

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Tabel II. 1 Penelitian Terdahulu

No	Peneliti	Judul	Variabel	Hasil	Perbedaan
1.	Teguh Widiyanto, Nuryanto, dan Bayu Chondro Purnomo.	Analisis Pasar Sehat Di Kabupaten Banyumas, 2022	Bangunan Pasar, bangunan kios, tempat pembuangan sampah, saluran limbah dan drainase, toilet, air bersih, tempat penjualan makanan dan bahan pangan, pengendalian binatang penular penyakit, keamanan Pasar, pencahayaan suhu dan kelembaban, tempat cuci tangan, pedagang/karyawan, pengunjung dan tempat parkir.	Hasil penelitian menunjukkan 2 Pasar (40%) memenuhi persyaratan Pasar sehat sesuai Permenkes RI No 17 Tahun 2020 yaitu Pasar Manis dan Banyumas. Kondisi ini menunjukkan bahwa masih banyak ditemukan Pasar yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan sehingga dapat berisiko menjadi media penularan penyakit bagi pedagang, pengunjung maupun pengelola Pasar.	Terdapat perbedaan pada variabel penelitian
2.	Aulia Meita Cahyani	Studi Pasar Sehat di Pasar Gorang-Gareng 1 Kecamatan	Lokasi, bangunan, sanitasi, manajemen sanitasi, pemberdayaan masyarakat dan	Hasil keseluruhan meliputi : lokasi (100%); bangunan	Terdapat perbedaan pada metode penelitian

		Kawedanan Kabupaten Magetan Tahun 2022	PHBS, keamanan, dan sarana penunjang.	(51%); sanitasi (51,07%); manajemen sanitasi (0%); pemberdayaan masyarakat dan PHBS (42,86%); keamanan (100%); dan sarana penunjang (0%). Dengan akumulasi hasil akhir Pasar sehat (53%)	
--	--	--	---------------------------------------	--	--

Sumber: (Widiyanto et al., 2023) dan (Aulia M.C, 2022)

B. Pengertian

1. Kesehatan Lingkungan

Kesehatan lingkungan adalah upaya pencegahan penyakit dan gangguan kesehatan dari faktor risiko lingkungan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat baik dari aspek fisik, kimia, biologi, maupun sosial (Menteri Kesehatan RI, 2020). Sanitasi merupakan upaya yang bertujuan untuk menurunkan penyakit yang terdapat pada lingkungan sehingga mendapatkan derajat kesehatan manusia yang sempurna. Sanitasi lingkungan pada hakekatnya merupakan kondisi lingkungan yang optimal sehingga dapat berpengaruh positif pada status kesehatan (Savitri & Susilawati, 2022).

2. Sanitasi Tempat – Tempat Umum

Sanitasi tempat-tempat umum yaitu berbagai usaha yang dilakukan untuk mencegah dan mengawasi kerugian akibat dari tempat-tempat umum yang memiliki potensi terjadinya penularan, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya. Tempat ataupun sarana layanan umum yang wajib menyelenggarakan sanitasi lingkungan antara lain : tempat umum yang dikelola secara komersial, tempat yang dapat memfasilitasi terjadinya penularan penyakit atau tempat layanan umum

yang intensitas jumlah dan waktu kunjungannya tinggi. Tempat-tempat umum diantaranya adalah terminal, hotel, angkutan umum, Pasar tradisional atau swalayan/pertokoan, bioskop, salon kecantikan, pangkas rambut, panti pijat, taman hiburan, gedung pertemuan, pondok pesantren, tempat ibadah, objek wisata, dan lain-lain (Marinda & Ardillah, 2019).

3. Pasar

a. Pengertian Pasar

Pasar adalah tempat bertemunya penjual dan pembeli untuk melakukan transaksi jual beli barang ataupun jasa. Pasar tradisional merupakan salah satu fasilitas umum yang keberadaannya sangat penting dan dibutuhkan oleh masyarakat, khususnya untuk memenuhi salah satu kebutuhan pokok manusia, yaitu dalam hal sandang dan pangan. Adapun yang dimaksudkan dengan Pasar tradisional 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. Sedangkan Pasar modern adalah Pasar yang dibangun oleh pemerintah, swasta, atau koperasi yang dalam bentuknya berupa mall, supermarket, department store, shopping centre, waralaba, toko mini swalayan, Pasar serba ada, toko serba ada dan sebagainya dimana pengelolaannya dilaksanakan secara modern, yang mengutamakan kenyamanan berbelanja dengan manajemen berada di satu tangan, bermodal relatif kuat dan dilengkapi dengan label harga yang pasti (Sudrajat et al., 2018).

Pasar Rakyat adalah tempat usaha yang ditata, dibangun, dan dikelola oleh pemerintah, pemerintah daerah, swasta, badan usaha milik negara dan/ badan usaha milik daerah, dapat berupa toko/kios, los, dan tenda yang dimiliki/dikelola oleh pedagang kecil dan menengah, swadaya masyarakat atau koperasi serta UMK-M dengan

proses jual beli barang secara tawar menawar (Menteri Perdagangan, 2021). Pengelola Pasar Rakyat adalah Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara, dan/atau Badan Usaha Milik Daerah yang bertanggung jawab terhadap operasional Pasar, keamanan, kebersihan, dan kenyamanan Pasar (Menteri Kesehatan, 2020).

b. Pengertian Kios, Los, Pelataran, dan Pedagang Kaki Lima

Kios adalah tempat pedagang menjual dagangannya dengan memiliki tutup dan lebih aman daripada yang lainnya. Los yaitu tempat yang digunakan pedagang untuk berjualan yang terbuka yang dibatasi secara pasti dan tetap. Pelataran yaitu tempat pedagang berjualan yang tidak tertutup atau tidak dibatasi secara tetap namun ada tempat yang digunakan untuk kegiatan berjualan. Pedagang kaki lima yaitu pedagang dengan menggunakan gerobak sebagai tempat jualannya yang bergerak ataupun tidak, memanfaatkan sarana dan fasilitas kota, fasilitas sosial, fasilitas umum, dan lahan dan bangunan yang dimiliki oleh pihak swasta dan pemerintah secara sementara atau tidak menetap.

4. Sanitasi Pasar dan Pasar Sehat

Sanitasi lingkungan Pasar adalah usaha untuk mengawasi, mencegah, mengontrol dan mengendalikan segala hal yang ada di lingkungan Pasar terutama yang dapat menularkan terjadinya suatu penyakit (Bili et al., 2021). Pasar Sehat adalah kondisi Pasar Rakyat yang bersih, aman, nyaman, dan sehat melalui pemenuhan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan, Persyaratan Kesehatan, serta sarana dan prasarana penunjang dengan mengutamakan kemandirian komunitas Pasar (Menteri Kesehatan RI, 2020).

C. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat menetapkan persyaratan kesehatan lingkungan pasar sebagai berikut:

1. Lokasi Pasar
 - a. Lokasi pasar dibangun sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang Setempat (RUTR). Pasar tidak berada di daerah yang sering terjadi kecelakaan dan jalur pendaratan penerbangan, termasuk sempadan jalan, atau di daerah yang sering terjadi bencana alam seperti banjir, bantaran sungai, atau lahan longsor.
 - b. Pasar tidak berlokasi di wilayah yang dahulunya merupakan tempat pembuangan sampah (TPS) dan tempat pertambangan.
 - c. Pasar memiliki perbatasan geografis yang jelas dengan lingkungannya.
2. Sarana dan Bangunan
 - a. Umum
 - 1) Memiliki perbatasan geografis yang jelas dengan lingkungannya.
 - 2) Tidak berlokasi di wilayah yang sering terjadi bencana alam, seperti banjir, bantaran sungai, atau lahan longsor.
 - 3) Tidak berlokasi di wilayah yang sering terjadi kecelakaan dan jalur pendaratan penerbangan, termasuk sempadan jalan.
 - 4) Tidak berlokasi di wilayah yang dulunya merupakan tempat pembuangan sampah (TPS) dan tempat pertambangan.
 - b. Ruang kantor pengelola

Ruang kantor pengelola harus memiliki ventilasi setidaknya 20% dari luas lantainya, pencahayaan minimal 100 lux, toilet perempuan dan laki-laki yang terpisah, dan tempat cuci tangan dengan sabun dan air mengalir.

Tabel II. 2 Luas / Volume Ruang

No	Parameter	Unit	SBM (Volume Minimal)	Keterangan
1.	Ruang Kerja	m ³ /orang	11	Jika luas lantai 4,6 meter persegi dan tinggi langit-langit 2,4 meter persegi
2.	Ruang Kerja	m ³ /orang	11	Jika lantai memiliki luas 3,7 m ² dan tinggi langit-langit 3,0 m

Sumber: Permenkes No. 17 Tentang Pasar Sehat

c. Penataan ruang dagang

- 1) Tempat dagang atau zoning dagang dibagi berdasarkan jenis, karakteristik, dan klasifikasi komoditi, seperti basah dan kering.
- 2) Terdapat lokasi khusus yang menjual daging, unggas, ikan, dan karkas.
- 3) Lebar lorong setiap los (area berdasarkan zoning) minimal satu setengah meter.
- 4) Peraturan perundang-undangan mengatur pemotongan, penjualan, dan ruminisia unggas di pasar rakyat.
- 5) Terdapat lokasi yang terpisah dari zona bahan pangan dan makanan untuk bahan berbahaya dan beracun (B3) serta bahan berbahaya lainnya.

d. Tempat penjualan bahan pangan dan makanan

- 1) Tempat penjualan bahan pangan basah
 - a) Memiliki meja penjualan yang tidak dibuat dari kayu dan dibuat dari bahan tahan karat. Permukaan harus rata dengan kemiringan yang cukup untuk mencegah genangan air dan pembuangan air. Setiap sisi meja mempunyai sekat yang dapat dibersihkan. Meja harus tinggi lebih dari 60 cm dari permukaan lantai.
 - b) Ruang penyimpanan dagangan beku harus tetap -18 derajat Celcius, dan ruang penyimpanan dingin harus tetap -4 derajat Celcius.

- c) Memiliki alat pendingin / kotak display untuk tempat penyimpanan produk dingin dengan suhu maksimal 7 derajat Celcius dan -10 derajat Celcius untuk produk beku. Tidak mengandung bahan beracun untuk alas pemotong (talenan) serta mudah dibersihkan dan kedap air.
 - d) Terdapat pisau yang berbeda yang digunakan untuk memotong bahan matang dan mentah serta pisau yang digunakan tidak berkarat.
 - e) Terdapat tempat yang digunakan untuk mencuci peralatan dan bahan pangan.
 - f) Tersedia wastafel yang dapat digunakan untuk mencuci tangan menggunakan sabun dan air yang mengalir.
 - g) Saluran pembuangan air limbah ditutup dengan kemiringan yang disesuaikan dengan peraturan yang berlaku untuk memudahkan aliran limbah dan menghindari area penjualan.
 - h) Terdapat area yang tertutup, kedap air, dan mudah diangkat untuk membuang sampah basah dan kering.
 - i) Di tempat yang menjual bahan pangan basah, tidak ada vektor penyebab penyakit dan tempat perindukannya, seperti nyamuk, kecoa, tikus, dan lalat.
- 2) Tempat penjualan bahan pangan kering
- a) Tempat penjualan harus memiliki meja yang tingginya lebih dari 60 cm dari lantai, mudah dibersihkan, dan memiliki permukaan yang rata.
 - b) Bahan yang digunakan untuk meja penjualan bahan pangan kering harus dibuat dari bahan yang tahan karat dan tidak dibuat dari kayu.
 - c) Ada tempat sampah basah dan kering yang tersedia, yang tertutup, kedap air, dan mudah diangkat.
 - d) Ada tempat wastafel yang memiliki sabun dan air yang mengalir.

- e) Di tempat penjualan bahan pangan kering, tidak ada vektor penyakit dan tempat perkembangbiakannya, seperti lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.
- 3) Tempat penjualan makanan jadi/siap saji
- a) Tempat penyajian makanan tertutup harus lebih dari 60 cm tinggi dari permukaan lantai. Permukaannya mudah dibersihkan dan rata, dan dibuat dari bahan yang tahan karat dan bukan kayu.
 - b) Terdapat tempat untuk mencuci tangan, sabun, dan air yang mengalir di tempat penjualan makanan jadi dan siap saji.
 - c) Terdapat tempat untuk mencuci peralatan yang terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat, dan mudah dibersihkan dengan air yang mengalir.
 - d) Saluran air limbah tempat pencucian harus landai dan memiliki tutup agar air limbah mudah mengalir dan tidak terjadi genangan.
 - e) Tempat sampah kering dan basah harus terpisah, tertutup, dan kedap air.
 - f) Vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti kecoa, tikus, nyamuk, dan lalat, tidak ada di tempat penjualan makanan jadi atau siap saji.
- e. Area parkir
- 1) Pasar tidak menerima kendaraan yang membawa hewan hidup dan harus mempunyai tempat parkir sendiri.
 - 2) Pada area parkir tidak terdapat genangan air.
 - 3) Terdapat tempat sampah yang tertutup, kedap air, dan mudah diangkat antara sampah basah dan kering setiap 10 meter.
 - 4) Ada tanaman untuk penghijauan di area parkir.

f. Konstruksi

1) Atap

- a) Atap harus kuat, tidak bocor, dan tidak menjadi tempat berkembang biaknya binatang penular penyakit.
- b) Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga air tidak mengalir ke langit-langit dan atap.
- c) Ketinggian atap harus sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- d) Penangkal petir harus dipasang pada atap dengan ketinggian 10 meter atau lebih.

2) Dinding

- a) Permukaan dinding harus berwarna yang terang, bersih, dan tidak lembab.
- b) Untuk permukaan dinding yang sering terkena percikan air, bahannya harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air.
- c) Harus berbentuk lengkung, atau conus, di tempat lantai bergabung dengan dinding dan dua dinding lainnya.

3) Lantai

- a) Kamar mandi, tempat cuci, dan tempat lantai yang selalu terkena percikan air harus rata dan dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan kedap dari air, tidak retak, dan tidak licin..
- b) Lantai yang selalu terkena air harus memiliki kemiringan yang sesuai dengan saluran air dan pembuangan air untuk mencegah genangan air.

4) Pintu

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 untuk pintu los penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam.

5) Tangga

- a) Tangga harus sesuai dengan standar atau peraturan perundang-undangan yang berlaku untuk tinggi, lebar, dan kemiringan.
- b) Tangga harus memiliki pegangan tangan kiri dan kanan.
- c) Tangga harus dibuat dari bahan yang kuat dan tidak licin.
- d) Pencahayaan minimal 100 lux yang tidak menyilaukan harus ada di dalamnya.

6) Ventilasi

Ventilasi saling berhadapan (*cross ventilation*) dan dengan luas 20% dari luas lantai.

7) Pencahayaan

- a) Kegiatan pembersihan makanan dan pengelolaan bahan makanan memerlukan intensitas pencahayaan yang cukup.
- b) Pencahayaan harus cukup terang, minimal 200 lux, dan memungkinkan untuk melihat barang dagangan.

8) Drainase

- a) Saluran drainase di sekitarnya terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan dan ditutup.
- b) Saluran drainase memiliki kemiringan yang sesuai dengan peraturan perundang-undangan sehingga air mengalir lancar dan mencegah genangan air.
- c) Tidak ada bangunan kios atau los di atas saluran drainase.

3. Sanitasi Pasar

a. Air

- 1) Setiap hari, setiap pedagang harus memiliki akses ke air bersih sebanyak 15 liter.
- 2) Kualitas air di pasar rakyat harus dipantau secara berkala sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

- 3) Sumber air tanah harus berjarak minimal 10 meter dari sumber pencemar, seperti tempat pembuangan limbah dan tempat penampungan sampah sementara.

b. Toilet

Toilet untuk laki-laki dan perempuan harus tersedia dan ditunjukkan dengan proporsi yang jelas sebagai berikut:

Tabel II. 3 Rasio Jumlah Toilet Pedagang dan Pengunjung

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
		Selebihnya, setiap penambahan seratus penjual harus mendapatkan satu toilet..	
2	Peturasan	2:40 Orang	
		4:80 Orang	
		6:120 Orang	
		Selebihnya, untuk setiap penambahan seratus pedagang, dua peturasan harus ditambahkan..	
	Sarana Sanitasi	Rasio Pengunjung Laki-Laki	Rasio Pengunjung Perempuan
1	WC	1:500 Orang	1:100-500 Orang
		1 per 1.000 orang. Jika tidak ada peturasan, jumlah toilet perempuan setengah dari jumlah toilet pria.	1 untuk setiap tambahan 200 orang atau lebih 1 untuk setiap tambahan 50 orang atau lebih.
2	Peturasan	2: 500 Orang	-
		1 per tambahan 500 orang atau seterusnya.	

Sumber: Permenkes No. 17 Tentang Pasar Sehat

- 1) Untuk penyandang disabilitas terdapat toilet khusus.
- 2) Toilet laki-laki harus memiliki peturasan, jamban leher angsa, tempat.
- 3) Jarak septic tank dengan sumber air bersih minimal 10 meter.
- 4) Pintu toilet tidak menghadap langsung ke tempat penjualan makanan dan bahan pangan.

- 5) Tersedia tempat yang cukup untuk mencuci tangan dengan sabun dan air yang mengalir.
- 6) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan dengan kemiringan yang tepat untuk mencegah genangan.
- 7) Pencahayaan minimal 250 lux dan luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai.

c. Kamar mandi

Kamar mandi laki-laki dan perempuan harus tersedia dan ditunjukkan dengan proporsi yang jelas sebagai berikut:

Tabel II. 4 Rasio Jumlah Kamar Mandi Pedagang

Rasio Pedagang Laki-Laki	Rasio Pedagang Perempuan
1:40 Orang	1:25 Orang
2:80 Orang	2: 50 Orang
3:120 Orang	3:70 Orang

Selebihnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah satu kamar mandi.

Sumber: Permenkes No.17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat

d. Pengelolaan sampah

- 1) Terdapat tempat untuk membuang sampah yang terpilah (organik, anorganik dan residu) di setiap lorong/los/kios.
- 2) Tempat sampah mudah dibersihkan, tertutup, dan dibuat dari bahan yang kedap air dan tidak mudah berkarat.
- 3) Terdapat alat pengangkut sampah yang mudah dibersihkan, kuat, dan mudah dipindahkan.
- 4) Terdapat tempat penampungan sementara (TPS) yang terpisah dari sampah organik, anorganik, dan sisa, yang kuat atau kontainer, kedap air, mudah dibersihkan, dan mudah dijangkau oleh petugas pengangkut sampah.
- 5) Tidak terdapat tempat perkembangbiakan vektor dan binatang pembawa penyakit di TPS.
- 6) Tempat Pemrosesan Sampah (TPA) harus berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar dan tidak berada di jalur utama pasar.

- 7) Sampah harus diangkut ke TPA setidaknya sekali setiap dua puluh empat jam.
 - 8) Pengelolaan sampah menggunakan metode 3R (*reduce, reuse, recycle*).
- e. Saluran pembuangan air limbah
- 1) Saluran pembuangan air limbah dibuat tertutup dan memiliki bak kontrol atau bak yang tertutup dan tidak permanen.
 - 2) Limbah cair mengalir dengan lancar.
 - 3) Di atas saluran pembuangan air limbah tidak terdapat bangunan.
 - 4) Di dalam pasar tidak terdapat genangan air limbah.
- f. IPAL
- 1) Air limbah cair (*grey water*) yang berasal dari los daging, ikan, ayam, dapur, tempat cuci peralatan, tempat cuci tangan, dan kamar mandi diolah di IPAL sebelum dibuang ke saluran pembuangan umum.
 - 2) Kualitas air limbah outlet IPAL setelah proses pengolahan harus memenuhi baku mutu sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan undangan yang berlaku.
 - 3) Air hujan harus di alirkan melalui drainase.
 - 4) Limbah toilet (*black water*) dialirkan langsung ke septic tank.
 - 5) Pengujian air limbah dilakukan secara rutin sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- g. Tempat Cuci Tangan

Tabel II. 5 Perbandingan Jumlah Tempat Cuci Tangan

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

Sumber: Permenkes No.17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat

- 1) Fasilitas cuci tangan terletak pada tempat yang mudah untuk dijangkau, dilengkapi dengan sabun dan air mengalir.
 - 2) Air limbah yang berasal dari fasilitas cuci tangan dialirkan ke saluran pembuangan air limbah yang tertutup.
- h. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit
- Vektor dan binatang pembawa penyakit diawasi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Pembersihan pasar juga perlu dilakukan dengan melakukan hal-hal berikut untuk mengurangi dan mencegah penyebaran penyakit akibat lingkungan di pasar rakyat:
- 1) Dilakukan desinfeksi secara menyeluruh, terutama di pasar, terutama bagian yang menjual daging unggas setiap bulan sekali.
 - 2) Bahan yang digunakan untuk desinfeksi harus ramah lingkungan.
- i. Kualitas makanan dan bahan pangan
- 1) Makanan dan bahan pangan yang dijual tidak dalam keadaan yang sudah basi.
 - 2) Hasil pemeriksaan kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi makanan siap saji memenuhi syarat sesuai dengan peraturan yang sedang berlaku.
 - 3) Makanan disimpan di dalam wadah yang tertutup pada suhu 4-10°C.
 - 4) Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0-4°C.
 - 5) Sayur-sayuran dan buah disimpan pada suhu 10°C.
 - 6) Telur, susu dan olahannya disimpan pada suhu 5-7°C.
 - 7) Bahan makanan disimpan pada jarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari langit-langit.
 - 8) Untuk peralatan makanan jumlah maksimal 100 kuman per cm² dan tidak terdapat e-coli.
 - 9) Pengelola memilih dan memeriksa makanan yang mungkin mengandung bahan berbahaya.

- j. Desinfeksi Pasar
 - 1) Desinfeksi pasar dilaksanakan secara menyeluruh dalam satu hari setiap satu bulan.
 - 2) Desinfektan yang digunakan untuk desinfeksi harus ramah lingkungan dan tidak menyebabkan lingkungan tercemar.
- k. Manajemen sanitasi
 - 1) Terdapat petugas pengelolaan sampah, standar operasional prosedur, dan lembar cek monitoring untuk pengelolaan sampah.
 - 2) Terdapat petugas air limbah, drainase, dan IPAL, standar operasional prosedur, dan lembar cek monitoring untuk air limbah, drainase, dan IPAL.
 - 3) Terdapat petugas toilet dan air (hygiene dan air minum), standar operasional prosedur, dan lembar cek monitoring untuk toilet dan air (hygiene dan air minum).
 - 4) Terdapat petugas pembersihan pasar, standar operasional prosedur, dan lembar yang digunakan untuk cek monitoring untuk pembersihan pasar.
- 4. Pemberdayaan masyarakat dan perilaku hidup bersih dan sehat
 - a. Pedagang dan pekerja
 - 1) Memakai alat perlindungan diri untuk pedagang daging, karkas, dan ikan.
 - 2) Berperilaku hidup bersih dan sehat, seperti membuang sampah, membersihkan tempat sampah basah setiap kali anda membeli sesuatu, dan mematuhi standar CTPS.
 - 3) Pedagang menjalani pemeriksaan kesehatan rutin setiap enam bulan sekali.
 - 4) Penjual makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti diare, hepatitis, atau tuberkulosis.
 - b. Pengunjung
 - 1) Pengunjung mengikuti prinsip perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS).

- 2) Pengunjung setelah memegang daging, karkas, dan ikan melakukan cuci tangan dengan sabun.

c. Pengelola

- 1) Pernah mengikuti kursus atau pelatihan tentang sanitasi dan higiene makanan dan pangan.
- 2) Memiliki rencana kerja PHBS Pasar.
- 3) Menindaklanjuti hasil rekomendasi solusi masalah kesehatan lingkungan.

d. POKJA

- 1) Terdapat surat keputusan kelompok kerja pasar yang terdiri dari pengelola pasar, perwakilan pedagang, dan petugas pasar.
- 2) Mempunyai rencana kerja setiap tahun dan kegiatan screening bahan pangan yang dijual di pasar.
- 3) Terdapat dokumen pelaksanaan rencana kerja dan kegiatan pokja pasar dilakukan setiap bulan.
- 4) Ada penilaian internal pasar setiap bulan.
- 5) Melakukan monitoring dan evaluasi secara rutin.

5. Keamanan

a. Pemadam kebakaran

- 1) Terdapat cukup peralatan pemadam kebakaran dan 80% dari yang ada masih berfungsi dengan baik.
- 2) Pilar pemadam kebakaran memiliki hidran.
- 3) Peralatan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau dan terdapat petunjuk arah untuk jalur evakuasi.
- 4) Peralatan pemadam kebakaran memiliki standar operasional prosedur.

b. Kemananan

- 1) Terdapat pos untuk keamanan di pasar.
- 2) Terdapat personil atau petugas keamanan yang berjaga.

6. Sarana dan prasarana penunjang

Untuk mencapai tujuan penyelenggaraan pasar sehat, yaitu mewujudkan pasar yang bersih, aman, nyaman, dan sehat untuk semua orang, pasar harus dilengkapi dengan sarana penunjang. Sarana penunjang ini dapat mencakup:

a. Sarana

1) Tempat ibadah (musala)

- a) Musala berada di lokasi yang mudah dijangkau semua orang.
- b) Mushola dalam keadaan bersih dan tidak lembab.
- c) Tersedia air bersih yang mengalir dalam jumlah cukup untuk toilet dan wudhu.
- d) Ventilasi dan pencahayaan di dalam musala cukup.
- e) Terdapat peralatan ibadah yang bersih.

2) Tempat Pelayanan Kesehatan

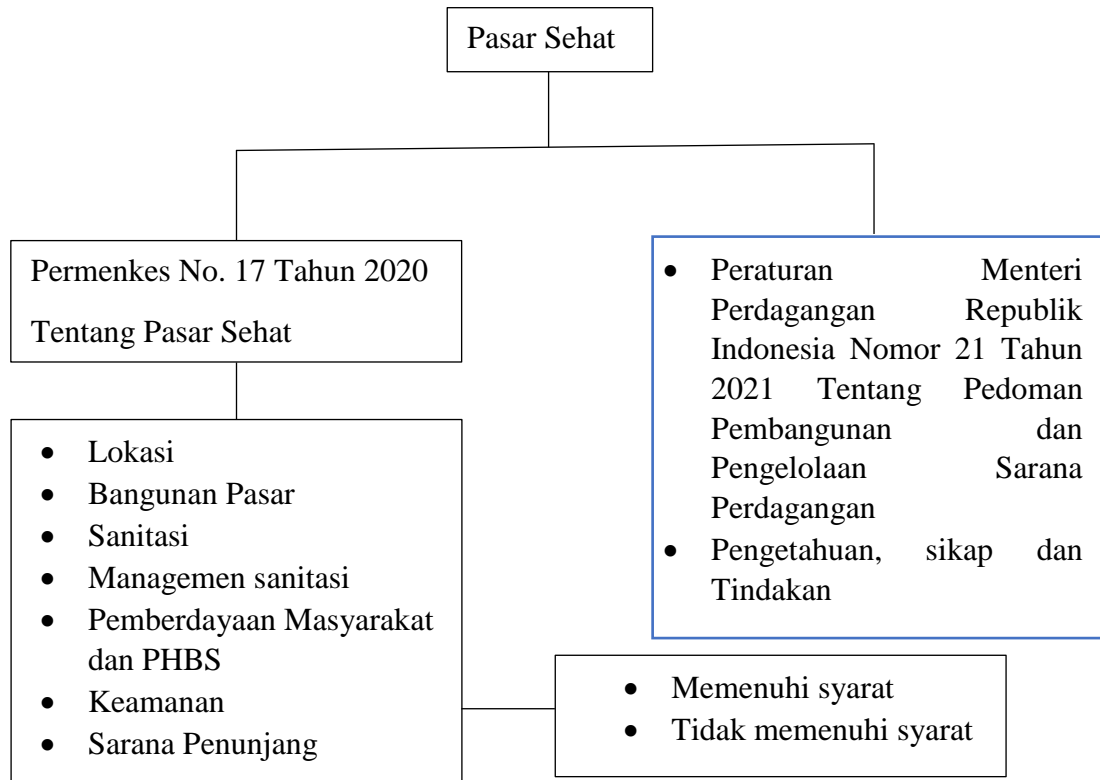
- a) Tersedia ruang khusus yang berfungsi sesuai dengan persyaratan untuk pencegahan, pengendalian, dan penanggulangan berbagai resiko kesehatan dan kecelakaan serta digunakan sebagai tempat pelayanan kesehatan untuk pekerja pasar dan konsumen.
- b) Tempat pelayanan kesehatan berada di pasar dan difasilitasi oleh tenaga medis dan kader kesehatan sesuai dengan tempat pelayanan kesehatan.

3) Ruang Menyusui dan/atau Memerah ASI termasuk di dalamnya tempat penitipan anak

- a) Ruang menyusui dan/atau memerah ASI harus ada di bangunan permanen. Ini dapat menjadi ruang terpisah atau bagian dari fasilitas kesehatan yang memenuhi persyaratan kesehatan. Mekanisme pembentukan ruang menyusui dan/atau memerah ASI dibuat sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

- b) Tersedia tempat penitipan anak.
 - c) Tersedia lemari pendingin.
 - 4) Terdapat ruang terbuka hijau.
 - 5) Tersedia fasilitas lainnya sesuai dengan kebutuhan.
- b. Prasarana
- 1) Pasar memiliki berbagai sarana pencegahan dan pengendalian kebakaran, salah satunya dengan menyediakan peralatan pemadam kebakaran seperti APAR yang ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau, terutama di masing-masing los dan zona pasar, serta hydran air yang berfungsi dengan baik.
 - 2) Jalur dan petunjuk untuk evakuasi tersedia, serta ruang untuk titik kumpul saat bencana.
 - 3) Pos keamanan tersedia dengan petugas dan peralatan yang memadai.
 - 4) Memiliki ruang monitor di ruang pengelola dan kamera CCTV di beberapa lokasi strategis.

D. Kerangka Teori



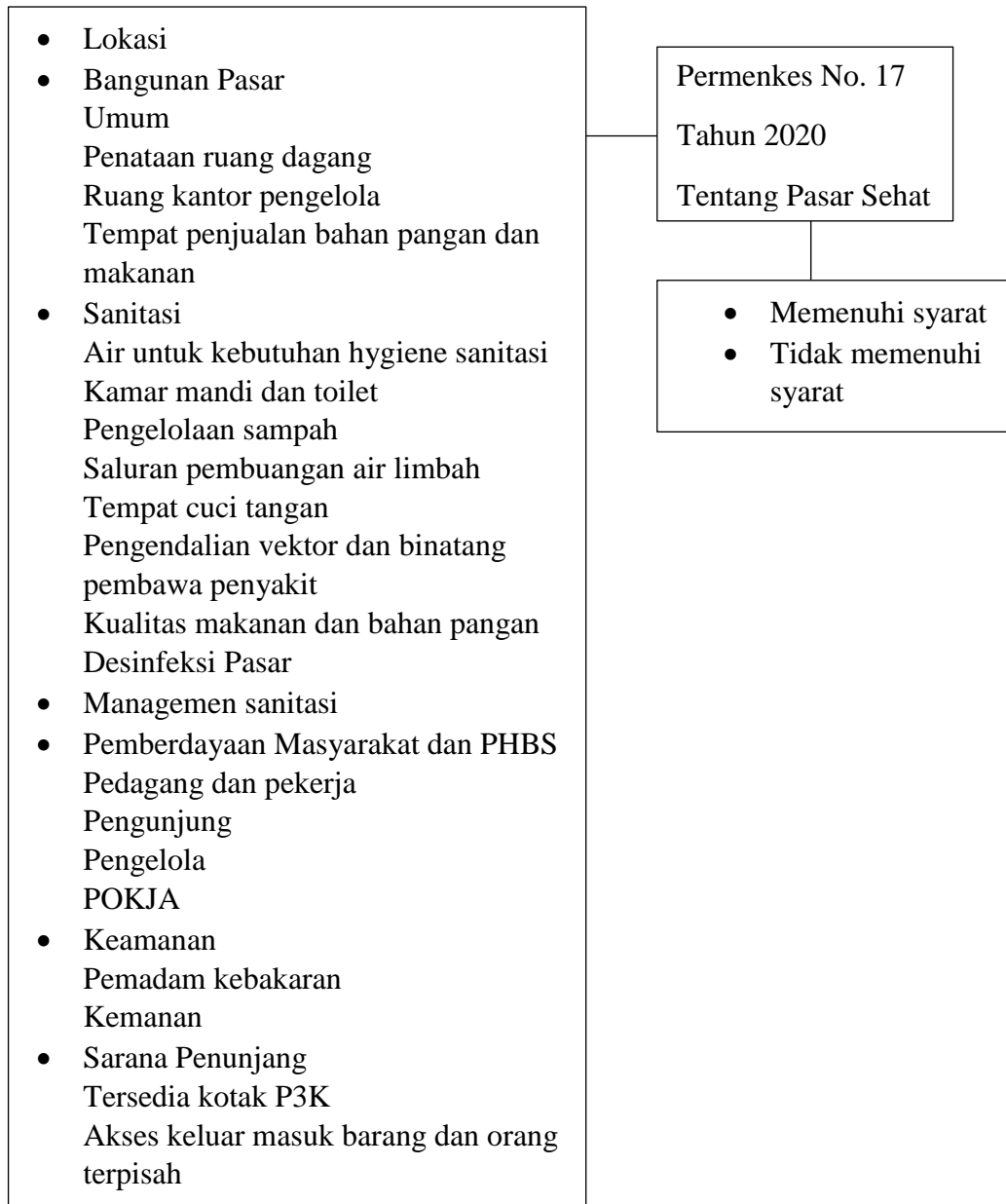
Keterangan:

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

Gambar II. 1 Kerangka Teori

E. Kerangka Konsep



Gambar II. 2 Kerangka Konsep