

LAMPIRAN

A. Surat Izin Penelitian

**PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN**
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jalan Tripandita No. 17 Magetan Kode Pos 63319
Telepon (0351) 8198137 Fax (0351) 8198137
E-mail : bakesbangpol@magetan.go.id

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/KEGIATAN
Nomor : 072 / 165 / 403.205 / 2024

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 25 April 2024 Nomor :PP03.04/FXXIVV.12.2/692/2024 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Dengan ini menyatakan **TIDAK KEBERATAN / DIJINKAN** untuk melaksanakan Penelitian yang diajukan oleh :

Nama : **NUGRAHENI FIRDAUSA**
NIM : P27833221051
Program Studi : Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Semester : Akhir
Tahun Akademik : 2023 / 2024
Kegiatan : Dalam rangka proses belajar mengajar guna pembuatan Tugas Akhir (TA), maka mahasiswa diharapkan untuk melaksanakan Penelitian pada suatu dinas / instansi terkait.

Nama Penanggungjawab : Beny Suyanto, S.Pd.,M.Si
Jabatan : Ketua Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan
Lokasi : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Magetan (Pasar Parang Magetan)
Waktu Pelaksanaan : Bulan Mei s/d Juni 2024

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 kesusilaan 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. 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.
4. Selesai pelaksanaan kegiatan survey/penelitian/research dan kegiatan lain-lain **diwajibkan** memberikan laporan hasil pelaksanaan kegiatan dan atau menyerahkan 1 (satu) eksemplar hasil kegiatan **kepada Bakesbangpol Kab Magetan dan Bappeda Litbang Setdakab. Magetan.**
5. Surat keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak memenuhi Ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Magetan, 29 April 2024
a.n **KEPALA BAKESBANGPOL**
KABUPATEN MAGETAN
KABID KEWASPADAAN NASIONAL
DANDUN WIDYA KUSUMA, SSTP.,MM
Penata TH I
NIP. 19870114 200602 1 001

Tembusan Yth :
1 Sdr Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kab. Magetan
2 Sdr Kepala Pasar Parang Magetan

B. Formulir Penilaian

FORMULIR PENGAWASAN EKSTERNAL INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN (IKL) PASAR

I. DATA UMUM

NAMA PASAR : PASAR PARANG
ALAMAT : JALAN RAYA NGEPEH
NAMA PENGELOLA PASAR : AGOES WAHYU S
PROVINSI : JAWA TIMUR
KABUPATEN/KOTA : MAGETAN
KECAMATAN : PARANG
PUSKESMAS : PARANG

II. DATA KHUSUS :

NO	VARIABEL YANG DINILAI	PENILAIAN		KET
		Ya	Tidak	
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 (zoning)	√		KUM
	2) Zoning 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 5oC	√		
	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(A)/8 jam	√		KUM
	4) Kelembaban 40-60% Rh	√		KUM
	5) Debu (PM2,5) maksimal 35 u/m3	√		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 untuk kebutuhan higiene sanitasi dilakukan 6 bulan sekali	√		
	5) Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku	√		
2.	Kamar mandi dan toilet			
	1) Toilet:			
	a. Terpisah untuk laki-laki dan perempuan	√		KUM
	b. Jumlah cukup (laki-laki = 1:40, 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 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	√		
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		√	
4	Saluran Pembuangan Air Limbah			
	1) Tertutup dilengkapi bak kontrol / tertutup tidak permanen		√	
	2) Limbah cair mengalir lancar	√		
	3) Tidak ada bangunan di atas saluran	√		
	4) Tidak ada genangan air limbah di dalam Pasar	√		
4	IPAL			Belum Memiliki
	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		√	
	2) Tersedia di setiap los		√	
	3) Dilengkapi sabun		√	
	4) Tersedia air bersih mengalir	√		
7	Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit			
	1) Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus		√	
	2) Succes trap/persentase tikus yang tertangkap <1	√		
	3) Indeks populasi kecoa <2 ekor/plate di titik pengukuranselama 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 >95%	√		
8	Kualitas makanan dan bahan pangan			
	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 ² permukaan dan E.coli nol		√	
	8) Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya		√	
9	Desinfeksi Pasar			
	1) Dilakukan secara menyeluruh sehari dalam sebula		√	
	2) Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan		√	
D	MANAGEMEN SANITASI			
	1) Pengelolaan sampah (petugas, SOP, lembar cek monitoring)		√	
	2) Air Limbah, drainase, IPAL (petugas, SOP, lembar cek monitoring)		√	
	3) Toilet dan air (higiene dan air minum) (petugas, SOP, lembar cek monitoring)		√	
	4) Pembersihan Pasar (petugas, SOP, lembar cek monitoring)		√	
E	PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN PERILAKU HIDUP BERSIH DAN SEHAT			
1.	Pedagang dan Pekerja			
	1) Pedagang daging, karkas, ikan		√	

	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 6 bulan 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)	√		
	2) Ada Rencana kerja (setiap tahun, ada kegiatan screening bahan pangan yg dijual di Pasar)	√		
	3) Adanya implementasi Rencana kerja (dokumen pelaksanaan kegiatan pokja Pasar)	√		
	4) Melakukan kegiatan penilaian internal Pasar secara rutin perbulan		√	

	5) Melakukan monitoring dan evaluasi	√		
F	KEAMANAN			
1	Pemadam Kebakaran			
	1) Peralatan pemadam kebakaran :			
	a. Ada	√		
	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	SARANA PENUNJANG			
1	Tersedia pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)		√	
2	Tersedia akses keluar masuk barang dan orang terpisah		√	
	JUMLAH	78	53	

Sumber: Permenkes No.17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat

Keterangan:

KUM adalah Kriteria Utama Minimal yang harus terpenuhi dari aspek yang tertulis.

C. Dokumentasi Penelitian



Penyampaian surat izin penelitian



Wawancara dengan pengelola Pasar



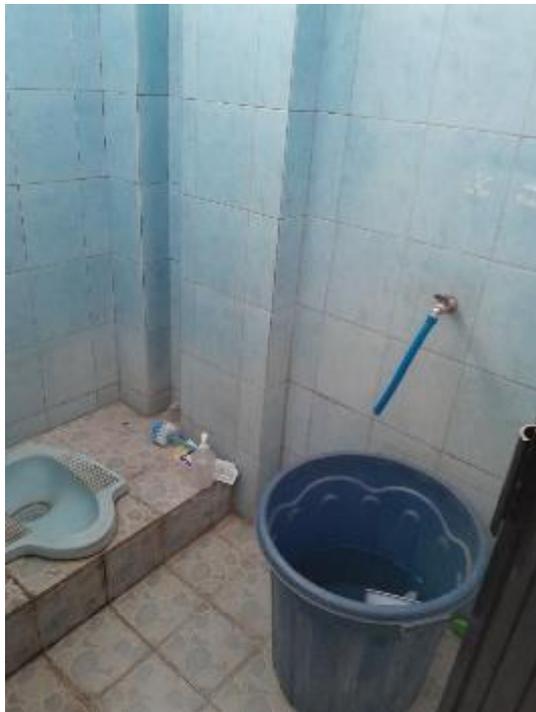
Pengukuran pencahayaan kantor Pasar



Pengukuran suhu, kecepatan laju udara, dan kelembaban di kantor Pasar



Pengukuran kebisingan di kantor Pasar



Toilet di kantor Pasar



Tempat cuci tangan di kantor Pasar



Toilet di kantor Pasar



Kantor Pasar



Pengukuran pencahayaan ruang dagang



Pengukuran kebisingan ruang dagang



Pengukuran pencahayaan ruang dagang



Pengukuran suhu, kecepatan laju udara, dan kelembaban ruang dagang



Pengukuran lebar lorong antar los



Pengukuran kepadatan lalat



Tempat parkir kendaraan roda 4



Tempat parkir kendaraan roda 2



Pos keamanan Pasar



Saluran pembuangan air limbah



APAR



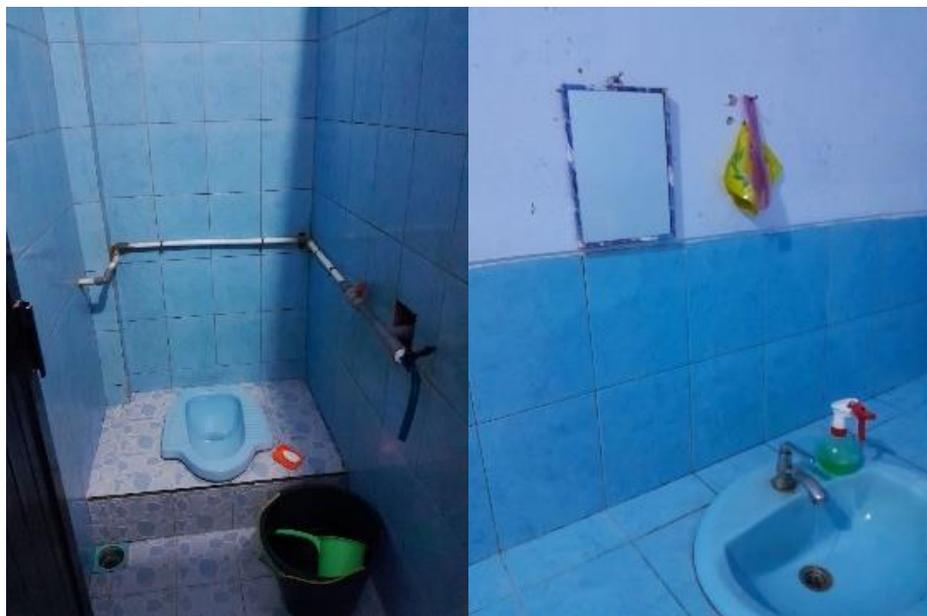
Freezer



Saluran air bersih



Zooning



Toilet dan wastafel pedagang dan pengunjung