

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Dasar Teori**

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

Sanitasi merupakan salah satu bagian dari penyehatan lingkungan yaitu upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat untuk mencegah terjadinya suatu permasalahan lingkungan dan terjadinya kesakitan yang mengancam kelangsungan hidup.

Sanitasi adalah sebuah perilaku yang disengaja untuk membudayakan hidup dengan bersih dan bermaksud untuk mencegah manusia bersentuhan secara langsung dengan 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).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk menetapkan kualitas lingkungan yang sehat ditentukan melalui pencapaian atau pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan yaitu :

- a. Pengadaan Air Bersih
- b. Pengendalian Pencemaran Air

- c. Pengelolaan Sampah
- d. Pengendalian Vektor
- e. Pencegahan dan Pengawasan Pencemaran Tanah oleh Faktor Lingkungan Biologi
- f. *Higiene* dan Sanitasi makanan
- g. Pengendalian Pencemaran Udara
- h. Pengendalian Radiasi
- i. Kesehatan Kerja
- j. Pengendalian Kebisingan (pencemaran suara)
- k. Perbaikan Perumahan dan Sistem Permukiman
- l. Perencanaan Perkotaan dan Pembangunan Wilayah
- m. Pengembangan Aspek Kesehatan Lingkungan Pola Ekosistem Udara, Laut, dan Lalu Lintas Darat
- n. Pencegahan Kecelakaan
- o. Pembinaan Lingkungan Tempat Rekreasi dan Pariwisata
- p. Tindakan Sanitasi Terhadap Epidemii, Kedaruratan, Bencana Alam, dan Migrasi Penduduk
- q. Tindakan Pencegahan yang di Perlukan untuk Menjamin Lingkungan

## **2. Sanitasi Tempat Tempat Umum**

Tempat-tempat umum adalah suatu tempat dimana banyak orang yang berkumpul untuk melakukan kegiatan baik secara *incidental* maupun terus menerus, secara membayar maupun tidak membayar

(Suparlan, 2012). Tempat-tempat umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan ataupun gangguan kesehatan lainnya. Pengawasan atau pemeriksaan sanitasi terhadap tempat-tempat umum yang bersih guna untuk melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya (Santoso, 2015).

Sanitasi tempat-tempat umum merupakan usaha untuk mengawasi kegiatan yang berlangsung di tempat-tempat umum terutama yang erat hubungannya dengan timbulnya atau menularnya suatu penyakit, sehingga kerugian yang ditimbulkan oleh kegiatan tersebut dapat dicegah (Yunanda dkk, 2015). Dengan menerapkan sanitasi dapat mencegah terjadinya timbulnya atau menularnya penyakit yang berhubungan dengan lingkungan.

### **3. Pasar**

Menurut Santoso, (2015). Pasar merupakan sekelompok bangunan yang sebagian beratap dan sebagian tanpa atap yang ditunjuk dengan keputusan Pemerintah Daerah Kota/Kabupaten dimana pedagang-pedagang berkumpul untuk bertransaksi jual beli dagangannya. Dimana dalam pasar terdapat letak atau lokasi, bangunan, sanitasi, dan penjual serta pembeli.

Pasar Rakyat adalah suatu area tertentu tempat bertemunya pembeli dan penjual, baik secara langsung maupun tidak langsung, dengan proses jual beli berbagai jenis barang konsumsi melalui tawar

menawar. Pasar Rakyat terdiri atas toko, kios, los, dan/atau tenda (Menteri Perdagangan, 2017).

Pasar sehat adalah kondisi pasar yang bersih, aman, nyaman, dan sehat yang terwujud melalui kerjasama seluruh stake holder terkait dalam menyediakan bahan pangan yang aman dan bergizi bagi masyarakat (Kementrian No. 519 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat). Pemerintah Daerah kota Yogyakarta menetapkan pada Peraturan Daerah Yogyakarta Nomor 2 Tahun 2009 Tentang Pasar membagi jenis pasar yang meliputi dua aspek yaitu ditinjau dari kegiatannya dan dari segi dagangannya. Jenis pasar ditinjau dari kegiatannya adalah :

- a. Pasar tradisional adalah pasar yang berlokasi permanen, ada pengelola, sebagian besar barang yang diperjualbelikan adalah kebutuhan dasar sehari-hari dengan praktek perdagangan dan fasilitas infrastruktur yang sederhana, dan ada interaksi langsung antara penjual dan pembeli.
- b. Pasar modern merupakan tempat bertemunya pedagang dan pembeli dan ditandai dengan adanya transaksi jual beli secara tidak langsung. Pembeli melayani kebutuhannya sendiri dengan mengambil di rak-rak yang sudah ditata sebelumnya. Harga barang sudah tercantum pada tabel-tabel yang pada rak-rak tempat barang tersebut diletakan dan merupakan harga pasti tidak dapat ditawar.

Menurut peraturan daerah Kabupaten Sleman Nomor 9 tahun 2001 tentang pengelolaan pasar Kabupaten Sleman. Berdasarkan jenis dan kriteria dapat dibedakan sebagai berikut:

a. Pasar tipe A, kriteria

- 1) Jangkauan pengunjung sekurang–kurangnya meliputi Wilayah antar Provinsi,
- 2) Fasilitas pasar: los, bango, kios, MCK, mushola, parkir, bongkar muat, gudang, lampu/penerangan, dan pelayanan kesehatan,
- 3) Komoditas dagangan beraneka ragam, lengkap dan dengan volume komoditas besar,
- 4) Lokasi pasar terletak dalam moda transportasi yang mudah terjangkau oleh pengunjung,
- 5) Keamanan berupa adanya pagar, pintu pengaman, satpam, dan pemadam kebakaran,
- 6) Tradisi hari pasar adalah pasar harian.

b. Pasar tipe B, kriteria

- 1) Jangkauan pengunjung sekurang–sekurangnya meliputi Wilayah antar Kabupaten,
- 2) Fasilitas pasar: los, bango, kios, MCK, mushola, parkir, bongkar muat, lampu/penerangan,
- 3) Komoditas dagangan beraneka ragam dan dengan volume komoditas besar,

- 4) Lokasi pasar terletak dalam moda transportasi yang mudah terjangkau oleh pengunjung
- 5) Keamanan berupa adanya pagar, pintu pegangan, satpam, dan pemadam kebakaran,
- 6) Tradisi hari pasar adalah pasar harian.

c. Pasar tipe C, kriteria

- 1) Jangkauan pengunjung sekurang–kurangnya meliputi wilayah antar kecamatan,
- 2) Fasilitas pasar: los, bango, kios, MCK, mushola, parkir, bongkar muat, lampu/penerangan,
- 3) Komoditas dagangan beranekaragam dan dengan volume komoditas sedang,
- 4) Lokasi pasar terletak dalam moda transportasi yang kurang terjangkau oleh pengunjung,
- 5) Keamanan berupa adanya pagar, pintu pegangan, satpam, dan pemadam kebakaran,
- 6) Tradisi hari pasar adalah pasar harian.

d. Pasar tipe D, kriteria

- 1) Jangkauan pengunjung sekurang–kurangnya meliputi Wilayah kecamatan,
- 2) Fasilitas pasar: los, bango, kios, MCK, mushola, parkir, bongkar muat, lampu/penerangan,

- 3) Komoditas dagangan tidak lengkap dan dengan volume komoditas kecil,
- 4) Lokasi pasar terletak dalam moda transportasi yang kurang terjangkau oleh pengunjung,
- 5) Faktor jaminan keamanan kurang,
- 6) Tradisi hari pasar adalah pasar.

#### **4. Revitalisasi Pasar Tradisional**

Selain penataan toko modern, pada tahun ini Pemkab Sleman melakukan revitalisasi dan relokasi beberapa pasar tradisional. Hal ini lantaran keberadaan pasar tradisional di Sleman cukup banyak. Namun, kondisinya kurang baik. Sehingga perlu dibenahi agar lebih bersih serta memberi kenyamanan bagi pedagang dan konsumen. Guna mewujudkan hal tersebut, Dinas Pasar (Dinsar) sleman melakukan beberapa revitalisasi pasar yakni antara lain Pasar Sleman, Pasar Prambanan, dan Pasar Cebongan, Pasar Kebonagung, Pasar Gentan, Pasar Kalasan, Pasar Turi.

Revitalisasi adalah suatu proses yang harus dilalui oleh pasar tradisional dalam persaingan era globalisasi, Revitalisasi merupakan suatu upaya yang dilakukan untuk memvitalize kembali suatu kawasan atau bagian kota yang dulunya pernah hidup, namun mengalami degradasi oleh perkembangan jaman (Danisworo & Mertokusumo, 2000). Program revitalisasi diharapkan meningkatkan persaingan pasar tradisional agar tidak kalah bersaing dengan pasar

modern. Permasalahan umum yang dihadapi pasar tradisional antara lain banyaknya pedagang yang tidak tertampung, pasar tradisional 28 mempunyai kesan kumuh, dagangan yang bersifat makanan siap saji mempunyai kesan kurang higienis, pusat perbelanjaan modern yang banyak tumbuh dan berkembang merupakan pesaing serius pasar tradisional, rendahnya kesadaran pedagang untuk mengembangkan usahanya dan menempati tempat dasaran yang sudah ditentukan, banyaknya pasar yang tidak beroperasi maksimal, rendahnya kesadaran membayar retribusi dan masih ada pasar yang kegiatannya hanya pada hari pasaran (Kuncoro, 2013).

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan Dan Pemberdayaan Pasar Tradisional, menjabarkan ciri-ciri pasar tradisional yang dimaksud yaitu :

- a. Pasar tradisional dimiliki, dibangun dan atau dikelola oleh pemerintah daerah.
- b. Adanya sistem tawar menawar antara pedagang dan pembeli. Tawar menawar ini adalah salah satu budaya yang terbentuk di dalam pasar. Hal ini yang dapat menjalin hubungan sosial antara pedagang dan pembeli yang lebih dekat.
- c. Tempat usaha beragam dan menyatu dalam lokasi yang sama. Meskipun semua berada pada lokasi yang sama, barang dagangan setiap pedagang menjual barang yang berbeda-beda. Selain itu



juga terdapat pengelompokan dagangan sesuai dengan jenis dagangannya seperti kelompok pedagang ikan, sayur, buah, bumbu, dan daging.

- d. Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan lokal.

Klasifikasi pasar tradisional berdasarkan pada fasilitas-fasilitas dan atau item-item bangunan pasar, pembuangan sampah, toilet, air bersih, saluran limbah dan drainase, pengendalian binatang dan penularan penyakit, keamanan pasar, tempat parkir, tempat penjualan makanan dan bahan pangan serta fasilitas pedagang atau pengelola atau pengunjung.

## **5. Penyelenggaraan Pasar Sehat**

Menurut Kepmenkes No. 519 tahun 2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, (2008) terdapat beberapa variabel pada persyaratan kesehatan lingkungan pasar yaitu lokasi, bangunan pasar, sanitasi, perilaku hidup bersih dan sehat, keamanan, serta fasilitas lain.

### **a. Lokasi**

- 1) Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)
- 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

1) Umum

Bangunan dan rancang bangunan 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 identitas 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 meter
- 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 200 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 dengan 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 (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 (vektor) 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

5) Area Parkir

- a) Adanya pemisah yang jelas pada batas wilayah pasar
- b) Adanya parkir yang terpisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti: mobil, motor, sepeda, andong/delman dan becak
- c) Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati
- d) Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir pengunjung
- e) Tidak ada genangan air
- f) Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yang cukup, minimal setiap radius 10 m

- g) Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yang berbeda antara jalur masuk dan keluar
  - h) Adanya tanaman penghijauan
  - i) Adanya area resapan air di pelataran parkir
- 6) Kontruksi
- a) Atap
    - (1) Atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya binatang penular penyakit
    - (2) Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit
    - (3) Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku
    - (4) Atap yang mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir
  - b) Dinding
    - (1) Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang
    - (2) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air
    - (3) Pertemuan lantai dengan dinding, serta pertemuan dua dinding lainnya harus berbentuk lengkung (*conus*)

## c) Lantai

(1) Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan

(2) 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

## 7) 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

## 8) Ventilasi

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

## 9) 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



## 10) Pintu

Khususnya 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 atau vektor seperti lalat atau serangga lain masuk

### c. Sanitasi

#### 1) Air Bersih

- a) Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang
- b) Kualitas air bersih yang tersedia memenuhi persyaratan
- c) Tersedia tendon air yang menjamin kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yang tidak bocor
- d) Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 m
- e) Kualitas air bersih diperiksa setiap (6) bulan sekali

#### 2) Kamar Mandi dan toilet

- a) Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut : setiap penambahan 40–100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet

Tabel 1. Ratio Kamar mandi Atau Toilet dengan jumlah Pedagang

No.	Jumlah pedagang (orang)	Jumlah kamar mandi ( buah)	Jumlah toilet atau (buah)
1	s/d 25	1	1
2	26 s/d 50	2	2
3	51 s/d 100	3	3
		Setiap penambahan 40–100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet	

Sumber: Kepmenkes No. 519 Tahun 2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat

- b) Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah yang cukup dan bebas jentik
- c) Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air
- d) Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
- e) Air limbah dibuang ke *septic tank (multi chamber)*, riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10 m dari sumber air bersih
- f) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan
- g) Letak toilet terpisah minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan
- h) Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan pencahayaan 100 lux

i) Tersedia tempat sampah yang cukup

3) Pengelolaan Sampah

a) Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering

b) 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 pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, kuat, kedap air atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah

e) TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penular penyakit

f) Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar

g) Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam

## 4) Drainase

- a) Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan
- b) Limbah cair yang berasal dari setiap kios disalurkan ke Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum
- c) Kualitas limbah *outlet* harus memenuhi baku mutu sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 112 tahun 2003 tentang Kualitas Air Limbah
- d) Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga mencegah genangan air
- e) Tidak ada bangunan los/kios/ diatas saluran drainase
- f) Dilakukan pengujian kualitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali

## 5) Tempat Cuci tangan

- a) Fasilitas cuci tangan ditempatkan dilokasi yang mudah dijangkau
- b) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup

## 6) Binatang Penular Penyakit (vektor)

- a) Pada los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus

- b) Pada area pasar angka kepadatan tikus harus nol
  - c) Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per *plate* dititik pengukuran sesuai dengan area pasar
  - d) Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per *gril net*
  - e) *Container index* (CI) jentik nyamuk *Aedes aegypti* tidak melebihi 5%
- 7) Kualitas Makanan dan Bahan Pangan
- a) Tidak basi
  - b) Tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna tekstil yang berbahaya sesuai dengan peraturan yang berlaku
  - c) Tidak mengandung residu pestisida diatas ambang batas
  - d) Kualitas makanan siap saji sesuai dengan Kepmenkes Nomor 942 Tahun 2003 Tentang Makanan Jajanan
  - e) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4-10°C), tidak kadaluwarsa dan berlabel jelas
  - f) Ikan, daging dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4°C sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 10°C; telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C
  - g) Penyimpanannya bahan makanan harus ada jarak dengan lantai, dinding dan langit-langit : jarak dengan lantai 1,5 cm, dengan dinding 5 cm dengan langit-langit 60 cm

- h) Kebersihan peralatan makanan ditentukan angka total kuman nol maksimal 100 kuman per cm<sup>3</sup> permukaan dan kuman *Eshericia coli* adalah nol
- 8) Desinfeksi Pasar
- a) Desinfeksi pasar harus dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan
  - b) Bahan desinfektan yang digunakan tidak mencemari lingkungan
- d. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat
- 1) Pedagang dan Pekerja
- a) Bagi pedagang karkas daging/unggas, ikan dan pemotong unggas menggunakan alat pelindung diri sesuai dengan pekerjaannya (sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut dan lain-lain)
  - b) Berpola hidup bersih dan sehat (cuci tangan dengan sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang terutama bagi pedagang dan pemotong unggas, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dan lain-lain)
  - 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, ISPA dan lain-lain
- 2) Pengunjung
    - a) Berpola hidup bersih dan sehat, seperti: tidak buang sampah sembarangan, tidak merokok, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dan lain-lain
    - b) Cuci tangan dengan sabun terutama setelah memegang unggas/hewan hidup, daging, ikan
  - 3) Pengelola

Mempunyai pengetahuan dan keterampilan dibidang higiene sanitasi dan keamanan pangan
- e. Keamanan pasar
- 1) Pemadam Kebakaran
    - a) Tersedia peralatan pemadam kebakaran dengan jumlah cukup dan berfungsi 80%
    - b) Tersedia hydran air
    - c) Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan
    - d) Adanya petunjuk penggunaan alat pemadam kebakaran
  - 2) Keamanan
    - a) Ada pos keamanan
    - b) Ada personil/petugas keamanan

f. Fasilitas Lain

1) Tempat Sarana Ibadah

- a) Tersedia tempat ibadah yang bersih, dan tempat wudhu
- b) Tersedia air dengan jumlah yang cukup
- c) Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan

2) Tempat penjualan unggas hidup

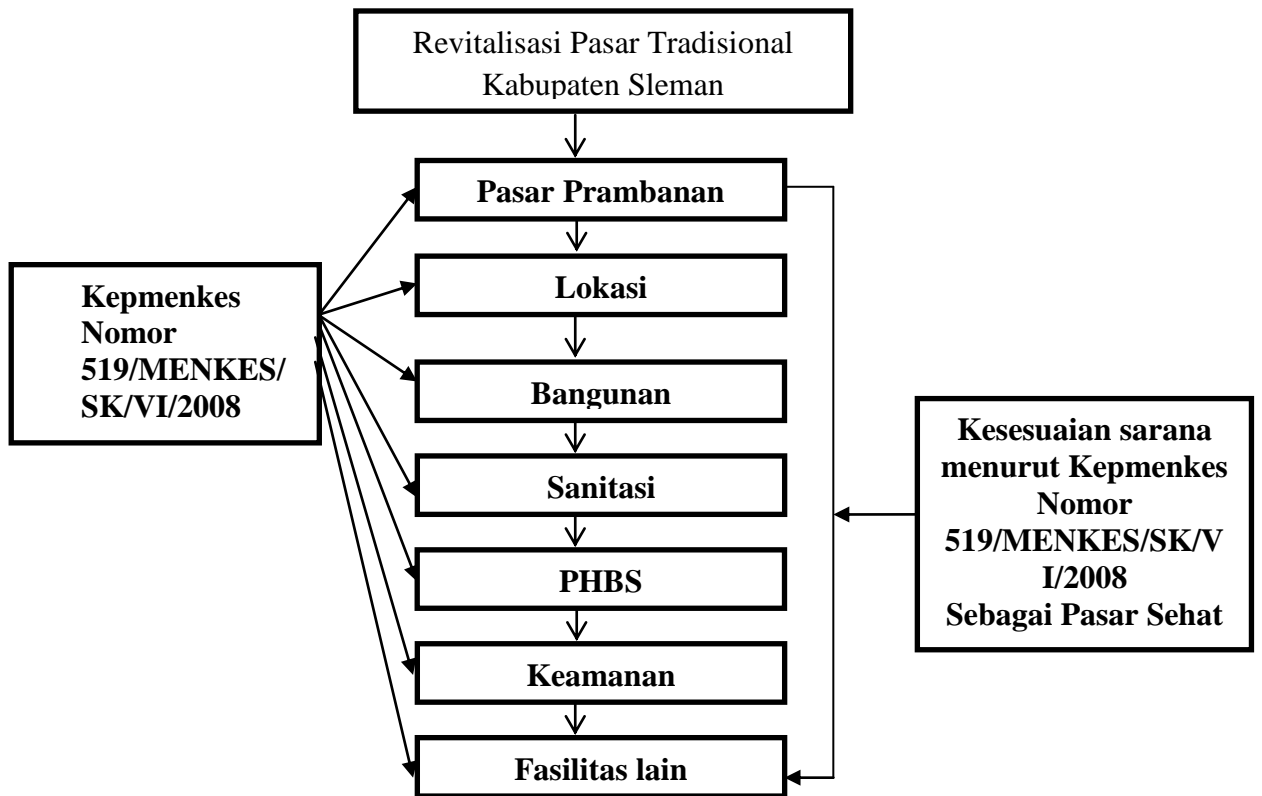
- a) Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama
- b) Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri
- c) Kandung tempat penampungan unggas kuat dan mudah dibersihkan
- d) Tersedia fasilitas pemotong unggas umum yang memenuhi syarat
- e) Tersedia sarana cuci tangan dengan sabun dan air bersih
- f) Tersedia saluran pembuangan limbah
- g) Tersedia penampungan sampah terpisah dari sampah pasar
- h) Tersedia sarana desinfeksi khusus di pintu masuk

3) Pos Kesehatan/P3K

Tersedia ruang atau pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) yang mudah dijangkau.



## B. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan :

Diteliti : **Huruf Cetak Tebal**

### **C. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimanakah penerapan aspek penyelenggaraan pasar sehat pada kondisi tata letak lokasi bangunan pasar di Kecamatan Prambanan Kabupaten Sleman.
2. Bagaimanakah penerapan aspek penyelenggaraan pasar sehat pada kondisi bangunan pasar di Kecamatan Prambanan Kabupaten Sleman.
3. Bagaimanakah penerapan aspek penyelenggaraan pasar sehat pada kondisi sanitasi pasar di Kecamatan Prambanan Kabupaten Sleman.
4. Bagaimanakah penerapan aspek penyelenggaraan pasar sehat pada kondisi PHBS pasar di Kecamatan Prambanan Kabupaten Sleman.
5. Bagaimanakah penerapan aspek penyelenggaraan pasar sehat pada kondisi keamanan pasar di Kecamatan Prambanan Kabupaten Sleman.
6. Bagaimanakah penerapan aspek penyelenggaraan pasar sehat pada fasilitas pasar di Kecamatan Prambanan Kabupaten Sleman.