

## LAMPIRAN

*Lampiran 1*

### Formulir Penilaian Sanitasi Pasar

A.	Sanitasi	Ya	Tidak	Tanggal IKL	
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.	<b>Kamar mandi dan toilet</b>				
	1) Toilet :				
	a. Terpisah untuk laki-laki dan perempuan				
	b. Jumlah cukup (laki-laki = 1:40, perempuan = 1:25)				KUM
	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 septic tank 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				
<b>3.</b>	<b>Pengelolaan sampah</b>				
	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				KUM
<b>4.</b>	<b>Saluran Pembuangan Air Limbah</b>				
	1) Tertutup dilengkapi bak control/ tertutup tidak permanen				
	2) Limbah cair mengalir lancar				
	3) Tidak ada bangunan di atas saluran				
	4) Tidak ada genangan air limbah di dalam pasar				KUM
<b>5.</b>	<b>IPAL</b>				
	1) Kapasitas IPAL cukup				

	2) Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali dan memenuhi syarat				
<b>6.</b>	<b>Tempat cuci tangan</b>				
	1) Tersedia minimal di pintu masuk dan keluar pasar serta toilet				KUM
	2) Tersedia di setiap los				
	3) Dilengkapi sabun				KUM
	4) Tersedia air bersih mengalir				KUM
<b>7.</b>	<b>Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit</b>				
	1) Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus				
	2) Succes trap/persentase tikus yang tertangkap				
	3) Indeks populasi kecoa <2 ekor/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				
	Angka bebas jentik (ABJ) jentik nyamuk aedes >95%				
<b>8.</b>	<b>Kualitas makanan dan bahan pangan</b>				
	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 <sup>2</sup> permukaan dan <i>E.coli</i> nol				
	8) Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya				KUM
<b>9.</b>	<b>Desinfeksi Pasar</b>				
	1) Dilakukan secara menyeluruh sehari dalam sebulan				
	2) Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan				

Sumber : PERMENKES NO 17 TAHUN 2020 Tentang Sanitasi Pasar Sehat

## Surat Izin Penelitian

 **Kemenkes**

**Kementerian Kesehatan**  
Poltekkes Surabaya

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

Magetan, 25 Juni 2024

Nomor : PP 03.04/FXXIV.12.2/ *DS* /2024  
Lamp : 1 Exemplar  
Hal : Surat Permohonan Ijin Penelitian


Kepada Yth :  
Kepala Dinas Perdagang dan Tenaga Kerja  
Jl. Untung Suropati No. 37 Sumberejo  
Central Karang  
Kecamatan Ngawi  
Kabupaten Ngawi  
Jawa Timur


Bersama ini kami beritahukan bahwa dalam program Tridharma Perguruan Tinggi bagi dosen Poltekkes Kemenkes Prodi Sanitasi Program D III Kampus Magetan salah satunya adalah kegiatan Penelitian bagi Dosen. Untuk penyusunan kegiatan tersebut dengan ini kami hadapkan Dosen Prodi Sanitasi Program D III Kampus Magetan sebagai peneliti :

Nama : Fairuz Danial Azizi  
NIM : P27833221023  
Keperluan : Permohonan ijin penelitian tugas akhir di Pasar Beran .  
Kecamatan Ngawi, Kabupaten Ngawi.

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya  
Kepala Program Studi Sanitasi  
Kampus Diponegoro III Kampus Magetan

  
SANTO, SPd, MSi  
NIP. 19640120 198503 1 003



## Hasil Turnitin



**Dokumentasi**



*Gambar 1 Kios makanan jadi*



*Gambar 2 TPS pasar*



*Gambar 3 Kios buah dan sayur*



*Gambar 4 Toilet*



*Gambar 5 Kios makanan kemasan*



*Gambar 6 Pengangkutan Sampah*



*Gambar 7 Akses pasar*



*Gambar 8 Perangkap Tikus*



*Gambar 9 Pengukuran Lalat*



*Gambar 10 Pengukuran Kamar Mandi*





*Gambar 11 Inspeksi Kamar Mandi*



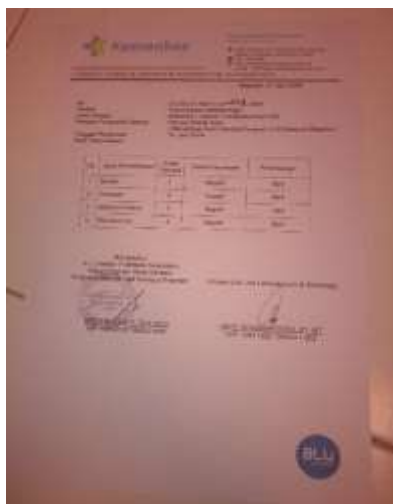
*Gambar 12 Pengambilan Sampel Air*



*Gambar 13 Pengecekan Jentik*



*Gambar 14 Sampah Berserakan*



*Gambar 15 Hasil Laboratorium*



*Gambar 16 Hasil Laboratorium*