

artikel elanda

by Elanda Fikri

Submission date: 28-Nov-2023 11:37AM (UTC+0700)

Submission ID: 2240492862

File name: Elanda_Fikri_revisi_turnitin_1.docx (92.05K)

Word count: 5208

Character count: 32245

Tinjauan Kondisi Sanitasi Pasar Berdasarkan Pendekatan Permenkes No. 17 Tahun 2020 (Studi: Pasar Margahayu Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung)

Elanda Fikri^{1,2}, Indah Prameswari¹

¹ Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Bandung, Jl. Babakan Lembang, No. 10, Cimahi Utara, Cimahi

² Center of Excellence on Utilization of Local Material for Health Improvement, Bandung Health Polytechnic, Jl. Pajajaran, 56, Bandung 40171, Indonesia

18

Info Artikel: Diterima ..bulan ..201x ; Disetujui ..bulan 201x ; Publikasi ..bulan ..201x *tidak perlu diisi

ABSTRAK

Latar belakang: Pasar merupakan fasilitas umum yang perlu memperhatikan sanitasi dan kebersihannya. Pasar mempunyai kedudukan penting sebagai tempat penyediaan pangan yang aman, maka perlu memenuhi kriteria pasar yang sehat. Diketahui, Pasar Margahayu belum melakukan kegiatan inspeksi kesehatan lingkungan (IKL) serta belum melakukan pemeriksaan dan pemantauan parameter lingkungan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kondisi sanitasi Pasar Margahayu berdasarkan pendekatan Permenkes No.17 Tahun 2020 tentang pasar sehat..

Metode: Penelitian menggunakan metode observasional deskriptif. Populasi dan sampel pada penelitian ini yaitu seluruh lingkungan Pasar Margahayu. Teknik pengambilan sampel menggunakan *proportional sampling*. variabel penelitian meliputi lokasi, bangunan, sarana sanitasi, dan kondisi sanitasi pasar. Pengambilan data dilakukan melalui wawancara dan observasi menggunakan lembar observasi, selain itu pengambilan data dilakukan dengan dokumentasi dan pengukuran. Analisis data menggunakan perhitungan sesuai dengan pedoman penilaian pada lembar pengawasan eksternal IKL pada Permenkes No.17 Tahun 2020.

Hasil: Hasil penilaian kondisi sanitasi Pasar Margahayu diketahui belum memenuhi syarat kriteria pasar sehat berdasarkan Permenkes No.17 tahun 2020 dengan nilai (56,24%), karena presentase hasil penilaian tidak mencapai $\geq 70\%$. Hasil menunjukkan dari aspek bangunan pasar terdapat kriteria yang belum mencapai persyaratan pasar sehat yaitu ruang dagang (50%), tempat penjualan bahan pangan (33,3%), serta pencahayaan (60%), dan dari aspek sarana sanitasi terdapat beberapa sarana sanitasi yang belum memenuhi syarat yaitu penyediaan air bersih (50%), pengelolaan sampah (50%), toilet (50%), IPAL(100%), serta pengendalian vektor dan binatang pengganggu (60%), sedangkan dari aspek lokasi Pasar Margahayu telah memenuhi syarat (80%).

Simpulan: Perlunya pembinaan dan pengawasan oleh pengelola pasar kepada para pedagang mengenai higiene sanitasi untuk menciptakan pasar sehat bersinergis.

Kata kunci : Pasar, Sanitasi, Pasar Sehat

ABSTRACT

Title: Review of Market Sanitation Condition Based on the Approach of the Minister of Health No. 17 of 2020 (Study: Margahayu, Margaasih District, Bandung Regency)

Background: The market is a public facility that needs to pay attention to sanitation and hygiene. The market has an important position as a place for providing safe food, so it needs to meet the criteria of a healthy market. It is known that Margahayu Market has not carried out environmental health inspection (IKL) activities and has not carried out inspection and monitoring of environmental parameters. The purpose of this study is to determine the sanitary condition of Margahayu Market based on the approach of the Minister of Health No.17 of 2020 concerning healthy markets.

Method: The study used observational method with Margahayu Market as the population and sample. The sampling technique uses *proportional sampling*. Variables include location, buildings, sanitation facilities, and market sanitation conditions. Data is collected through interviews, observations, documentation, and measurement for analysis. Data analysis uses calculations in accordance with the assessment guidelines on the IKL external supervision sheet in Permenkes No.17 of 2020.

Results: the result assessment sanitary condition of Margahayu Market shows it does not meet healthy market criteria per Minister of Health Regulation No. 17 of 2020, scoring 56. 24% of the assessment results did not reach the minimum requirement of 70%. The findings indicate that certain aspects of market building, such as trading space (50%) and food sales location (33%), did not meet the criteria for a healthy market. 3% for infrastructure, 60% for lighting, and sanitation facilities fail to meet the requirements with 50% for clean water

provision, waste management, and toilets, 100% for WWTP, and 60% for vector control. However, the location of Margahayu Market meets the requirements with 80%.

Conclusion: The need for guidance and supervision by market managers to traders regarding sanitary hygiene to create a synergistic healthy market.

Keywords: Market, Sanitation, Healthy Market

PENDAHULUAN

Salah satu masalah yang paling umum dihadapi negara-negara berkembang di seluruh dunia adalah masalah sanitasi. Penyebaran berbagai penyakit menular terkait erat dengan minimnya sanitasi. Sanitasi adalah bagian penting dari peningkatan kesehatan. Sanitasi adalah upaya kesehatan masyarakat yang memperhatikan berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi kesehatan.

Pada tahun 2014, World Health Organization (WHO) menempatkan Indonesia di posisi ketiga sebagai negara dengan sanitasi terburuk di dunia, hanya unggul di atas India dan China. Ini berbeda dengan negara-negara Asia Tenggara lainnya seperti Singapura dan Malaysia, yang memiliki standar sanitasi yang lebih baik¹. Masyarakat Indonesia hidup dalam kondisi sanitasi yang buruk, yang meningkatkan risiko atau kerentanan terhadap penyakit menular. Upaya untuk menjaga lingkungan tetap bersih dan sehat agar terhindar dari gangguan kesehatan dikenal sebagai kebersihan. Penyediaan air minum yang aman, pembuangan kotoran manusia, pengelolaan limbah, pengolahan air limbah, kebersihan makanan, perumahan yang sehat, dan pengendalian vektor adalah tindakan sanitasi dasar.²

Pasar dapat menyebabkan penularan penyakit, terutama dari sampah dan limbah pasar. Selain itu, ada penjaan makanan yang dapat menyebabkan penyakit yang berhubungan dengan makanan. Penularan penyakit ini biasanya disebabkan oleh lalat, nyamuk, dan tikus.³ Pasar juga merupakan komponen ekonomi yang memiliki kemampuan untuk menghasilkan kemaslahatan dan kesejahteraan hidup manusia⁴. Pasar harus memenuhi standar pasar yang sehat. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, pasar sehat adalah kondisi pasar rakyat yang bersih, aman, nyaman, dan sehat dengan pemenuhan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan, Persyaratan Kesehatan, serta sarana dan prasarana penunjang yang mengutamakan kemandirian komunitas pasar⁵.

Umumnya, kondisi sanitasi pasar tradisional di Indonesia sebagian besar belum termasuk dalam kategori pasar sehat. Hasil Laporan Kesehatan Lingkungan yang dilakukan oleh Kementerian Kesehatan tahun 2017, menyebutkan bahwa hanya 10,94% dari 448 pasar rakyat di 28 provinsi Indonesia yang memenuhi syarat standar pasar sehat, dan sisanya sebesar 89,06% tidak mencapai persyaratan standar baku mutu sebagai pasar yang sehat.⁶

Permasalahan sanitasi yang banyak ditemukan di pasar tradisional antara lain yaitu kebutuhan air bersih untuk keperluan hygiene sanitasi yang tidak tercukupi, sistem pengelolaan sampah yang belum tertangani dengan baik serta fasilitas sanitasi yang kurang memadai. Pasar yang kurang memperhatikan sanitasi dan higienitas berpotensi menjadi tempat penyebaran penyakit dan berkembangbiaknya vektor dan binatang pengerat⁶. Penyebabnya karena menumpuknya sampah dan kotoran, mudah lapuk, saluran drainase yang kurang baik, dan kondisi konstruksi yang tidak sesuai sehingga menjadikan pasar tidak bersih sehingga dapat menyebabkan penularan penyakit langsung maupun tidak langsung antara penjual, pembeli, dan pengunjung pasar lainnya⁷.

Hasil penelitian Johannes di Pasar Winenet Sulawesi Utara menunjukkan kondisi sanitasi pasar yang buruk, termasuk sampah yang berserakan dan sistem drainase yang buruk, serta bangunan pasar yang gelap dan lantai yang licin. Hal ini menunjukkan bahwa pasar tradisional kurang memperhatikan sanitasi dasar, yang berpotensi menjadi tempat penularan berbagai penyakit.⁸

Hasil penelitian Zafrah di beberapa pasar tradisional di kota Medan menunjukkan bahwa beberapa pasar masih memiliki kondisi sanitasi yang buruk, seperti sampah yang berserakan atau bahkan menumpuk dan terabaikan, serta jalan antar gang yang rusak, SPAL yang becek, kotor, dan tidak sehat, dan tempat pembuangan sampah sementara yang tidak memenuhi standar kebersihan. Singkatnya, para pemangku kepentingan termasuk pengelola dan pemerintah setempat, belum memperhatikan kebersihan pasar, yang membuat pasar tidak sehat dan tidak nyaman bagi pengunjung⁹.

Hasil survey pendahuluan serta wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan pengelola Pasar Margahayu, diketahui bahwa UPTD Pasar Margahayu belum melaksanakan kegiatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada lingkungan pasar selain itu Pasar Margahayu tidak ada kegiatan pemeriksaan dan pemantauan terhadap parameter lingkungan seperti pengujian kualitas air bersih dan limbah. Diketahui Pasar Margahayu belum memiliki IPAL, selain itu peneliti juga menemukan tidak adanya penataan lapak/kios antar pedagang atau pembagian area sesuai dengan komoditas bahan pangan yang diperjual-belikan pada bangunan pasar jarak TPS

yang cukup dekat dengan bangunan pasar, ditemukan beberapa lubang dan genangan air pada area sekitar pasar serta sampah yang menumpuk di area samping kios/lapak pedagang. Peneliti juga menemukan adanya vektor dan hewan pengganggu seperti lalat dan tikus yang berkeliaran di area pasar.

Berlandaskan hal tersebut, maka diperlukan penelitian mengenai gambaran kondisi sanitasi di Pasar Margahayu Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data, informasi, serta deskripsi mengenai kondisi sanitasi pasar dari aspek lokasi, bangunan, dan sarana sanitasi Pasar Margahayu. Penelitian ini juga dilakukan untuk mengetahui hasil penilaian kondisi sanitasi Pasar Margahayu berdasarkan pendekatan Permenkes No. 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat⁵.

MATERI DAN METODE

Penelitian kuantitatif ini menggunakan pendekatan observasional deskriptif untuk menentukan kondisi sanitasi di Pasar Margahayu. Variabel penelitian meliputi lokasi, bangunan, sarana sanitasi, dan kondisi sanitasi pasar. Populasi dan sampel penelitian ini yaitu seluruh lingkungan Pasar Margahayu, adapun teknik penentuan sampel yang digunakan yaitu *Proportional sampling* atau sampling berimbang, yaitu dengan memilih wakil-wakil dari tiap kelompok dalam populasi untuk dijadikan sebagai sampel. Jumlah sampel yang diobservasi berjumlah 70 sampel yang terdiri dari kios dan lapak bahan pangan dan makanan. Penelitian dilaksanakan pada bulan April hingga Mei 2023 di Pasar Margahayu Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung. Alat pengumpul data menggunakan lembar ceklis yang ada pada lembar pengawasan eksternal Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Pasar Permenkes No.17 tahun 2020 tentang Pasar Sehat. Data diperoleh dari kegiatan observasi dan pengukuran secara langsung serta wawancara tidak terstruktur. Analisis data dilakukan berdasarkan petunjuk yang tertera pada Permenkes No.17 tahun 2020 tentang pasar Sehat yaitu dengan membandingkan standar penilaian dan kondisi nyata di lapangan. Pasar dapat dikategorikan memenuhi syarat pasar sehat apabila item atau komponen yang memenuhi syarat pada lembar penilaian mendapatkan nilai lebih dari 70% serta telah mencapai kriteria utama minimal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian kondisi sanitasi di Pasar Margahayu berpedoman pada lembar Pengawasan Eksternal Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) yang tercantum pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 17 tahun 2020 tentang Pasar Sehat. Variabel yang diamati yaitu lokasi pasar, bangunan pasar, dan sarana sanitasi. Hasil observasi dan pengamatan sanitasi Pasar Margahayu dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Hasil Observasi Sanitasi Pasar Margahayu Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung Tahun 2023

No.	Variabel	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat	
		n	%	n	%
1.	Lokasi	4	80	1	20
2.	Bangunan				
	Umum (Sesuai dengan persyaratan rancangan dan bangunan yang berlaku)	3	75	1	25
	Penataan ruang dagang	2	50	2	50
	Ruang kantor pengelola	4	100	0	0
	Tempat penjualan bahan pangan basah	3	33,3	6	66,7
	Tempat penjualan bahan pangan kering	0	0	5	100
	Tempat penjualan makanan siap saji	0	0	6	100
	Area parkir	6	75	2	25
	Atap	3	100	0	0
	Dinding	2	66,7	1	33,3
	Lantai	2	100	0	0
	Pintu	0	0	1	100
	Pencahayaan	42	60	28	40
3.	Sarana Sanitasi				
	Penyediaan air bersih	2	50	2	50
	Kamar mandi dan toilet	5	50	5	50
	Pengelolaan sampah	3	50	3	50

SPAL/Drainase	3	75	1	25
IPAL	0	0	2	100
Fasilitas mencuci tangan/ <i>Wastafel</i>	3	75	1	25
Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	3	60	2	40

Ket : * Sumber data primer 2023

Tabel 1 menunjukkan hasil dari tiga variabel yang digunakan untuk menilai kondisi sanitasi di Pasar Margahayu. Pada variabel lokasi, terdapat empat item yang memenuhi syarat untuk Pasar Sehat menurut Permenkes No. 17 tahun 2020, dengan persentase 80% item tersebut berada di lokasi pasar Margahayu, yang sesuai dengan rencana tata ruang umum, tidak berada di daerah rawan kecelakaan, dan memiliki batas wilayah yang jelas antara pasar dan lingkungannya. Selain itu terdapat satu item yang tidak memenuhi syarat dengan persentase 20%, yaitu diketahui letak Pasar Margahayu yang berada dekat dengan Sungai/Kali Cilokotot yang memungkinkan menjadi daerah rawan bencana seperti banjir.

Studi Amelia juga menemukan hal yang sama. Dia menjelaskan bahwa lokasi Pasar Kemiri tidak memenuhi syarat karena dua kriteria: terletak di dataran rendah dan dekat dengan aliran sungai yang lebih tinggi dari saluran, yang menempatkannya di daerah yang rentan terhadap bencana.¹⁰ Menurut Permenkes No.17 tahun 2020, lokasi pasar harus sesuai dengan rencana umum tata ruang kota, tidak terletak di kawasan yang sering terkena bencana alam seperti bantaran sungai atau aliran lahar sehingga rawan longsor dan banjir, tidak terletak di area yang rawan kecelakaan, bukan bekas tempat pembuangan akhir sampah (TPA), dan memiliki batas wilayah yang jelas⁵.

Hasil observasi yang dilakukan pada bangunan pasar, diketahui bangunan Pasar Margahayu pada persyaratan secara umum telah termasuk dalam kategori memenuhi syarat persentase 75%. Sedangkan pada penataan ruang dagang Pasar Margahayu belum memenuhi kategori memenuhi syarat dengan persentase 50%, hal tersebut dikarenakan tidak adanya pembagian area dagang sesuai dengan peruntukannya (*zoning*) serta *zoning* belum dilengkapi dengan identitas lengkap. Pasar Margahayu diketahui belum melakukan penataan lapak/kios atau pembagian area sesuai dengan komoditas bahan pangan yang diperjual-belikan. Bila dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 17 Tahun 2020 yang menjelaskan tentang penataan ruang usaha yang memenuhi syarat, yaitu pembagian kawasan sesuai peruntukannya (*zoning*), maka *zoning* tersebut harus mempunyai identifikasi yang lengkap, lebar lorong antar tribun atau lapak dan kios sudah sesuai, yakni minimal 1,5 meter.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Rusman, kondisi serupa juga ditemukan di Pasar Ciputat dan BSD. Peneliti tersebut menemukan bahwa penataan tata letak ruang dagang bercampur antara kios dan lapak yang menjual bahan pangan basah, makanan kering, dan makanan siap saji. Selain itu, tidak ada identitas atau papan penanda yang ditunjukkan pada zona pasar dan pedagang⁷. Pemisahan ruang dagang berdasarkan jenis dan karakteristik komoditi barang perlu dilakukan, hal itu guna melindungi barang dagangan atau produk dari rantai penularan penyakit serta untuk menjaga kualitas barang dagangan/produk yang dijual di pasar tersebut¹¹.

Hasil observasi dan pengukuran di ruang kantor pengelola Pasar Margahayu menunjukkan bahwa, sesuai dengan Permenkes No. 17 tahun 2020 tentang Pasar, ruang tersebut memiliki ventilasi yang memadai, yang mencakup minimal 20% dari luas lantai (alami), AC dan kipas angin, serta toilet dan tempat cuci tangan. pencahayaan di ruang manajemen adalah 150 lux dan 131,4 lux.

Pada persyaratan kios/lapak bahan pangan dan makanan, baik bahan pangan kering, basah, serta hidangan siap saji di Pasar Margahayu diketahui tidak memenuhi syarat berdasarkan peraturan yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 tahun 2020 tentang Pasar sehat. Pengamatan pada lapak/kios pedagang bahan pangan basah menunjukkan enam item dari sembilan item tidak memenuhi syarat dengan persentase 66,7%. Hal tersebut dikarenakan sebagian besar pedagang belum melakukan pengemasan menggunakan karkas daging, selain itu beberapa pedagang bahan pangan basah belum memiliki tempat penyimpanan bahan pangan dengan suhu dingin atau lemari pendingin untuk menyimpan bahan pangan basah. Hal serupa ditemukan pada penelitian yang dilakukan di Pasar Inpress yaitu sebagian besar kios di Pasar Inpress tidak memiliki penyimpanan khusus bahan pangan basah seperti tidak adanya lemari pendingin untuk menyimpan ikan dan daging¹².

Pengamatan yang dilakukan pada lapak/kios pedagang bahan pangan kering dan makanan matang di Pasar Margahayu, diketahui seluruh item belum memenuhi syarat 100%, hal ini karena sebagian besar pedagang belum memiliki meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata, mudah dibersihkan dan tinggi minimal 60 cm, selain itu banyak pedagang masih menggunakan meja yang berbahan kayu yang mudah rapuh lapuk serta tidak kokoh. Hal serupa ditemukan di Pasar Umum Kusamba dalam penelitian yang dilakukan oleh Putri yaitu sebagian besar meja tempat penjualan bahan pangan dan makanan masih terbuat dari kayu, meja tempat

penjualan bahan pangan dan makanan sebaiknya tidak menggunakan bahan dari kayu hal itu guna memudahkan dalam pembersihannya serta menghindari pertumbuhan bakteri dan jamur pada meja tempat penjualan¹³.

Hasil observasi menunjukan banyak kios atau lapak bahan pangan basah di Pasar Margahayu belum memiliki sarana tempat pembersihan bahan pangan dan peralatan seperti keran air pada masing-masing lapak/kios, sehingga para pedagang menampung air menggunakan ember dan drum untuk mencuci peralatan dan bahan pangan. Kondisi serupa ditemukan di Pasar Tanjung Jember, dalam survey yang dilakukan oleh Nurcahya menemukan para pedagang menggunakan tempat cuci tangan dan pangan yang hanya berupa wadah yang berisikan air dan digunakan untuk mencuci peralatan dan meja. Ada juga kios atau lapak bahan pangan basah dan warung makan yang memiliki tempat cuci tangan dan sabun¹⁴. Ini bertentangan dengan penelitian Fauzi, yang menemukan bahwa kondisi pasar rangwaru memiliki air mengalir untuk pedagang bahan pangan basah, memudahkan pedagang membersihkan bahan dan peralatan, dan memberikan keamanan dan kenyamanan yang lebih baik bagi penjual dan pembeli saat membeli barang¹⁵.

Pada area parkir Pasar Margahayu diketahui terdapat enam subtansi yang telah memenuhi syarat dengan persentase 75%. Pada Permen No.17 tahun 2020 dijelaskan mengenai persyaratan area parkir pasar yaitu kendaraan yang mengangkut hewan hidup tidak diperkenankan memasuki area parkir utama dan perlu mempunyai area parkir khusus, tidak ditemukannya lubang genangan air di area parkir pasar, tempat sampah terpisah antara sampah kering dan basah dengan jarak minimal 10 meter, tempat sampah kedap air, memiliki penutup dan mudah diangkat dalam jumlah yang cukup, selain itu di area sekitar parkir perlu adanya zona penghijauan dan lahan resapan air⁵. Pada area parkir Pasar Margahayu terdapat dua item yang tidak memenuhi syarat 25%, yaitu ditemukan lubang genangan air dan tidak adanya area khusus bongkar muat barang.

Hasil observasi konstruksi bangunan Pasar Margahayu diketahui pada bagian atap dan lantai telah memenuhi syarat 100%, sedangkan pada dinding bangunan pasar diketahui terdapat satu item yang tidak memenuhi syarat, yaitu ditemukannya dinding yang kotor, berwarna kusam, serta cat dinding yang mengelupas terutama pada dinding area koridor pasar. Pasar Margahayu diketahui tidak menggunakan pintu otomatis ataupun tirai plastik khususnya pada pintu kios/lapak bahan pangan basah seperti ikan, ayam, dan daging, untuk mencegah vektor seperti lalat masuk.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Mubarak di beberapa pasar tradisional di Kabupaten Kebumen, seperti Pasar Ambal, Pasar Tlogopragoto, dan Pasar Ayah, terlihat bahwa beberapa pasar tidak menggunakan pintu yang dapat dibuka dan ditutup serta tirai plastik di area yang menjual daging, ayam, ikan, dan lain-lain¹⁶. Siahaan Rame mengatakan bahwa penjual bahan makanan yang mengeluarkan bau amis dapat menarik lalat. Lalat dapat berbahaya bagi kesehatan manusia dan mengurangi kualitas bahan makanan. Lalat dapat menghinggapi daging dan ikan basah, menyebabkan penyakit pada semua bagian tubuh manusia, seperti badan, bulu pada kaki, tinja, dan muntahnya¹⁷.

Pencahayaan di Pasar Margahayu diketahui dari 70 lapak/kios/PKL yang dilakukan pengukuran pencahayaan terdapat 42 kios/lapak/PKL yang telah memenuhi syarat dengan persentase 60% dan 28 kios/lapak yang tidak memenuhi syarat dengan persentase 40%. Sumber cahaya yang digunakan pada kios yaitu menggunakan pencahayaan buatan yaitu lampu, sedangkan sumber pencahayaan yang digunakan pada area lapak pedagang serta area koridor dan selasar pasar menggunakan pencahayaan alami dari sinar matahari, selain itu terdapat beberapa area yang redup redup seperti area koridor hanggar 1 dengan intensitas pencahayaan 56,9 lux. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat, penerangan minimal 100 lux diperlukan untuk mengelola dan membersihkan bahan pangan dan makanan. Salah satu faktor yang dapat meningkatkan kemungkinan pertumbuhan kuman menjadi 2,3% lebih tinggi, menurut Fauzi, adalah faktor pencahayaan yang tidak sesuai standar. Hal ini berdampak pada kondisi bangunan pasar yang membutuhkan pencahayaan yang cukup untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan jamur¹⁵.

Hasil observasi yang dilakukan mengenai variabel sarana sanitasi pasar diketahui sarana penyediaan air bersih di Pasar Margahayu terdapat terdapat dua item yang memenuhi syarat 50% dan dua item lainnya yang tidak 50%, adapun item yang tidak memenuhi syarat yaitu ketersediaan air yang kurang mencukupi (minimal 15 liter/orang/hari) yaitu hanya 12,6 liter/orang/hari serta belum adanya pengujian terhadap kualitas air setiap 6 bulan sekali untuk kebutuhan higiene sanitasi. Air dapat menjadi media pengangkut dan penyebaran bakteri patogen seperti kolera dan E. coli, serta bahan kimia lainnya seperti timbal, mangan, besi ataupun racun yang dapat mempengaruhi kesehatan tubuh manusia¹⁸, maka dari itu perlunya dilakukan pemeriksaan laboratorium setiap 6 bulan sekali terhadap kebutuhan air bersih untuk melindungi bahan pangan dari kontaminasi air yang digunakan.

Hasil Pengamatan yang dilakukan pada sarana toilet dan kamar mandi di Pasar Margahayu menunjukan hasil tidak memenuhi syarat dengan persentase 50%, adapun item yang belum memenuhi syarat yaitu toilet wanita dan pria tidak terpisah, tempat penampung air dibuat permanen (tidak menggunakan ember) namun bebas dari jentik, tidak menemukan adanya wadah sampah yang tertutup pada setiap bilik toilet, lubang sirkulasi udara

tidak memadai yaitu kurang dari 30% dari luas lantai serta pencahayaan kurang dari 100 lux yaitu 29,3 lux pada WC umum 1 dan 98,2 lux pada WC umum 2.

Pada survey yang dilakukan oleh Djamil pada sarana toilet di Pasar *Shopping Centre* Kelurahan Kayubulan Kecamatan Limboto tidak terpenuhi akses sarana toilet terpisah antara pria dengan wanita¹⁹. Selain ditemukan kondisi toilet dalam keadaan bersih tidak ada genangan air tidak ada sampah dan tidak berbau. Pada kedua WC umum tersebut tidak tersedia tempat sampah yang tertutup pada setiap bilik toilet, toilet sudah menggunakan jenis leher angsa namun tidak memiliki septictank.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti kepada pengelola toilet atau WC umum diketahui bahwa air limbah yang dihasilkan dari toilet langsung dialirkan pada kali yang berada dekat dengan pasar. Hal serupa ditemukan pada Pasar Kampung Tinggi Buleleng diketahui air limbah yang dihasilkan dari kamar mandi dan toilet di pasar tersebut masih dialirkan secara langsung pada saluran terbuka/selokan yang ada di area pasar tersebut²⁰.

Hasil observasi yang dilakukan pada sarana pengelolaan sampah di Pasar Margahayu diketahui belum memenuhi syarat dengan presentase 50%. Pada pengelolaan sampah diketahui kondisi TPS di Pasar Margahayu tidak mempunyai akses khusus dengan jalur masuk utama area pasar. Lokasi letak posisi TPS pasar dekat dengan gerbang utama dan bangunan pasar yaitu kurang dari 10 meter. Hal serupa ditemukan dalam penelitian yang dilakukan oleh Prasasti yang menunjukkan kondisi TPS di Pasar Sidorejo tidak memenuhi persyaratan yaitu jarak TPS yang kurang dari 10 meter dari bangunan pasar²¹. Terdapat sampah yang berserakan di area koridor dan disamping lapak/kios pedagang sayuran, sampah-sampah tersebut dikumpulkan di sudut-sudut pasar.

Hasil survey dilakukan oleh Sari yang menunjukkan hampir seluruh pedagang Pasar Tanjung Anyar Kota Mojokerto masih membuang sampah sembarangan yaitu dengan persentase 86,3%²². Ditemukan sebagian besar pedagang khususnya pedagang sayuran yang belum memiliki tempat sampah yang tertutup dan terpisah antara sampah basah dan sampah kering, hal ini berdasarkan dari temuan sampah bekas sayuran yang menumpuk di tepi kios dan lapak pedagang sayuran. Peneliti menemukan vektor dan bintang pembawa penyakit seperti lalat dan nyamuk yang melintas di area pasar.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Amelia, yang mengatakan bahwa sisa hasil penjualan membuat sampah menumpuk dan membusuk di sekitar kios atau los¹⁰. Selain menimbulkan bau dan tidak estetik, tumpukan sampah juga dapat memungkinkan berbagai binatang penyebab penyakit seperti kecoa dan lalat untuk masuk dan berkembang biak.

Saluran drainase atau SPAL di Pasar Margahayu diketahui telah sesuai dengan kriteria persyaratan yaitu dengan nilai presentase 75%, namun terdapat satu kriteria persyaratan saluran drainase atau SPAL di Pasar Margahayu yang masih belum memenuhi syarat yaitu SPAL tidak dilengkapi bak control sebagai pemisah endapan kotoran dalam sistem pembuangan air limbah. Saluran pembuangan air limbah di Pasar Margahayu terhubung langsung ke Sungai/Kali yang berada di dekat pasar tanpa melewati bak control maupun instalasi pengolahan air limbah. Pasar Margahayu diketahui belum memiliki IPAL sehingga air limbah yang dihasilkan dialirkan langsung ke saluran drainase atau badan air sungai. Kondisi serupa ditemukan pada Pasar Induk Lambaro yang masih belum memiliki bak control dan IPAL, sehingga limbah grey water dibuang langsung ke saluran drainase yang terhubung dengan outflow tanpa pengolahan limbah²³.

Hasil observasi pada instalasi pengolahan air limbah pada pasar diketahui air limbah di Pasar Margahayu dialirkan langsung ke saluran pembuangan umum lalu ke Sungai/Kali tanpa melalui pemrosesan di IPAL, sedangkan pada limbah tersebut banyak terdapat bahan sisa kegiatan pasar seperti kotoran unggas dan darah hewan yang berasal dari kios atau lapak pedagang daging/ayam/ikan hal ini dapat mencemari langsung badan air sungai/kali yang berada di dekat lingkungan pasar.

Limbah cair yang dihasilkan dari pasar tradisional biasanya dibuang langsung ke badan air atau saluran drainase tanpa melalui proses pengolahan terlebih dahulu. Ini dapat mencemari lingkungan, mengkontaminasi sumber air minum, dan merusak flora dan fauna yang hidup di air²⁴. Studi serupa yang dilakukan oleh Astari menunjukkan bahwa pasar di Kota Pontianak tidak memiliki sistem pengolahan air limbah. Air limbah yang dibuang langsung ke sungai dapat mencemari air di sungai, yang diperuntukkan untuk air minum dan MCK²⁵.

Sarana tempat cuci tangan di Pasar Margahayu diketahui terdapat tiga item yang telah memenuhi syarat dengan persentase 75% dan satu item tidak memenuhi syarat dengan persentase 25%, adapun item yang belum sesuai syarat yaitu tidak adanya sarana cuci tangan seperti wastafel ataupun keran air pada setiap los/kios pedagang. Situasi serupa terjadi di Pasar Impres Pujasera, di mana tidak ada fasilitas cuci tangan khusus bagi pedagang atau pengunjung di setiap lapak maupun kios¹². Diketahui bahwa pihak Pasar Margahayu hanya menyediakan 3 tempat cuci tangan pada area depan pasar dan samping pasar. Menurut Suparlan (2012), fasilitas cuci tangan atau wastafel harus tersedia dan mudah dijangkau di fasilitas umum³.

Di Pasar Tanjung Jember, terdapat situasi yang sama. Tempat cuci tangan di toko bahan pangan hanya memiliki bak yang berisi air untuk mencuci peralatan dan hanya beberapa kios yang menyediakan sabun untuk mencuci tangan¹⁴. Setiap kios/lapak terutama pada tempat penjualan bahan pangan basah perlu disediakan

tempat cuci tangan bagi pedagang maupun pembeli hal itu guna melindungi bahan pangan dari kontaminasi akibat perpindahan kuman bakteri dari tangan ke bahan pangan yang akan dijual-belian.

Hasil observasi dan pengukuran keberadaan vektor dan Binatang pembawa penyakit di Pasa 38 argahayu diketahui belum sepenuhnya memenuhi syarat yaitu 60%, hal itu karena masih ditemukanya vektor dan binatang pembawa penyakit seperti lalat dan tikus yang berkeliaran di area pasar. Hasil pengukuran kepadatan lalat yang dilakukan di beberapa tempat seperti tempat pembuangan sementara (TPS), tempat penjual makanan siap saji, tempat pemotongan ayam dan area lapak pedagang menunjukkan hasil melebihi dari nilai persyaratan yang diatur dalam Permenkes No. 17 tahun 2020 yaitu indeks kepadatan lalat kurang dari 2 ekor/fly grill. Pada beberapa titik pengukuran indeks kepadatan lalat termasuk dalam kategori tinggi yaitu pada TPS 6,2 ekor/fly grill dan tempat pemotongan ayam yaitu 10,4 ekor/ fly grill. Menurut teori yang dikemukakan oleh Dewi lingkungan sering menjadi tempat lalat untuk berkembang biak adalah lingkungan yang kotor dan busuk, penuh dengan bakteri dan organisme, misalnya pada tumbuhan yang membusuk, kotoran hewan dan manusia, sampah organik dan sejenisnya²⁶.

Hasil Perhitungan Penilaian Kondisi Sanitasi Pasar Margahayu :

Penilaian observasi 9 dilakukan dengan menghitung nilai observasi, kemudian dibagi dengan jumlah nilai ideal. Penilaian dilakukan mengacu pada Permenkes No.17 Tahun 2020 tentang pasar sehat. Pada lembar observasi terdapat 80 item yang diamati, total item yang telah memenuhi persyaratan dibagi dengan total seluruh variabel.

$$\begin{aligned} \text{Total " jawaban Ya " / 80 x 100\%} \\ &= 45 / 80 \times 100\% \\ &= 4500 / 80 \\ &= 56,25\% \end{aligned}$$

Kategori penilaian :

- a. Dikategorikan Memenuhi syarat kesehatan (MS), jika persentase >70% telah mencapai kriteria utama minimal.
- b. Dikategorikan Tidak Memenuhi Syarat Kesehatan (TMS), jika persentase >70% kriteria utama minimal KUM tidak tercapai.

Berdasarkan hasil perhitungan yang dilakukan didapatkan hasil 56,25% dari 80 item yang diobservasi terdapat 44 item yang memenuhi syarat berdasarkan variabel lokasi, bangunan, dan sarana sanitasi, beberapa item yang diobservasi tidak mencapai Kriteria Utama Minimal (KUM), maka dari itu dapat diketahui bahwa Pasar Margahayu dikategorikan belum memenuhi syarat Pasar Sehat. Dibandingkan dengan hasil penilaian yang dilakukan oleh Indriani terhadap kondisi sanitasi di Pasar tradisional modern liang, diketahui sebagian besar variabel yang dinilai tidak memenuhi syarat dengan total nilai sebesar 13,64% atau 6 variabel dari 44 variabel. Pasar Modern Liang tergolong tidak memenuhi pasar yang sehat karena hasil penilaian tidak mencapai $\geq 70\%$ serta beberapa Kriteria Inti Minimum (KUM) tidak terpenuhi²⁷.

SIMPULAN

Hasil penilaian kondisi sanitasi Pasar Margahayu diketahui belum memenuhi syarat kriteria pasar sehat berdasarkan Permenkes No.17 tahun 2020 dengan nilai (56,24%), karena present hasil penilaian tidak mencapai $\geq 70\%$. Hasil observasi dari variabel lokasi diketahui Pasar Margahayu termasuk dalam kategori memenuhi syarat. Sedangkan dari variabel bangunan, Pasar Margahayu termasuk dalam kategori memenuhi syarat, adapun bagian dari aspek bangunan yang telah memenuhi syarat yaitu pada kantor pengelola pasar, area parkir pasar, serta konstruksi bangunan lantai dan atap pasar. Selain itu, terdapat bagian dari aspek bangunan yang belum memenuhi syarat yaitu pada penataan ruang dagang, pencahayaan, serta tempat penjualan bahan pangan dan makanan. Kondisi sarana sanitasi di Pasar Margahayu sebagian besar belum memenuhi syarat, adapun sarana sanitasi yang belum memenuhi syarat yaitu ketersediaan air bersih, fasilitas jamban dan toilet, IPAL, penanganan sampah, serta penanganan vektor serta binatang pembawa penyakit. Terdapat sarana sanitasi yang telah memenuhi syarat pada sarana keran untuk cuci tangan atau wastafel dan drainase. Pembinaan dan pengawasan oleh pengelola pasar terhadap para pedagang mengenai hygiene sanitasi sangat diperlukan untuk menciptakan pasar sehat bersinergis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Kepala Dinas Perdagangan dan Industri Kabupaten Bandung dan seluruh pengelola Pasar Margahayu, Kabupaten Bandung yang telah mendukung serangkaian proses observasi, dan pengumpulan data.

DAFTAR PUSTAKA

1. World Health Organization. Sanitation Fact Sheet. Media Centre. 2015.
2. Abidin, J., Berliana, A., Salsabila, N., Syifa Maulidia, N., Adiyaksa, R., et al. Sistem Pengelolaan Sampah di Pasar Tradisional Kota Depok. *J Sanitasi Lingkung.* 2021;(2):56–63.
3. Suparlan. Pengantar Pengawasan Hygiene- Sanitasi Tempat - Tempat Umum- Wisata & Usaha Usaha untuk Umum. Surabaya: Percetakan Dua Tujuh; 2012.
4. Aliyah, I. Pemahaman Konseptual Pasar Tradisional Di Perkotaan. *Cakra Wisata.* 2017;18(2):1-16.
5. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020. Jakarta; 2020.
6. Thohira, M.C., Rahman, F. Tata Kelola Sanitasi Lingkungan Pasar Rakyat Menuju Pasar Sehat Era New Normal di Kota Yogyakarta. *Higiene.* 2021;7(3):110–8.
7. Rusman Efendi. Status Kesehatan Pasar Ditinjau dari Aspek Lokasi Dan Bangunan Pada Pasar Ciputat Dan Pasar Modern BSD Kota Tangerang Selatan. *Jurkessia.* 2018;9(1):9-14.
8. Johannes, F., Ompi, B., Pinontoan, O.R., Joseph, W.B.S. Gambaran Kondisi Lingkungan Pasar Winenet di Kota Bitung Tahun 2019. *J public Heal community Med.* 2020;1:84–9.
9. Zafira, T.H. Pelaksanaan Penyelenggaraan Sanitasi Dasar di Pasar Tradisional Pringgan Di Kota Medan Tahun 2011. Universitas Sumatra Utara; 2011.
10. Amelia, C., Susaldi, Roslan, R. Analisis Implementasi Higiene dan Sanitasi di Pasar Kemiri Muka Kota Depok. *J Kesehat Lingkung.* 2021;11(2):99–102.
11. Marsel Poluakan, Poltje D. Rumajar FGP. Tingkat Kepadatan Lalat di Pasar Motoling Kecamatan Motoling Kabupaten Minahasa Selatan. *J Kesehat Lingkung.* 2016;6(1):28-35.
12. Nabila, S.L., Mandagi, A.M. Gambaran Sanitasi Pasar Desa Impress Pujasera Di Banyuwangi Tahun 2018. *Prev J Kesehat Masy.* 2021;12(1):1–16.
13. Putri, N.M.C.R. Tinjauan Keadaan Sanitasi Di Pasar Umum Kusamba Desa Kusamba Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung Tahun 2018. 2018;8:70–7.
14. Nurcahya, K., Moelyaningrum, A.D., Ningrum, P.T. Identifikasi Sanitasi Pasar di Kabupaten Jember (studi di Pasar Tanjung Jember). *e-Jurnal Pustaka Kesehat.* 2014;2(2):285–92.
15. Fauzy, A. Baseline Pasar Sejahtera Pasar Karawangwaru Yogyakarta. Universitas Islam Indonesia; 2017.
16. Mubarak, I.M., Herawati, L., Haryono, H. Penerapan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/Menkes/SK/VI/2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat di Pasar-Pasar Tradisional di Kabupaten Kebumen Hasil Renovasi Tahun 2011-2013. *Sanitasi J Kesehat Lingkung.* 2017;8(2):87-94.
17. Siahaan, R. Tinjauan Sanitasi Pasar Simpang Limun Kelurahan Sudirejo II Kecamatan Medan Kota Kotamadya Medan Tahun 2000. Universitas Sumatra Utara; 2000.
18. Livingston, J. Water scarcity & health in urban Africa. *Daedalus.* 2021;150(4):85–102.
19. Djamil, S. Description of the Condition of Sanitation Facilities and Infrastructure for Shopping Center Market in Kayu Bulan Village, Limboto District, Gorontalo Regency in 2012. *Health J.* 2012;1–20.
20. Artada, K., Rusminingsih, N.K. Tinjauan Keadaan Sanitasi Pasar Kampung Tinggi Kelurahan Kampung Baru Kecamatan Buleleng Kabupaten Buleleng Tahun 2013. *J Kesehat Lingkung.* 2013;4(2014):75–8.
21. Prasasti, A.M., Jogja, P. Gambaran Pengelolaan Sampah Di Pasar Sidorejo Kecamatan Kalasan Kabupaten Sleman. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2022.
22. Sari, A.I. Hubungan Higiene dan Sanitasi Pedagang dengan Kontaminasi Salmonella Ayam Potong di Pasar Tradisional Pekan Baru. *J Ilmu Lingkung.* 2015;9(2):173–82.
23. Audia, H. Perencanaan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Pasar Induk Lambaro Kabupaten Aceh Besar. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh; 2022.
24. Kaawoan, S.P., Mangangka, I.R., Legrans, R.R.I. Perencanaan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPA) Pasar Tradisional Langowan di Kecamatan Langowan Timur Kabupaten Minahasa. *J Tekno.* 2022;20(82):905-915.
25. Winardi, A.I.A. Perancangan Sistem Pengolahan Limbah Cair Kawasan Pasar Anggrek Kota Pontianak. *J Teknol Lingkung Lahan Basah.* 2015;3(1):1-15.
26. Dewi, D.I. Lalat dan Kehidupannya. *J Litbang Pengendali Penyakit Bersumber Binatang Banjarnegara.* 2007;4(1):18-19.
27. Inriani, I., Syahrir, M., Ramli, R., Kanan, M., Tongko, M., Salamat, F. Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional Modern Liang Kecamatan Liang Kabupaten Banggai Kepulauan. *J Kesmas Untika Luwuk Public Heal J.* 2021;12(2):103-111.

artikel elanda

ORIGINALITY REPORT

22%

SIMILARITY INDEX

21%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Universitas Diponegoro Student Paper	2%
2	media.neliti.com Internet Source	2%
3	repository.uima.ac.id Internet Source	2%
4	journal.stikeshb.ac.id Internet Source	1%
5	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	1%
6	docplayer.info Internet Source	1%
7	jurnal.untan.ac.id Internet Source	1%
8	jdih.kemkes.go.id Internet Source	1%
9	repository.unsri.ac.id Internet Source	1%

10	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	1 %
11	jurnal.unej.ac.id Internet Source	1 %
12	ejournal.undip.ac.id Internet Source	1 %
13	Sayu Larasati Nabila, Ayik Mirayanti Mandagi. "Gambaran Sanitasi Pasar Desa Impress Pujasera Di Banyuwangi Tahun 2018", Preventif : Jurnal Kesehatan Masyarakat, 2021 Publication	1 %
14	repository.poltekeskupang.ac.id Internet Source	<1 %
15	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	<1 %
16	ejournal2.undip.ac.id Internet Source	<1 %
17	jurnal.umb.ac.id Internet Source	<1 %
18	simakip.uhamka.ac.id Internet Source	<1 %
19	journal.uin-alauddin.ac.id Internet Source	<1 %

ejournal.iainbengkulu.ac.id

20

Internet Source

<1 %

21

repository.ar-raniry.ac.id

Internet Source

<1 %

22

ejournal.umm.ac.id

Internet Source

<1 %

23

repository.unej.ac.id

Internet Source

<1 %

24

nurafifah23.blogspot.com

Internet Source

<1 %

25

journal.wima.ac.id

Internet Source

<1 %

26

repository.poltekkes-tjk.ac.id

Internet Source

<1 %

27

www.coursehero.com

Internet Source

<1 %

28

www.msn.com

Internet Source

<1 %

29

www.neliti.com

Internet Source

<1 %

30

eprints.poltekkesjogja.ac.id

Internet Source

<1 %

31

jtk.poltekkes-pontianak.ac.id

Internet Source

<1 %

32	pubmed.ncbi.nlm.nih.gov Internet Source	<1 %
33	avieframework.com Internet Source	<1 %
34	bantul.kemenag.go.id Internet Source	<1 %
35	dwkusumaningayu.blogspot.com Internet Source	<1 %
36	ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	<1 %
37	ejournal.poltekkes-smg.ac.id Internet Source	<1 %
38	repo.poltekkes-medan.ac.id Internet Source	<1 %
39	repository.uhamka.ac.id Internet Source	<1 %
40	www.scilit.net Internet Source	<1 %
41	123dok.com Internet Source	<1 %
42	Angga Herlambang, Riska Wandini, Setiawati Setiawati. "FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI STATUS GIZI BALITA DI	<1 %

PUSKESMAS KRUI KABUPATEN PESISIR
BARAT", Jurnal Kebidanan Malahayati, 2021
Publication

43

afidburhanuddin.wordpress.com
Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

artikel elanda

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

GENERAL COMMENTS

/0

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9
