di Pasar Rakyat diatur sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.
- e) Bahan Berbahaya dan Beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak

berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.

4) Tempat penjualan bahan pangan dan makanan

a) Tempat penjualan bahan pangan basah.

- 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, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu.
- Memiliki sarana penyimpanan beku dengan suhu maksimum minus  $18^{\circ}\text{C}$  dan sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimum  $4^{\circ}\text{C}$ .
- Tempat penjajaan atau *show case* produk dingin dilengkapi alat pendingin dengan suhu pendingin maksimum  $7^{\circ}\text{C}$  dan untuk produk beku dilengkapi dengan alat pendingin dengan suhu maksimum minus  $10^{\circ}\text{C}$ .
- Alas pemotong (talenan) tidak mengandung bahan beracun, kedap air, dan mudah dibersihkan.
- Pisau untuk memotong bahan mentah dan bahan matang harus berbeda dan tidak berkarat.
- Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.
- Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan

kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga memudahkan aliran limbah, serta tidak melewati area penjualan.

- Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

b) Tempat penjualan bahan pangan kering

- Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
- Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
- Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya (tempat berkembang biak), seperti lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

c) Tempat penjualan makanan jadi/siap saji

- Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
- Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang

kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan dengan air yang mengalir.

- Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup, landai sehingga memudahkan aliran limbah.
- Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

d) Area parkir

- Kendaraan pengangkut hewan hidup tidak boleh masuk area parkir pasar dan memiliki area parkir sendiri.
- Tidak ada genangan air.
- Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat, dalam jumlah yang cukup minimal setiap 10 meter.
- Adanya tanaman penghijauan.

5) Konstruksi

a) Atap

- Atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembang biaknya binatang penular penyakit.
- Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit.
- Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku
- Atap yang mempunyai ketinggian 10 meter atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.

b) Dinding

- Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang.
- Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air.
- Pertemuan lantai dengan dinding serta pertemuan dua dinding lainnya harus berbentuk lengkung (*conus*).

c) Lantai

- Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan.
- Lantai yang selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci, dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan air.

d) 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 (vektor) seperti lalat atau serangga lain masuk.

e) Tangga

- Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan standar atau ketentuan peraturan perundang-undangan.
- Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga.
- Terbuat dari bahan yang kuat, dan tidak licin.

- Memiliki pencahayaan minimal 100 lux dan tidak menyilaukan.

f) Ventilasi.

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

g) Pencahayaan.

- Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan.
- Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 200 lux.

h) Toilet

Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut :

**Tabel II. 2** Kebutuhan Toilet

No	Sarana Sanitasi	Rasio Pedagang Laki-laki	Rasio Pedagang Perempuan
1.	WC	1 :40 orang	1 : 25 orang
		2 : 80 orang	2 : 50 orang
		3 : 120 orang	3 : 75 orang
		Selengkapnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah satu toilet.	
2.	Peturasan	2:40 orang	
		4 : 80 orang	
		6 : 120 orang	
		Selengkapnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah dua peturasan.	

**Tabel II. 3** Kebutuhan Toilet Pengunjung

No	Sarana Sanitasi	Rasio Pengunjung Laki-laki	Rasio Pengunjung Perempuan
1.	WC	1 per 500 orang	1 per 100 sd 500 orang

		1 per tambahan 1000 orang Jika tidak ada peturasan maka jumlah WC setengah dari jumlah WC untuk perempuan	1 per tambahan 200 orang atau seterusnya 1 per tambaha 50 orang atau seterusnya
2.	Peturasan	2 untuk sd 500 orang	-
		1 per tambahan 500 orang atau seterusnya	-

- Tersedia toilet khusus untuk penyandang disabilitas.
- Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan (untuk laki laki), tempat penampungan air tertutup dan tempat sampah tertutup.
- Letak tanki septic berjarak minimal 10 meter darisumber air bersih.
- Pintu toilet tidak menghadap langsung dengan dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
- Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan.
- Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan pencahayaan minimal 250 lux.

i) Kamar mandi

Harus tersedia kamar mandi laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut:

**Tabel II. 4** Kebutuhan Kamar mandi

Sarana Sanitasi	Rasio Pedagang Laki-laki	Rasio Pedagang Perempuan
Kamar Mandi	1 : 40 orang	1 : 25 orang
	2 : 80 orang	2 : 50 orang
	3 : 120 orang	3 : 75 orang
	Selengkapnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah satu kamar mandi.	

j) Drainase

- Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.
- Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan sehingga mencegah genangan air.
- Tidak ada bangunan los/kios di atas saluran drainase.

k) Tempat cuci tangan

**Tabel II. 5** Kebutuhan Tempat cuci tangan

No	Sarana Sanitasi	Rasio Pengunjung Laki-laki	Rasio Pengunjung Perempuan
1.	Tempat cuci tangan/wastafel	1 per 1 WC, dan tambahan 1 per 5 peturasan atau seterusnya	1 per 1 WC, ditambah 1 per 2 WC atau seterusnya
2.	Tempat CTPS untuk los basah	per 1 orang pedagang	-

- Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau.
- Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

- f. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit  
Untuk mewujudkan Pasar Sehat, pengelola Pasar Rakyat harus melakukan pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

### **3. Kesehatan Lingkungan di Pasar Sehat**

#### **a. Upaya Penyehatan**

##### **1) Media air**

Pengawasan:

Dalam melakukan pengawasan terhadap media air, dilakukan kegiatan meliputi surveilans, uji laboratorium, analisis risiko kesehatan lingkungan dan tindak lanjut.

Perlindungan:

Dalam melakukan perlindungan terhadap media air, dilakukan kegiatan paling sedikit melalui pemberian komunikasi informasi edukasi dan pengembangan teknologi tepat guna serta rekayasa lingkungan.

Peningkatan kualitas:

Dalam melakukan kegiatan peningkatan kualitas media air paling sedikit melalui filtrasi, sedimentasi, aerasi, dan disinfeksi.

##### **2) Media udara**

Pemantauan:

Dalam melakukan pemantauan terhadap media udara dilakukan kegiatan meliputi surveilans, uji laboratorium, analisis risiko kesehatan lingkungan dan tindak lanjut.

Pencegahan penurunan kualitas udara:

Agar tidak terjadi penurunan kualitas udara yang terus

menerus, maka seharusnya dilakukan pencegahan penurunan kualitas udara dengan cara paling sedikit melakukan komunikasi, informasi dan edukasi, pengembangan teknologi tetap guna dan rekayasa lingkungan.

### 3) Media tanah

Pemantauan:

Dalam melakukan pemantauan terhadap media tanah dilakukan kegiatan meliputi surveilans, uji laboratorium, analisis risiko kesehatan lingkungan dan tindak lanjut.

Agar tidak terjadi penurunan kualitas tanah yang terus menerus, maka seharusnya dilakukan pencegahan penurunan kualitas tanah dengan cara paling sedikit melakukan Komunikasi, Informasi dan Edukasi, Pengembangan Teknologi Tetap Guna dan rekayasa lingkungan.

### 4) Pangan

Pengawasan:

Dalam melakukan pengawasan terhadap media air, dilakukan kegiatan meliputi surveilans, uji laboratorium, analisis risiko kesehatan lingkungan dan tindak lanjut.

Perlindungan:

Untuk melindungi pangan agar tetap terjaga keamanannya saat dikonsumsi, hal yang perlu dilakukan paling sedikit komunikasi, informasi dan edukasi, pengembangan teknologi tetap guna dan rekayasa lingkungan.

Peningkatan:

Peningkatan kualitas pangan dapat dilakukan paling sedikit dengan melaksanakan teknologi pengolahan pangan.

## 5) Sarana dan bangunan

### Pengawasan:

Dalam melakukan pengawasan terhadap sarana dan bangunan, dilakukan kegiatan meliputi surveilans, uji laboratorium, analisis risiko kesehatan lingkungan dan tindak Lanjut.

### Perlindungan:

Untuk melindungi sarana dan bangunan agar tetap layak digunakan, hal yang perlu dilakukan paling sedikit komunikasi, informasi dan edukasi, pengembangan teknologi tetap guna dan rekayasa lingkungan.

### Peningkatan:

Peningkatan kualitas sarana dan bangunan dapat dilakukan paling sedikit dengan komunikasi, informasi dan edukasi, pengembangan teknologi tepat guna

## b. Upaya Pengamanan

### 1) Pengelolaan sampah

- a) Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah terpilah (organik, anorganik dan residu).
- b) Tempat sampah terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.
- c) Tersedia alat angkut sampah yang kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan.
- d) Tersedia tempat penampungan sementara (TPS) yang terpilah antara organik, anorganik dan residu, kuat atau kontainer, kedap air, mudah dibersihkan, mudah dijangkau petugas pengangkut sampah.
- e) TPS tidak menjadi tempat perindukan vektor penular penyakit.
- f) Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan

berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar.

- g) Sampah diangkut maksimal 1 x 24 jam ke Tempat Pemrosesan Akhir (TPA).
- h) Pengelolaan sampah dengan metode 3R (*reduce, reuse, recycle*).

2) Pengelolaan Limbah

- a) Limbah cair (*grey water*) yang berasal dari setiap los daging/ikan/ayam/dapur/tempat pencucian peralatan, tempat cuci tangan dan kamar mandi disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum dibuang ke saluran pembuangan umum.
- b) Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan undangan.
- c) Air hujan harus di alirkan melalui drainase.
- d) Limbah toilet (*black water*) dialirkan langsung ke *septic tank*.
- e) Dilakukan pengujian kualitas limbah cair secara berkala sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan undangan.

3) Pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit  
Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Dalam rangka pencegahan penyebaran resiko penyakit akibat lingkungan di Pasar Rakyat maka juga perlu dilakukan pembersihan pasar dengan melakukan:

- a) Disinfeksi Pasar Rakyat yang dilaksanakan secara menyeluruh di lokasi Pasar Rakyat terutama di kios penjualan daging unggas satu bulan sekali.

b) Disinfeksi menggunakan bahan yang ramah lingkungan.

4) Sarana dan Prasarana Penunjang

Sesuai dengan tujuan penyelenggaraan Pasar Sehat dalam rangka mewujudkan kondisi pasar yang bersih, aman, nyaman serta sehat baik untuk pedagang maupun pembeli/konsumen dan pengunjung pasar, maka pasar harus dilengkapi dengan sarana penunjang yaitu:

a) Sarana

i) Tempat ibadah (musala)

- lokasi mudah dijangkau.
- bersih dan tidak lembab.
- tersedia air bersih mengalir dalam jumlah cukup baik untuk toilet maupun untuk keperluan wudhu.
- ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
- dilengkapi peralatan ibadah yang bersih.

ii) Tempat pelayanan kesehatan

- Tersedia ruangan khusus yang digunakan sebagai tempat pelayanan kesehatan baik pekerja pasar dan konsumen yang beroperasi sesuai kebutuhan terkait pencegahan, pengendalian, dan penanggulangan berbagai resiko kesehatan dan kecelakaan.
- Lokasi berada di pasar yang difasilitasi tenaga medis dan kader kesehatan sesuai dengan tempat pelayanan kesehatan.
- Tempat pelayanan kesehatan ini dapat pula difungsikan sebagai posko untuk kegiatan pemantauan penyakit (surveilans

epidemiologi) dan pengendalian pencegahan faktor risiko terhadap kesehatan dan kecelakaan.

- Ruang Menyusui dan/atau Memerah ASI termasuk di dalamnya tempat penitipan anak
- Ruang menyusui dan/ atau memerah ASI diselenggarakan pada bangunan permanen dapat merupakan ruangan tersendiri atau merupakan bagian dari tempat pelayanan kesehatan yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- Mekanisme pembentukan ruang menyusui dan/atau memerah ASI diselenggarakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- Tersedia tempat penitipan anak.
- Tersedia lemari pendingin

iii) Ruang terbuka hijau.

iv) fasilitas lain sesuai kebutuhan.

#### b. Prasarana

- i) Tersedia pencegahan dan pengendalian kebakaran di pasar. Salah satunya dengan menyediakan peralatan pemadam kebakaran seperti: Alat Pemadam ApiRingan (APAR) yang diletakkan di tempat yang mudah dijangkau khususnyadi masing-masing los/zona pasar, dan hydran air yang berfungsi denganbaik.
- ii) Tersedia jalur dan petunjuk evakuasi serta ruang untuk titik kumpul saat terjadi bencana.
- iii) Tersedia pos keamanan dengan petugas dan

peralatan yang memadai.

iv) Dilengkapi CCTV di beberapa titik strategis dan ruang monitor yang diletakkan di ruang pengelola.

#### **4. Hubungan Pasar dengan Kesehatan Masyarakat**

Pasar mempunyai peranan penting yang berhubungan dengan kesehatan manusia, yaitu:

- a. Pasar dapat menjadi sumber perkembangan vektor penyakit, terutama pada pasar yang kebersihannya kurang diperhatikan (pembuangan sampah, air kotor dan lain-lain)
- b. Pasar merupakan tempat paling baik untuk penularan penyakit dari orang ke orang lain melalui:
  - 1) Droplet infection, yaitu penularan penyakit melalui dahak penderita misalnya TBC, influenza, salesma, dan lain-lain.
  - 2) Direct contact, yaitu penyakit melalui sentuhan langsung dengan penderita penyakit.
  - 3) Indirect contact, yaitu penularan penyakit tidak langsung dari penderita tetapi melalui perantara berupa alat-alat makan, misalnya Piring, gelas, dan lain-lain.
- c. Pasar yang tidak memperhatikan letaknya, misalnya di daerah rawa, daerah banjir akan mengakibatkan permukaan tanah senantiasa berair dan becek. Hal ini dapat menimbulkan berbagai gangguan bagi para penjual dan pengunjung maupun barang dagangan yang dijual terutama bahan makanan.

### **C. Kerangka Konsep**

**Gambar II. 1** Kerangka Konsep

