

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Kondisi Kesehatan Lingkungan pasar di Lingkup UPTD Pelayanan Pasar Wilayah III Kabupaten Sleman belum mencapai klasifikasi pasar sehat, karena persentase penilaiannya masih di bawah 70%.
2. Kondisi Lokasi pada pasar rakyat di Lingkup UPTD Pelayanan Pasar Wilayah III Kabupaten Sleman, terdapat 2 pasar yang memenuhi syarat yaitu Pasar Gentan dan Pasar Condongcatur memiliki lokasi yang memenuhi syarat kesehatan dengan presentase 100%. Pasar Jangkang, Pasar Pakem, Pasar Turi, dan Pasar Pucung hanya mencapai presentase 80%.
3. Kondisi Bangunan Pasar rakyat di Lingkup UPTD Pelayanan Pasar Wilayah III Kabupaten Sleman, dari keenam pasar tersebut belum ada yang mendapatkan presentase maksimal, dikarenakan beberapa item variabel yang tidak memenuhi syarat Permenkes yang berlaku.
4. Kondisi Sanitasi Pasar rakyat di Lingkup UPTD Pelayanan Pasar Wilayah III Kabupaten Sleman, dari keenam pasar tersebut belum ada yang mendapatkan presentase maksimal, dikarenakan beberapa item variabel yang tidak memenuhi syarat Permenkes yang berlaku.
5. Berdasarkan hasil penelitian pada variabel Manajemen Sanitasi Pasar rakyat di Lingkup UPTD Pelayanan Pasar Wilayah III Kabupaten Sleman, dari

keenam pasar tersebut belum ada yang mendapatkan presentase maksimal, dikarenakan beberapa item variabel yang tidak memenuhi syarat Permenkes yang berlaku.

6. Pemberdayaan Masyarakat dan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat pada Pasar rakyat di Lingkup UPTD Pelayanan Pasar Wilayah III Kabupaten Sleman, dari keenam pasar tersebut belum ada yang mendapatkan presentase maksimal, dikarenakan beberapa item variabel yang tidak memenuhi syarat Permenkes yang berlaku.
7. Kondisi Keamanan pada Pasar rakyat di Lingkup UPTD Pelayanan Pasar Wilayah III Kabupaten Sleman, dari keenam pasar tersebut belum ada yang mendapatkan presentase maksimal, dikarenakan beberapa item variabel yang tidak memenuhi syarat Permenkes yang berlaku.
8. Kondisi Sarana Penunjang pada Pasar rakyat di Lingkup UPTD Pelayanan Pasar Wilayah III Kabupaten Sleman, dari keenam pasar tersebut belum ada yang mendapatkan presentase maksimal, dikarenakan beberapa item variabel yang tidak memenuhi syarat Permenkes yang berlaku.

B. Saran

1. Bagi Pengelola Pasar
 - a. Segi lokasi, pihak pengelola pasar dapat melakukan mitigasi bencana untuk pasar di area rawan bencana Gunung Merapi, meliputi desain tahan gempa/erupsi, sistem peringatan dini, dan mengadakan pelatihan evakuasi.

- b. Segi bangunan pasar, pihak pengelola pasar dapat melakukan :
- 1) Perbaikan dan penyesuaian bangunan pasar agar sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No 17 Tahun 2020. Ini termasuk pembagian area (*zonasi*) yang jelas dengan identitas lengkap, terutama untuk memisahkan bahan berbahaya dan makanan.
 - 2) Meningkatkan pencahayaan di ruang kantor pengelola hingga minimal 100 lux dan membersihkan area yang berdebu secara rutin.
 - 3) Memastikan meja tempat penjualan bahan kering memiliki permukaan rata, tinggi minimal 60cm dari lantai, terbuat dari bahan tahan karat, dan dilengkapi tempat sampah serta cuci tangan.
 - 4) Menyediakan tempat sampah tertutup dan terpisah di setiap 10 meter area pasar dan parkir, serta mengedukasi pedagang untuk tidak membuang sampah sembarangan.
 - 5) Memastikan dinding pasar bersih dan berwarna terang, serta lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan.
 - 6) Melengkapi tangga dengan pegangan tangan di kedua sisi dan memastikan pencahayaan tangga minimal 100 lux.
 - 7) Memasang pintu yang dapat menutup sendiri atau tirai plastik pada kios/los penjualan daging, ikan, dan sejenisnya untuk mencegah masuknya serangga..
- c. Segi bangunan pasar, pihak pengelola pasar dapat melakukan :
- 1) Melakukan pengujian kualitas air bersih secara rutin setiap 6 bulan sekali untuk parameter biologis dan kimia, selain pengujian fisik,

- untuk memastikan air aman dari kontaminasi bakteri patogen dan bahan kimia berbahaya.
- 2) Menyediakan fasilitas cuci tangan lengkap dengan sabun di setiap kamar mandi dan toilet untuk mencegah kontaminasi silang penyakit.
 - 3) Memastikan adanya pemisahan kamar mandi laki-laki dan perempuan di seluruh pasar.
 - 4) Memastikan lokasi toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan untuk menghindari risiko kontaminasi silang.
 - 5) Meningkatkan pencahayaan di kamar mandi dan toilet hingga minimal 100 lux.
- d. Segi Manajemen Sanitasi, pihak pengelola pasar dapat menyusun dan menerapkan prosedur standar operasional (SOP) untuk pengelolaan sampah, pembersihan pasar, dan higiene pangan.
- e. Segi Pemberdayaan Masyarakat dan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat, pihak pengelola pasar dapat mengadakan kegiatan gotong royong kebersihan pasar secara rutin untuk menumbuhkan kesadaran dan partisipasi aktif.
- f. Segi Keamanan, pihak pengelola pasar dapat menambah pos keamanan dan personel yang terlatih sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No 17 Tahun 2020 untuk mencegah kejahatan dan memberikan rasa aman dan nyaman bagi pedagang maupun pengunjung.

- g. Segi Sarana Penunjang, pihak pengelola pasar dapat melakukan
 - 1) Melengkapi seluruh pasar dengan pos pelayanan kesehatan dan P3K.
 - 2) Memastikan ketersediaan akses keluar masuk barang dan orang terpisah.
2. Bagi UPTD Pelayanan Pasar
- a. Melakukan inspeksi atau pengawasan untuk pemeriksaan sanitasi pasar dan kesehatan pedagang, pengendalian serta pemantauan vektor dan binatang pengganggu secara berkala minimal 1 tahun satu kali.
 - b. Melakukan program pelatihan dan pendampingan yang intensif bagi pengelola pasar dan pedagang mengenai praktik manajemen sanitasi yang baik sesuai Permenkes No. 17 Tahun 2020.
 - c. Meningkatkan program edukasi dan sosialisasi mengenai Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) kepada seluruh komunitas pasar (pedagang, pembeli, pengelola) secara berkelanjutan.
3. Bagi Pedagang
- a. Menyediakan penutup untuk tempat penyajian makanan matang/siap saji untuk mencegah kontaminasi lalat dan vektor penyakit.
 - b. Mengganti alas pemotong kayu dengan bahan yang mudah dibersihkan, seperti plastik.
 - c. Menyimpan bahan makanan basah ataupun kering sesuai dengan suhu yang telah ditentukan atau sesuai dengan persyaratan yang berlaku.