



LAMPIRAN 1

Surat Ijin Penelitian

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id Email : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id



Magetan, 31 Mei 2022

Nomor : PP 03.03/1/ *Ab* /2022
Lamp : 1 Exemplar
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth :
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
Jl. Tripandita No. 17 Bangunsari, Kebonagung
Kec. Magetan, Kab. Magetan
Jawa Timur 63319


Bersama ini diberitahukan bahwa program belajar mengajar bagi mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan Semester Tahun Akademik 2021/2022, pada semester akhir adalah pembuatan Tugas Akhir (TA).


Untuk penyusunan TA tersebut maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan :

Nama : Aulia Meita Cahyani
NIM : P27833219064
Keperluan : Permohonan izin melaksanakan penelitian dan pengambilan data di Pasar Gorang goreng, Kec. Kawedanan Kab. Magetan

Demikian atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya
Ketia Program Studi Sanitasi
Program Diploma III Kampus Magetan


HENY SUYANTO, SPd, MSi
NIP. 19640120 198503 1 003



LAMPIRAN 2

Surat Tembusan dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik



PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jalan Tripanrita No. 17 Magetan Kode Pos 63319
Telepon (0351) 8198137 Fax. (0351) 8198137
E-mail : bakesbangpol@magetan.go.id

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN

Nomor : 072 / 20 / 1403.205 / 2022

- Dasar : 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian, sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri No. 7 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor : 64 Tahun 2011;
2. Peraturan Bupati Magetan Nomor : 32 Tahun 2017 tentang Perubahan atas Peraturan Bupati Magetan Nomor : 80 Tahun 2016 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi serta Tata Kerja Badan Perencanaan Pembangunan Penelitian dan Pengembangan Daerah Kabupaten Magetan.

Menimbang : Surat dari Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya, tanggal 31 Mei 2022 Nomor : PP 03.03/1704/2022 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian.

Dengan ini menyatakan TIDAK KEBERATAN / DIJINKAN untuk melaksanakan Penelitian

yang diajukan oleh :

Nama : **AULIA MEITA CAHYANI**
NIM : P27833219064
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Program Studi : Diploma III - Sanitasi
Semester : Akhir
Tahun Akademik : 2021/2022
Judul : Dalam rangka penyusunan Tugas Akhir (TA), maka mahasiswa diharapkan untuk melakukan Penelitian pada suatu dinas / instansi terkait.
Nama Penanggungjawab : Beny Suyanto, S.Pd., M.Si
Jabatan : Ketua Program Studi Diploma III Sanitasi Kampus Magetan
Lokasi : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan (Pasar Gorang Gareng Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan)
Waktu Pelaksanaan : Bulan Juni s/d Agustus 2022

Dengan ketentuan -- ketentuan sebagai berikut

1. Dalam jangka waktu 1 x 24 jam setelah tiba ditempat yang dituju diwajibkan melaporkan kedatangannya kepada Camat dan Kepolisian setempat.
2. Menjaga tata tertib, keamanan, kesopanan dan kesucian serta menghindari pernyataan - pernyataan baik dengan lisan maupun tulisan/lukisan yang dapat melukai/menyinggung perasaan atau menghina agama, bangsa, negara dari suatu golongan penduduk.
3. Kegiatan harus tetap mematuhi pencegahan penyebaran Covid-19 / protokol kesehatan
4. Setelah berakhirnya survey/penelitian/research dan kegiatan lain-lain, diwajibkan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat Pemerintah setempat mengenai selesainya pelaksanaan survey/penelitian/research dan kegiatan lain - lain dimaksud.
5. Selesai pelaksanaan kegiatan survey/penelitian/research dan kegiatan diwajibkan memberikan laporan hasil pelaksanaan kegiatan dan atau menyerahkan masing - masing 1 (satu) eksemplar hasil kegiatan kepada Bakesbangpol dan Bappeda Litbang SetdaKab. Magetan
6. Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi Ketentuan sebagaimana tersebut diatas.



Tembusan Yth :

1. Sdr Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan
2. Sdr Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan

LAMPIRAN 3

Surat Keterangan Melakukan Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN

Jl. Karya Dharma No. - Magetan Kode Pos 63351
Telp. (0351) 895049 Fax. (0351) 85049

SURAT KETERANGAN

Nomor : 530/982403.115/2022

Yang bertandatangan di bawah ini, kami :

Nama : SUCIPTO, SH, M.Hum
NIP : 19660714 199403 1 009
Jabatan : Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Aulia Meita Cahyani
NIM : P27833219064
Fakultas : Poltekkes Kemenkes Surabaya
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Program Studi : Program D-III Sanitasi Kampus Magetan
Alamat : Desa Simbatan Wetan RT 01/ RW 01, Kec. Nguntoronadi, Kab. Magetan
Tema / Judul : Studi Sanitasi Pasar Gorang-Gareng Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan Tahun 2022.

Bahwa yang bersangkutan telah melakukan penelitian mulai tanggal 1 s/d 10 Juni 2022 di Pasar Gorang-Gareng Kab. Magetan.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan dengan penuh rasa tanggungjawab.

Kepala Dinas
Perindustrian dan Perdagangan
Kabupaten Magetan



SUCIPTO, SH, M.Hum
Pemuda - Orana Muda
NIP. 19660714 199403 1 009

LAMPIRAN 4

PROFIL PASAR GORANG-GARENG

NAMA PASAR	: PASAR GORANG-GARENG I MAGETAN
ALAMAT	: Jl, Jl. Madiun - Goranggareng Rt.04, Rw. 02, Sekolanan, Genengan, Kec. Kawedanan, Kabupaten Magetan, Jawa Timur 63382
LUAS TANAH PASAR	: 9.760 m ²
JUMLAH LOS PERMANEN:	40
JUMLAH KIOS	: 162
JUMLAH PEDAGANG	: 665 pedagang
- Pedagang sayur	: 178 pedagang
- Pedagang basah (kios daging, kios ikan, kios unggas potong)	: 63 pedagang
- Pedagang buah	: 25 pedagang
- Pedagang barang dagangan kering (beras, kelotong, baju, dll)	: 326 pedagang
- Petugas kebersihan	: 5 orang
- Dll	
FASILITAS PASAR	: - Kantor Pengelola - Kamar Mandi/Toilet - TPS - Tempat Parkir - Hydrant

LAMPIRAN 5

Struktur Organisasi Pasar Gorang-Gareng



LAMPIRAN 6

**FORMULIR PENGAWASAN EKSTERNAL INSPEKSI
KESEHATAN LINGKUNGAN (IKL) PASAR**

DATA UMUM

NAMA PASAR :
ALAMAT :
NAMA PENGELOLA PASAR :
PROVINSI :
KABUPATEN/KOTA :
KECAMATAN :
PUSKESMAS :

DATA KHUSUS

NO	VARIABEL YANG DINILAI	PENILAIAN		Ket
		Ya	Tidak	
1	2	3	4	6
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 (zonning)	✓		KUM
	2) Zonning 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 5°C	✓		
	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		✓	
	3) Tempat sampah : Terpisah (basah dan kering), kedap air dan tertutup		✓	
	4) Tempat cuci tangan dilengkapi : sabun dan air mengalir	✓		
	5) 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			
	1) Ada pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar		✓	
	2) 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/8 jam	✓		KUM
	4) Kelembaban 40-60% Rh	✓		KUM
	5) Debu (PM2,5) maksimal 35 u/m ³	✓		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 bulan sekali		✓	
	5) Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku	✓		
2.	Kamar mandi dan toilet			
	1) Toilet :			
	a. Terpisah untuk laki-laki perempuan		✓	KUM
	b. Jumlah cukup (laki-laki 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		✓	KUM
	4) Tersedia tempat cuci tangan dan sabun		✓	KUM
	5) Tersedia tempat sampah yang tertutup		✓	
	6) Toilet dengan leher angsa dan septictank yang memenuhi syarat kesehatan	✓		
	7) Letak toilet minimal 10 meter dari tempatpenjualan 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		✓	KUM
4.	Saluran Pembuangan Air Limbah			
	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
5.	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	✓		KUM
	2) Tersedia di setiap los		✓	
	3) Dilengkapi sabun	✓		KUM
	4) Tersedia air bersih mengalir	✓		KUM
7.	Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit			

	1) Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus	✓		
	2) Sukses 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 $\geq 95\%$	✓		
8.	Kualitas makanandan bahan pangan			
	1) Tidak basi	✓		
	2) Kualitas makanan siap saji (hasil pemeriksaan fisik, mikrobiologi		✓	KUM
	3) Makanan dalam kemasan disimpan dalam suhu 4 -10°C		✓	
	4) Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0°C - 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		✓	KUM
9.	Desinfeksi Pasar			
	1) Dilakukan secara menyeluruh dalam sebulan	✓		
	2) Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan	✓		
D.	MANAGEMEN SANITASI			
	1) Pengelolaan sampah (petugas, lembar cek monitoring)		✓	KUM
	2) Air Limbah, drainase, IPAL (petugas, SOP, lembar cek monitoring)		✓	KUM
	3) Toilet dan air (higiene dan air minum) (petugas, SOP, lembar cek monitoring)		✓	KUM
	4) Pembersihan pasar (petugas, lembar cek monitoring)		✓	KUM
E.	PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN PERILAKU HIDUP BERSIH DAN SEHAT			
1.	Pedagang dan pekerja			
	1) Pedagang daging, karkas, 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 6bulan 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)		✓	KUM
	2) Ada Rencana kerja (setiap tahun, ada kegiatan screening bahan pangan yg dijual di pasar)		✓	KUM
	3) Adanya implementasi Rencana kerja (dokumen pelaksanaan kegiatan pokja pasar)		✓	KUM
	4) Melakukan kegiatan penilaian internal pasar secara rutin perbulan		✓	KUM
	5) Melakukan monitoring dan evaluasi		✓	KUM
F.	KEAMANAN			
1.	Pemadan kebakaran			
	1) Peralatan pemadam kebakaran :			

	a. Ada	✓		KUM
	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.	SARANAPENUNJANG			
1.	Tersedia pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)		✓	
2.	Tersedia akses keluar masuk barang dan orang terpisah		✓	
	JUMLAH	69	62	

Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat

Magetan,

Mengetahui,
Pengelola pasar

Penilai

(.....)

(.....)

LAMPIRAN 8

Dokumentasi



Tempat Parkir



Kantor Pengelola




Pengukuran Lebar Lorong Kios



Pengukuran Pencahayaan



Pengukuran Kepadatan Lalat	Pengukuran Kebisingan
 <p data-bbox="475 846 635 882">Kondisi Los</p>	 <p data-bbox="1038 846 1209 882">Kondisi Kios</p>
 <p data-bbox="336 1317 770 1393">Pengukuran Laju Udara di Ruang Pengelola</p>	 <p data-bbox="837 1317 1410 1352">Pengukuran Kebisingan di Ruang Pengelola</p>
 <p data-bbox="323 1785 783 1861">Pengukuran Pevahayaannya di Ruang Pengelola</p>	 <p data-bbox="895 1785 1355 1821">Pegukuran suhu ruangan Pengelola</p>



Tempat Pembuangan Sementara



Kamar Mandi



Kondisi Saluran Air



Kamar Mandi Utara



Tempat Sampah



Lorong



Penjual Daging



Penjual Bahan Makanan Kering



Kondisi Lantai



Wawancara Kepala Pasar



Penjual Bahan Pangan Basah



Wastafel