BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Penelitian dilakukan di Pasar Flamboyan Kota Pontianak dengan tiga metode yaitu observasi, wawancara dan kuesioner. Terdapat empat variabel yang diteliti yaitu bangunan, sanitasi, keamanan serta perilaku hidup bersih dan sehat. Hasil penelitian sanitasi lingkungan di Pasar Flamboyan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang pasar sehat dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut ini.

Tabel 4.1 Hasil Penelitian Sanitasi Lingkungan di Pasar Flamboyan Kota Pontianak

No	Variabel	Skor	%
	Bangunan		
1	Bangunan Pasar	5,08	56,4
2	Bangunan Kios/Los	2	66,67
3	Tempat Penjualan Makanan dan Bahan Pangan	6,67	74
4	Pencahayaan, Suhu dan Kelembaban	1	50
5	Tempat Parkir	0,5	25
	Sanitasi		
1	Tempat Pembuangan Sampah	1	20
2	Saluran Limbah dan Drainase	1,5	50
3	Toilet	4,33	72,17
4	Air Bersih	3	100
5	Pengendalian Binatang Penularan Penyakit	2	66,67
6	Tempat Cuci Tangan	1,66	83
	Keamanan		
1	Keamanan Pasar	1	50
	Perilaku Hidup Bersih dan Seha	nt	
1	Pedagang/Karyawan	4,01	57
2	Pengunjung	1,5	50
	Total	35,25	59,7

Sumber: Hasil Analisis, 2022

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa semua variabel di Pasar Flamboyan seperti variabel bangunan, sanitasi, keamanan dan perilaku hidup bersih dan sehat mendapatkan skor 35,25 atau 59,7%. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat, pasar dikatakan memenuhi syarat apabila memenuhi 70% dari formulir penilaian pasar sehingga Pasar Flamboyan tidak memenuhi syarat untuk pasar sehat. Beberapa variabel sudah memenuhi standar yang ditetapkan seperti tempat penjualan bahan makanan dan pangan, toilet, air bersih dan tempat cuci tangan, namun ada beberapa variabel yang belum memenuhi standar yang ditetapkan. Tidak tercapainya standar persyaratan dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 diakibatkan oleh beberapa hal, untuk analisis lengkapnya dapat dilihat pada penjelasan dibawah ini.

4.2 Bangunan

Bangunan yang diamati dalam penelitian ini yaitu bangunan pasar, bangunan kios/los, tempat penjualan bahan makanan dan pangan, pencahayaan, suhu dan kelembaban, serta tempat parkir.

4.2.1 Bangunan Pasar

Penilaian bangunan pasar berdasarkan formulir penilaian pasar menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa bangunan pasar memperoleh 56,4% dari 9 penilaian. Penilaian kategori bangunan Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.2 berikut ini.

Tabel 4.2 Penilaian Bangunan Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Per	ilaian	%
110	Substansi yang Dilinar	Ya	Tidak	70
	Bangunan Pasa	ır		
1	Bangunan pasar terpelihara	1		11,11
2	Lingkungan pasar bersih setiap hari		0	0
3	Jalan dan lorong dalam pasar tidak ada		0	0
3	sampah			
	Pasar tidak bau, tidak gelap dan tidak pengap:			

No	Sykotonoi yong Dinilai	Pen	ilaian	%
NO	Substansi yang Dinilai	Ya	Tidak	%0
	Pasar tidak bau	0,33		3,67
	Pasar tidak gelap (memiliki pencahayaan	0,33		3,67
4	yang baik)	0,55		
	Pasar tidak pengap (memiliki ventilasi	0,33		3,67
	yang baik)	0,33		
	Lantai tidak retak, rata, tidak licin mudah			
	dibersihkan:			
5	Lantai tidak retak	0,08		0,89
3	Lantai rata	0,25		2,78
	Lantai tidak licin	0,08		0,89
	Lantai mudah dibersihkan	0,17		1,89
6	Lantai tidak ada genangan air	0,5		5,56
	Semua bahan dan peralatan yang digunakan			
7	diletakkan pada tempatnya dan tidak	1		11,11
	menghalangi jalan/lorong			
8	Semua fasilitas pasar terawat baik dan bersih		0	0
9	Lorong pasar tidak digunakan untuk berjualan	1		11,11
	Total	5,08		56,4

Berdasarkan hasil observasi lapangan, diketahui bahwa bangunan pasar terpelihara. Hal ini dibuktikan dengan adanya perbaikan atap saat terjadi kebocoran, pembersihan saluran drainase oleh petugas kebersihan setiap sebulan sekali, dan pembersihan saluran air hujan ketika terjadi sumbatan. Berdasarkan wawancara pengelola pasar, pasar dibersihkan setiap hari oleh petugas kebersihan sehingga tidak ada bau sampah yang membusuk di dalam bangunan pasar, namun jalan dan lorong pasar masih terdapat sampah yang berserakan karena tidak ada tempat sampah di setiap kios atau los sehingga sampah yang ada langsung diletakkan di lantai atau ada beberapa pedagang yang mengumpulkan sampahnya di dalam karung terlebih dahulu baru kemudian sampah tersebut diangkut oleh petugas kebersihan. Penelitian yang sama juga dilakukan oleh Damayanti (2019), diketahui

bahwa Pasar Kota Agung masih terdapat sampah yang berserakan karena pedagang yang membuang sampahnya di sekitar tempat berjualan sehingga mengganggu pengunjung pasar.

Berdasarkan data dari Dinas Koperasi, Usaha Mikro dan Perdagangan Kota Pontianak tahun 2022, diketahui bahwa Pasar Flamboyan mempunyai atap yang terbuat dari bahan zincalum dengan kerangka utama baja WF (*Wide Flange*). Atap zincalum merupakan atap yang bahan dasarnya baja yang dilapisi dengan aluminium dan *zinc*. Kelebihan atap zincalum adalah kuat, tahan karat dan korosi, mudah dipotong dan dibentuk, tahan terhadap cuaca dan suhu ekstrem, serta mampu memantulkan panas (Rantung dkk, 2020). Baja WF merupakan balok besi dengan ruas utama yang lebar. Baja WF mempunyai kekuatan yang tinggi terutama pada kekuatan tarik maupun tekan (Imran, 2017).

Atap pada Pasar Flamboyan berbentuk lancip, sisi bawah memiliki ketinggian 12,22 meter sedangkan sisi lancipnya memiliki ketinggian 18,79 meter dari lantai. Atap pada Pasar Flamboyan memiliki satu penangkal petir. Satu penangkal petir tersebut dapat melindungi seluruh bangunan dari Pasar Flamboyan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 17 Tahun 2020, penangkal petir harus digunakan pada bangunan yang memiliki tinggi lebih dari 10 meter sehingga dapat menanggulangi bahaya sambaran petir karena bangunan yang cukup tinggi. Gambar 4.1 berikut ini merupakan gambar atap yang ada di Pasar Flamboyan.



Gambar 4.1 Atap di Pasar Flamboyan

Menurut wawancara dengan pengelola pasar, masih terdapat sedikit atap yang bocor. Beberapa atap yang bocor sudah diperbaiki pada bulan Juli namun tidak semuanya diperbaiki. Dinding pada bangunan Pasar Flamboyan terang karena berwarna putih dan krem. Warna dinding yang terang berpengaruh terdapat suhu

pada bangunan tersebut. Warna terang dapat memantulkan panas dari radiasi sinar matahari sehingga suhu dalam bangunan akan turun (Fausa dan Arsandrie, 2022). Permukaan dinding terbuat dari bahan yang kedap air yaitu terbuat dari semen dan keramik namun rata-rata dinding tersebut terlihat kotor karena banyak lumut dan kotoran yang menempel. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak berbentuk lengkung (conus). Bentuk lengkung (conus) antara lantai dan dinding berfungsi agar kotoran yang ada di daerah tersebut mudah dibersihkan sehingga tidak ada kotoran yang menumpuk di pertemuan antara lantai dan dinding tersebut (Fausa dan Arsandrie, 2022). Gambar 4.2 berikut ini merupakan gambar dinding di Pasar Flamboyan.



Gambar 4.2 Dinding di Pasar Flamboyan

Lantai untuk los A (ikan segar) terbuat dari semen, Los A-F serta kios terbuat dari keramik sehingga lantai di Pasar Flamboyan terbuat dari bahan yang kedap air. Permukaan lantai di Pasar Flamboyan rata tetapi ada beberapa lantai yang retak. Lantai yang retak dapat menjadi tempat tergenangnya air sehingga lingkungan menjadi lembab. Lantai retak dapat dilihat pada gambar 4.3 berikut ini.

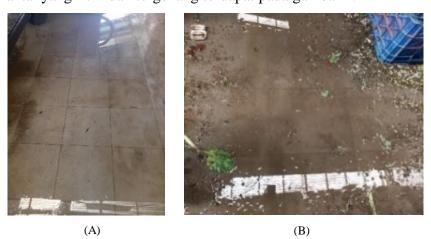






Gambar 4.3 Lantai Retak di Pasar Flamboyan

Berdasarkan observasi, lantai di Pasar Flamboyan mudah dibersihkan tetapi licin karena ada beberapa pedagang yang menyiram lantainya agar lantai bersih namun air yang disiram biasanya tergenang karena saluran drainase yang kurang lancar. Genangan air pada lantai terdapat di los A, B dan D karena saluran drainase yang tersumbat. Genangan pada lantai serta lantai dan dinding yang tidak kedap air mengakibatkan bangunan pasar menjadi lembab. Bangunan yang lembab dapat memicu adanya mikroorganisme. Bangunan yang lembab serta suhu yang tinggi dapat menyebabkan pertumbuhan jamur dan bakteri sehingga dapat menimbulkan berbagai gangguan kesehatan bagi individu di dalamnya (Manaf dan Achmadi, 2020). Lantai yang licin dan tergenang terdapat pada gambar 4.4





Gambar 4.4 Lantai Licin dan Tergenang di Pasar Flamboyan

Bahan dan peralatan penjual diletakkan sesuai pada tempatnya sehingga tidak menghalangi lorong, selain itu lorong juga tidak berfungsi sebagai tempat berjualan. Los daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam tidak menggunakan pintu yang dapat menutup dan membuka sendiri atau tirai plastik. Hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020. Bahan makanan yang berbau tajam harus menggunakan pintu untuk mencegah binatang penular penyakit seperti lalat masuk sehingga mengkontaminasi bahan makanan. Makanan yang berbau tajam dapat mengundang lalat untuk masuk. Lalat yang hinggap pada makanan dapat mengurangi kualitas bahan makan tersebut karena semua bagian tubuh lalat seperti bulu pada kaki, badan, serta tinja dapat menjadi penularan penyakit (Efendi, 2019).

Bangunan pada Pasar Flamboyan memiliki 12 ventilasi dan saling berhadapan dan besarnya lebih dari 20% luas lantai sehingga di dalam pasar tidak pengap. Pencahayaan pada pasar baik yang ditunjukkan dengan pengukuran menggunakan lux meter, diketahui bahwa pencahayaan di Pasar Flamboyan lebih dari 200 lux, hal ini sudah sesuai berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020.

4.2.2 Bangunan Kios/Los

Penilaian bangunan kios/los berdasarkan pada formulir penilaian pasar menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa bangunan kios/los memperoleh 66,67% dari 3 penilaian. Penilaian kategori bangunan kios/los di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.3 dibawah ini.

Tabel 4.3 Penilaian bangunan kios/los di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Pen	ilaian	%
140	Substansi yang Dilinai	Ya	Tidak	70
	Bangunan Kios/Los			
1	Setiap kios/los bersih dan tidak ada sampah berserakan		0	0
2	Tidak ada sampah menumpuk dan membusuk	1		33,33
3	Ada meja tempat berjualan dan kondisi bersih	1		33,33
	Total	2		66,67

Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa bangunan los masih terdapat sampah yang berserakan terutama pada los A-D, hal ini terjadi karena tidak tersedianya tempat sampah yang memenuhi standar menurut Permenkes Nomor 17 Tahun 2020 yaitu terbuat dari bahan kedap air, tidak berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan. Beberapa pedagang hanya menggunakan karung dan plastik untuk menampung sampah sedangkan beberapa pedagang yang lain meletakkan sampahnya di lantai sehingga sampah tersebut berserakan. Sampah yang berserakan dapat mengganggu keindahan pasar dan apabila dibiarkan terlalu lama akan menimbulkan bau. Sampah yang berserakan di beberapa los dapat dilihat pada gambar 4.5





Gambar 4.5 Sampah di Los Pasar

Sampah yang terdapat di setiap kios dan los dibersihkan setiap hari oleh petugas kebersihan sehingga tidak ada sampah yang menumpuk dan membusuk. Menurut Santosa dan Sujito (2021), sampah yang menumpuk dapat menimbulkan pencemaran udara seperti bau yang menyengat sehingga mengganggu pengunjung pasar dan pedagang. Menumpuknya sampah juga menjadi tempat bersarangnya vektor penyakit seperti kecoa, lalat, tikus dan nyamuk. Hal ini serupa dengan penelitian yang dilakukan oleh Seviana dan Aryana (2021), diketahui bahwa terdapat sampah berserakan dan menumpuk di depan los, selain itu terdapat sampah di selokan sekitaran los.

Selain membuang sampah pada tempatnya, pedagang pasar juga harus membersihkan meja setelah selesai berjualan sehingga meja terlihat bersih. Kebersihan meja harus dijaga terutama pada pedagang yang menjual bahan pangan basah agar tidak terjadi kontaminasi bakteri. Menurut Kuntoro dkk (2012), semua hal yang berkaitan langsung dengan daging seperti peralatan, meja dan lingkungan dapat menjadi kontaminasi silang yang mempengaruhi kualitas bahan pangan sehingga harus dijaga kebersihannya.

4.2.3 Tempat Penjualan Bahan Makanan dan Pangan

Penilaian tempat penjualan bahan makanan dan pangan berdasarkan formulir penilaian pasar menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa tempat penjualan bahan makanan dan pangan memperoleh 74% dari 9 penilaian. Penilaian kategori tempat penjualan bahan makanan dan pangan di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.4 dibawah ini.

Tabel 4.4 Penilaian tempat penjualan bahan makanan dan pangan di pasar Flamboyan

No Substansi yang Dinilai Penilaian Ya Tidak Tempat Penjualan Bahan Makanan dan Pangan Los tempat penjualan makan & bahan pangan tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir yang dilengkapi dengan sabun • Tempat cuci tangan dengan air mengalir • Tempat cuci tangan dilengkapi sabun 0 0 Meja atau tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis Pennah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan Total 6,67 74		Fiamboyan			
Tempat Penjualan Bahan Makanan dan Pangan Los tempat penjualan makan & bahan pangan tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir yang dilengkapi dengan sabun • Tempat cuci tangan dengan air mengalir • Tempat cuci tangan dilengkapi sabun 0 0 Meja atau tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan 4 pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu 5 Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual 7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	No	Substansi yang Dinilai	Pen		%
Los tempat penjualan makan & bahan pangan tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir yang dilengkapi dengan sabun • Tempat cuci tangan dengan air mengalir • Tempat cuci tangan dilengkapi sabun O Meja atau tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		<i>y</i> 8	Ya	Tidak	
pangan tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir yang dilengkapi dengan sabun • Tempat cuci tangan dengan air mengalir • Tempat cuci tangan dilengkapi sabun 0 Meja atau tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	Tem	pat Penjualan Bahan Makanan dan Pangan			
air mengalir yang dilengkapi dengan sabun Tempat cuci tangan dengan air mengalir Tempat cuci tangan dilengkapi sabun Meja atau tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		Los tempat penjualan makan & bahan			
• Tempat cuci tangan dengan air mengalir • Tempat cuci tangan dilengkapi sabun 0 0 0 Meja atau tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		pangan tersedia tempat cuci tangan dengan			
• Tempat cuci tangan dilengkapi sabun O Meja atau tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	1	air mengalir yang dilengkapi dengan sabun			
Meja atau tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan Meja tempat penjualan makanan & bahan Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		• Tempat cuci tangan dengan air mengalir		0	0
Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan 4 pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu 5 Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan 6 es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual 7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		• Tempat cuci tangan dilengkapi sabun		0	0
Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan Apangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		Meja atau tempat untuk menjual makanan	1		11 11
Meja tempat penjualan makanan & bahan 4 pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, 1 11,11 bukan dari kayu Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan 6 es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual 7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	2	dan bahan pangan 60 cm di atas lantai	1		11,11
khusus di luar pasar Meja tempat penjualan makanan & bahan 4 pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, 1 11,11 bukan dari kayu 5 Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual 7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	3	Tempat pemotongan ayam berada di lokasi	1		11 11
4 pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, 1 11,11 bukan dari kayu 5 Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan 6 es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual 7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	3	khusus di luar pasar	1		11,11
bukan dari kayu Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		Meja tempat penjualan makanan & bahan			
Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	4	pangan terbuat dari bahan yang tahan karat,	1		11,11
5 bahan pangan harus selalu dibersihkan Tersedia alat pendingin atau menggunakan 6 es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual 7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		bukan dari kayu			
Tersedia alat pendingin atau menggunakan 6 es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual 7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	5	Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan	1		11 11
6 es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual 7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	3	bahan pangan harus selalu dibersihkan	1		11,11
segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual 7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		Tersedia alat pendingin atau menggunakan			
segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual 7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan 0 0	6	es batu untuk tempat penyimpanan ikan	1		11 11
7 Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai 0,67 7,44 8 Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium 9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan 0 0		segar, daging dan unggas-potong yang akan	1		11,11
9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan 0,67 7,44 11,11 11,11		dijual			
9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	7	Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai	0.67		7 44
9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		jenis	0,07		7,11
9 Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	8	Pernah dilakukan pengambilan contoh	1		11.11
dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium	1		11,11
dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan	9	Untuk pedagang makanan siap saji pernah		0	0
Total 6,67 74		dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		J	J
		Total	6,67		74

Berdasarkan observasi di Pasar Flamboyan diketahui bahwa tempat penjualan bahan makanan dan pangan memiliki meja yang rata-rata terbuat dari keramik sehingga memudahkan pedagang untuk membersihkan meja tersebut. Meja dan alas yang digunakan harus diperhatikan kebersihannya terutama untuk pedagang yang menjual bahan pangan basah agar dapat meminimalisir adanya kontaminasi bakteri pada bahan pangan yang dijual (Anggreni, 2022). Meja untuk berjualan memiliki tinggi di atas 60 cm. Los A – D rata-rata memiliki tinggi meja 75 cm, los A ikan segar 82 cm dan los F 87 cm, hal ini sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, yaitu tinggi meja minimal 60 cm dari lantai. Menurut Lubis dkk (2020), adanya *Escherichia coli* pada daging ayam boiler karena keadaan meja pedagang yang saling berdekatan dengan ukuran meja yang tidak besar sehingga terjadi kontaminasi pada ayam tersebut. Kondisi meja pedagang dapat dilihat pada gambar 4.6





Gambar 4.6 Kondisi Meja Pedagang

Tempat penjualan bahan makanan dan pangan tidak memiliki tempat cuci tangan serta tidak memiliki tempat sampah. Tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir harus tersedia di tempat penjualan bahan pangan dan makanan karena tangan dapat membawa kuman sehingga bakteri akan berpindah dari satu orang ke orang lain melalui kontak langsung maupun tidak langsung. Mencuci tangan dengan sabun terbukti dapat menghilangkan kotoran dan debu sehingga dapat meminimalisir mikroorganisme penyebab penyakit (Anggreni, 2022). Tempat sampah juga harus tersedia di tempat penjualan bahan makanan dan pangan agar sampah tidak berserakan sehingga dapat menjadi tempat berkembang biaknya vektor penular penyakit seperti lalat, nyamuk dan tikus selain itu, sampah

yang berserakan juga dapat mengganggu estetika pasar.

Tempat penjualan bahan pangan dan makanan dilengkapi dengan tempat untuk mencuci bahan pangan dengan air mengalir yang terletak di los A ikan sehingga memudahkan pedagang untuk mengambil air dan mencuci bahan dagangannya terutama pedagang yang menjual bahan pangan basah. Air yang kotor dan keruh dapat menjadi sumber bakteri *E.coli* hal ini dibuktikan dengan penelitian yang dilakukan oleh Puspa (2020), diketahui bahwa terdapat bakteri *E.coli* di pisau yang digunakan. Pisau tersebut dicuci menggunakan air yang ditampung di dalam ember dan digunakan berulang kali sehingga tercemar oleh bakteri *E.coli*. Tempat cuci bahan makanan dan pangan terdapat pada gambar 4.8 dibawah ini.



Gambar 4.7 Tempat Cuci bahan pangan dan makanan

Berdasarkan survei kepada 22 orang pedagang bahan pangan basah, mereka selalu membersihkan talenan setiap habis berjualan. Talenan harus selalu dibersihkan karena menurut penelitian Puspa (2020), diketahui bahwa talenan di Pasar Seutui tercemar oleh bakteri *E.coli* akibat penggunaan talenan yang berulangulang tanpa dibersihkan terlebih dahulu. Selain itu pedagang bahan pangan basah seperti ikan dan daging sebaiknya menyimpan dagangannya dalam tempat yang berisi es karena menurut penelitian Edi dan Rahmah (2018), bakteri dapat berkembang dengan baik pada suhu ruang dibandingkan dengan suhu dingin. Berikut ini merupakan gambar 4.8 tempat penyimpanan ikan dan daging.





Gambar 4.8 Tempat Penyimpanan Ikan dan Daging

Berdasarkan observasi ditemukan tikus di daerah penjualan bahan pangan dan makanan. Keberadaan tikus di area pasar mempunyai potensi menularkan penyakit yang dapat mengganggu kesehatan manusia selain itu keberadaan tikus juga dapat merusak barang dagangan yang ada di pasar (Nurcahya, 2014). Penyajian dagangan di Pasar Flamboyan ada yang tidak sesuai dengan jenis dagangannya seperti di los A dan B, di samping pedagang sayur ada pedagang yang menjual ayam potong, jadi ada beberapa pedagang ayam potong yang berada di los A-B yang mayoritas menjual bahan pangan kering. Hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 yaitu penyajian dagangan sesuai dengan kelompok jenis. Tujuan dari penyajian dagangan sesuai dengan kelompok jenis adalah untuk memisahkan bahan-bahan makanan yang mempunyai resiko seperti bahan pangan basah karena tempat penjualan bahan pangan basah mempunyai kondisi yang lembab sehingga dapat menyebabkan tumbuhnya mikroorganisme (Manaf dan Achmadi, 2020).

Petugas Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melakukan pengambilan contoh makanan pada tahun 2021 di Pasar Flamboyan untuk diuji ke laboratorium. Pengujian tersebut bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat makanan yang mengandung zat berbahaya sehingga pengedarannya dapat dicegah. Berdasarkan wawancara dengan pengelola pasar, tidak pernah dilakukan usap dubur untuk pedagang siap saji oleh petugas kesehatan. Usap dubur merupakan pemeriksaan yang dilakukan untuk mengetahui kuman yang terdapat di saluran pencernaan. Pemeriksaan usap dubur dapat menjadi langkah untuk mencegah penularan penyakit yang diakibatkan oleh makanan serta dapat mengetahui apakah

pedagang makanan siap saji layak untuk mengolah makanan atau tidak. Apabila penjamah makanan positif mengandung bakteri patogen di saluran pencernaannya maka besar kemungkinan dapat mengkontaminasi makanan melalui tangan, kuku dan jari selama proses pengolahan makanan. Bakteri patogen dapat menimbulkan gejala penyakit seperti diare, sakit perut, mual, muntah, lemah, dehidrasi dan sakit kepala (Fasmilini, 2013).

4.2.4 Pencahayaan, Suhu dan kelembaban

Penilaian berdasarkan formulir penilaian pasar menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa pencahayaan, suhu dan kelembaban memperoleh 50% dari 2 penilaian. Penilaian kategori pencahayaan, suhu dan kelembaban di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.5 dibawah ini.

Tabel 4.5 Penilaian Pencahayaan, Suhu dan Kelembaban di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Pen	ilaian	%
NO	Substansi yang Dilinai	Ya	Tidak	70
	Pencahayaan, Suhu dan Kelembaban			
1	Pencahayaan alam dan buatan cukup terang	1		50
•	untuk melakukan kegiatan			
2	Suhu di setiap kios/los tidak panas		0	0
	Total	1		50

Sumber: Hasil Analisis, 2022

Hasil pengukuran suhu, kelembaban dan cahaya yang dilakukan di Pasar Flamboyan menggunakan lux meter pada pukul 09.00 WIB dapat dilihat pada tabel 4.6 berikut ini

Tabel 4.6 Hasil Pengukuran Cahaya, Suhu dan Kelembaban

Lokasi	Cahaya (lux)	Suhu (°C)	Kelembaban (%RH)
Los A	607	33,8	64,7
Los B	372	32,3	65
Los C	1329	33,7	63,7
Los D	510	32,8	63,3
Los F	392	31,4	76,5
Los A (Ikan Segar)	2267	29	77,1
Kios A	205	33,6	61,2

Lokasi	Cahaya (lux)	Suhu (°C)	Kelembaban (%RH)
Kios B	387	33,7	60,1
Kios C	296	33,5	58,2
Kios D	2006	33,0	67
Kios E	220	33,2	66,4
Kios F	463	34,2	64

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, pencahayaan yang baik untuk bangunan pasar adalah minimal 200 lux. Berdasarkan pengukuran yang dilakukan menggunakan lux meter, diketahui bahwa pencahayaan di bangunan Pasar Flamboyan berada di atas 200 lux. Pencahayaan tertinggi berada di los A (ikan segar) karena ruangan tersebut terbuka dan masingmasing pedagang memiliki lampu tambahan di setiap meja penjualan. Pencahayaan yang buruk dapat mengakibatkan kelelahan mata, keluhan pegal di daerah mata dan sakit kepala di sekitar mata, selain itu pencahayaan yang kurang dapat mempengaruhi keberadaan bakteri. Hal ini serupa dengan penelitian yang dilakukan oleh Fithri (2016) bahwa adanya hubungan antara pencahayaan dengan keberadaan bakteri di udara yaitu semakin tinggi nilai pencahayaan di ruangan maka semakin menurunnya jumlah koloni bakteri udara dalam ruangan.

Suhu dan kelembaban menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1405 Tahun 2002 adalah 18°C – 28 °C dengan kelembaban 40% - 60%. Tetapi persyaratan ini harus disesuaikan dengan standar fungsi dan kebutuhan ruang. Apabila tidak ditentukan dalam standar, secara umum menurut SNI 03-6390-2000 tentang konservasi energi sistem tata udara pada bangunan gedung, kondisi perencanaan suhu 24°C – 26°C dengan kelembaban 50% - 70% (Lestari dkk, 2017). Berdasarkan pengukuran, suhu rata-rata di Pasar Flamboyan yaitu 32,8°C dengan kelembaban 65,8%. Los F yang merupakan tempat penjualan daging dan los A (ikan segar) yang merupakan tempat menjual pangan hasil laut memiliki kelembaban lebih tinggi karena di dalam ruangan tersebut terdapat aktivitas yang banyak menggunakan air seperti mencuci bahan pangan serta lantai yang selalu disiram menggunakan air. Wulandari (2013) menyatakan bahwa terdapat hubungan antara kelembaban udara dengan koloni bakteri udara dalam ruang. Kelembaban yang tinggi dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri.

Suhu di Pasar Flamboyan dapat dikatakan tinggi karena berada diatas 26°C. Berdasarkan survei kepada pedagang, diketahui bahwa suhu di Pasar Flamboyan panas terutama pada pukul 09.00 WIB - 11.00 WIB. Suhu yang tinggi menyebabkan pedagang dan pembeli merasa panas dan berkeringat. Menurut penelitian Dede (2019), gejala suhu panas di pasar yaitu sering merasa kelelahan, mual, pusing, dan kulit terasa lembab; kondisi tubuh sering mengalami panas ruam pada kulit dan merasa sangat haus; seta pedagang dan pengunjung tidak mampu berkonsentrasi dengan baik ketika melakukan kegiatan di pasar dalam suhu yang tinggi.

4.2.5 Tempat Parkir

Berdasarkan formulir penilaian pasar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa tempat parkir memperoleh 25% dari 2 penilaian. Penilaian kategori tempat parkir di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.7 dibawah ini.

Tabel 4.7 Penilaian Kategori Tempat Parkir di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Pen	ilaian	%
NO	Substansi yang Dilinai	Ya	Tidak	70
	Tempat Parkir			
-	Tersedia tempat parkir untuk kendaraan roda			
1	dua, roda tiga, roda empat dan tempat			
	bongkar muat barang dagangan			
	Roda dua	0,25		12,5
	• Roda tiga		0	0
	• Roda empat	0,25		12,5
	Bongkar muat barang		0	0
2	Jalur masuk dan keluar pasar terpisah dengan		0	0
2	jelas		U	U
-	Total	0,5		25

Sumber: Hasil Analisis, 2022

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa tempat parkir harus memenuhi syarat seperti tersedianya tempat parkir untuk roda dua, tiga, empat, dan bongkar muat barang dagang, serta adanya jalur masuk dan keluar pasar yang terpisah dengan jelas.

Berdasarkan observasi yang dilakukan di Pasar Flamboyan, terdapat pemisahan antara parkir roda dua dan empat, namun tidak ada pemisahan untuk parkir bongkar muat barang karena tempat parkir bongkar muat barang juga digunakan untuk tempat parkir roda dua. Pada saat hari libur seperti sabtu dan minggu, tempat parkir selalu dipenuhi oleh kendaraan hingga menutupi badan jalan yang menyebabkan jalan di sekitar Pasar Flamboyan terganggu pada pagi hari. Selain itu, aliran drainase di tempat parkir lancar, sehingga kendaraan yang parkir tidak terganggu karena tidak ada genangan air pada area tersebut. Kondisi tempat parkir di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada gambar 4.9 dibawah ini



Gambar 4.9 Tempat Parkir di Pasar Flamboyan

Tempat parkir di Pasar Flamboyan tidak dilengkapi dengan plang untuk jalur keluar dan masuk sehingga jalur untuk masuk dan keluar tidak teratur, selain itu di area parkir juga tidak memiliki tempat sampah. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Elida (2015), diketahui bahwa area parkir di Pasar Medan Deli tidak teratur, kendaraan roda dua, tiga dan bongkar muat barang dagang menjadi satu, tidak terdapat tempat parkir mobil sehingga pengunjung memarkirkan mobilnya di luar lokasi pasar seperti di pinggir jalan yang menyebabkan kemacetan di area sekitar pasar.

4.3 Sanitasi

4.3.1 Pengelolaan Sampah

Berdasarkan formulir penilaian pasar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa pengelolaan sampah memperoleh 20% dari 5 penilaian. Penilaian kategori pengelolaan sampah di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.8 dibawah ini.

Tabel 4.8 Penilaian Pengelolaan sampah di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Pen	Penilaian	
NO	Substansi yang Dilinai	Ya	Tidak	%
	Pengelolaan Sampah			
1	Mempunyai Tempat Penampungan Sampah	1		20
1	Sementara (TPS)	1		20
	TPS tidak bau, tidak ada sampah berserakan			
2	• TPS tidak bau		0	0
	• TPS tidak ada sampah berserakan		0	0
3	Tersedia tempat sampah di setiap kios		0	0
4	Tersedia tempat sampah di los pasar		0	0
5	Ada pemisahan sampah basah dan sampah		0	0
3	kering		U	U
	Total	1		20

Hasil penilaian pada lembar ceklis menunjukkan bahwa Pasar Flamboyan hanya memenuhi satu poin penilaian yaitu mempunyai Tempat Penampungan Sementara (TPS). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, kriteria pengelolaan sampah yaitu mempunyai TPS, TPS tidak bau dan tidak ada sampah berserakan, tersedia tempat sampah di setiap kios dan los, serta adanya pemisahan antara sampah basah dan sampah kering.

Setiap kios dan los di Pasar Flamboyan tidak memiliki tempat sampah yang memenuhi standar menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 17 Tahun 2020 yaitu terbuat dari bahan yang kedap air, anti karat, kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup. Di sekitar kios dan los tidak terdapat tempat sampah tetapi ada beberapa pedagang mengumpulkan sampahnya menggunakan karung atau kantong plastik dan beberapa pedagang meletakkan sampahnya di lantai. Hal ini dilakukan karena pedagang beranggapan bahwa sampah tersebut nantinya akan dikumpulkan lagi oleh petugas kebersihan sehingga tidak perlu menggunakan wadah. Berdasarkan penelitian Azmiyah (2014), jumlah kebutuhan tempat sampah di Pasar Flamboyan berdasarkan volume rata-rata timbulan sampah yang dihasilkan per hari adalah 79 tempat sampah berukuran 10 L dan 95 tempat sampah berukuran 20 L.

Pengumpulan sampah dilakukan oleh petugas kebersihan mulai pukul 10.00 WIB. Menurut Notoatmodjo (2011), pengumpulan sampah harus dilakukan setiap hari karena sampah yang menumpuk terlalu lama akan menimbulkan bau serta menjadi tempat berkumpulnya binatang pembawa penyakit seperti lalat, tikus, nyamuk, dan kecoa. Petugas kebersihan yang ada di Pasar Flamboyan sebanyak 16 orang. Sampah yang ada di setiap kios dan los di sapu dan dikumpulkan kemudian diangkut oleh petugas kebersihan menggunakan gerobak. Gerobak yang tersedia di Pasar Flamboyan sebanyak 8 buah dengan kriteria kuat, mudah dibersihkan, dan mudah dipindahkan karena memiliki roda. Kriteria ini sudah memenuhi persyaratan menurut Peraturan menteri Kesehatan RI Nomor 17 tahun 2020. Berikut ini gambar 4.10 merupakan gerobak yang digunakan oleh petugas kebersihan untuk mengangkut sampah.



Gambar 4.10 Alat Angkut Sampah Pasar Flamboyan

Gerobak tersebut mengangkut sampah dari setiap kios dan los ke Tempat Penampungan Sementara (TPS). Tempat Penampungan Sementara di Pasar Flamboyan tidak berada di jalur utama pasar, tetapi jarak dari TPS ke bangunan pasar kurang dari 10 meter karena lokasi TPS yang berada tepat di belakang pasar. Hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 17 tahun 2020 yang menyatakan bahwa jarak antara TPS ke bangunan pasar lebih dari 10 meter. TPS tersebut dibuat menggunakan atap dan tidak ada penutup serta tidak memiliki kontainer sehingga sampah yang ada berserakan di lantai yang menyebabkan sampah tersebut menimbulkan aroma bau. Menurut Marlina dkk (2021), kontainer dapat digunakan untuk menampung sementara sampah di pasar. Penggunaan

kontainer dapat mengurangi kontak antara petugas kebersihan dengan sampah serta dapat memastikan tidak ada tumpahan sampah selama proses pengangkutan sampah. Tempat Penampungan Sementara di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada gambar 4.11.



Gambar 4.11 Tempat Penampungan Sementara Pasar Flamboyan

Pengangkutan sampah dari TPS ke TPA dimulai pada pukul 11.00 WIB. Pengangkutan sampah dari TPS ke TPA dilakukan setiap hari dengan minimal 4 rit pengangkutan. Gambar kendaraan yang mengangkut sampah dari TPS ke TPA dapat dilihat pada gambar 4.12.



Gambar 4.12 Kendaraan Mengangkut Sampah ke TPA

Menurut penelitian Azmiyah (2014), total timbulan sampah organik di Pasar Flamboyan setiap harinya sebanyak 9,04 m³/hari dan anorganik sebanyak 1,05 m³/hari sehingga total timbulan sampah yang dihasilkan di Pasar Flamboyan setiap hari adalah 10,09 m³/hari. Berdasarkan pengamatan langsung, didapatkan hasil bahwa Pasar Flamboyan tidak menerapkan proses pemilahan sampah sehingga

sampah basah dan sampah kering menjadi satu. Sampah apabila tidak ditangani dengan baik akan menimbulkan bau. Maka dari itu diperlukannya metode 3R karena metode tersebut dapat menangani permasalahan sampah melalui metode pengurangan sampah dari sumbernya, daur ulang sampah dan penggunaan kembali barang yang masih bermanfaat (Raharjo dkk, 2014). Metode 3R sangat sederhana namun sulit diterapkan karena sulitnya merubah perilaku masyarakat yang pada umumnya dipengaruhi oleh karakter sosial budaya dan sosial ekonomi yang beragam (Arifin, 2018).

4.3.2 Saluran Limbah dan Drainase

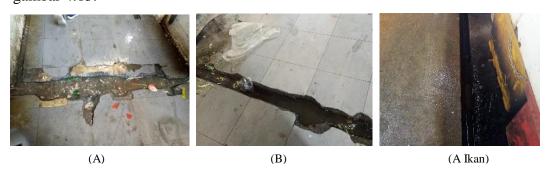
Berdasarkan formulir penilaian pasar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa saluran limbah dan drainase memperoleh 50% dari 3 penilaian. Penilaian kategori saluran limbah dan drainase di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.9 dibawah ini.

Tabel 4.9 Penilaian Kategori Saluran Limbah dan Drainase di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Pen	ilaian	%
NO	Substansi yang Dinilai	Ya	Tidak	70
	Saluran limbah dan drainase			
1	Saluran limbah cair/drainase disemen dan di		0	0
	tutup dengan kisi kisi dari logam			
	Aliran air limbah/drainase lancar			
	• Aliran air limbah/drainase di los ikan lancar	0,25		8,33
2	• Aliran air limbah/drainase di los daging lancar	0,25		8,33
	• Aliran air limbah/drainase di los pemotongan ayam lancar	0,25		8,33
	• Aliran air limbah/drainase di los A-D lancar		0	0
	Selokan/saluran air di los basah (ikan, daging,			
	unggas potong, sayur mayur, tempat			
3	pemarutan kelapa) tidak ada genangan air			
	• Selokan/saluran air di los ikan tidak ada genangan air	0,25		8,33

• Selokan/saluran air di los daging tidak ada genangan air	0,25		8,33
• Selokan/saluran air di los pemotongan ayam tidak ada genangan air	0,25		8,33
• Selokan/saluran air di los A-D tidak ada genangan air		0	0
Total	1,5		50

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa saluran limbah dan drainase harus tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah untuk dibersihkan, aliran drainase lancar serta aliran drainase tidak ada genangan air. Hasil observasi menunjukkan bahwa drainase di setiap los Pasar Flamboyan menggunakan drainase terbuka serta tidak ada bangunan di atas saluran drainase. Saluran drainase memiliki kemiringan yang cukup sehingga aliran drainase lancar, tetapi saluran drainase pada los A-D kurang lancar karena terdapat banyak sampah kecil di saluran tersebut sehingga air menggenang di lantai. Lebar saluran drainase di setiap los rata-rata 10 cm dengan kedalaman rata-rata 6 cm. saluran drainase di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada gambar 4.13.



Gambar 4.13 Saluran Drainase di Pasar Flamboyan

Gambar diatas merupakan saluran drainase di setiap los, selanjutnya air limbah dialirkan ke saluran drainase tertutup. Drainase tersebut ditutup dengan semen. Gambar saluran drainase tertutup dapat dilihat pada gambar 4.14



Gambar 4.14 Saluran Drainase Tertutup

Air limbah tidak mengalami pengolahan sehingga dari saluran drainase langsung dialirkan ke Parit Tokaya. Berdasarkan wawancara dengan pengelola pasar, Pasar Flamboyan memiliki IPAL tetapi tidak berfungsi karena masih ada beberapa perbaikan dan belum ada petugas untuk mengoperasikan IPAL tersebut sehingga limbah cair dari setiap los langsung dialirkan ke Parit Tokaya. Parit Tokaya dapat dilihat pada gambar 4.15.



Gambar 4.15 Parit Tokaya

Limbah cair di Pasar Flamboyan juga tidak pernah dilakukan pengujian oleh petugas setempat. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yunita (2016), diketahui bahwa konsentrasi BOD dan TSS di Parit Tokaya yang berada di depan saluran buangan Pasar Flamboyan melebihi baku mutu yang ditentukan. Konsentrasi BOD di titik 4A saat pasang yaitu 45,71 mg/l dan saat surut 508,47 mg/l, sedangkan konsentrasi BOD di titik 5A saat pasang yaitu 8,57 mg/l dan saat surut 542,37 mg/l. Konsentrasi TSS di titik 4A saat pasang yaitu 470 mg/l dan saat surut 310 mg/l sedangkan konsentrasi TSS di titik 5A saat pasang yaitu 170 mg/l dan saat surut 450 mg/l. Titik 4A merupakan limbah yang berasal dari los daging

dan ayam sedangkan titik 5A merupakan limbah yang berasal dari los ikan.

Penanganan limbah cair yang tidak tepat dapat meningkatkan pencemaran dan menurunkan kualitas lingkungan. Dampak negatif yang ditimbulkan adalah pencemaran air sungai yang menyebabkan biota yang ada di dalam air mati dan kualitas tanah menurun. Selain itu, limbah cair domestik dapat menimbulkan bau yang menyengat dan memiliki kandungan zat kimia berbahaya yang menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan seperti gatal-gatal jika kontak langsung dengan kulit, menyebabkan diare, hepatitis, kolera jika limbah cair tersebut masuk ke dalam tubuh (Marhayuni dan Faizi, 2022). Maka dari itu IPAL sangat diperlukan di pasar agar air limbah di pasar dapat dinetralkan terlebih dahulu sebelum dibuang ke lingkungan sehingga dapat menghindari dampak negatif dari buangan air limbah tersebut.

4.3.3 Toilet

Berdasarkan formulir penilaian pasar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa toilet memperoleh 61% dari 6 penilaian. Penilaian kategori toilet di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.10 dibawah ini.

Tabel 4.10 Penilaian Kategori Toilet di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Penila	ilaian	%
NO	Substansi yang Dilinai	Ya	Tidak	70
	Toilet			
1	Tersedia toilet laki-laki dan perempuan dan tidak antri	1		16,67
	Toilet bersih, tidak berbau dan tidak ada jentik nyamuk			
2	• Toilet bersih		0	0
	• Toilet tidak berbau		0	0
	Tidak ada jentik nyamuk	0.33		5,5
3	Mempunyai lubang angin/ventilasi dan cukup cahaya	1		16,67
4	Tersedia air yang cukup	1		16,67

No	Substansi yang Dinilai	Penilaian		%
		Ya	Tidak	70
5	Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi		0	0
J	dengan sabun			Ü
6	Ada penanggung jawab pemeliharaan dan	1		16,67
O	kebersihan toilet	•		10,07
	Total	4,33		72,17

Berdasarkan observasi diketahui bahwa Pasar Flamboyan memiliki 2 bangunan toilet yaitu toilet di los C dan toilet di los D. Los C mempunyai 3 toilet laki-laki dan 3 toilet perempuan, sedangkan los D mempunyai 2 toilet laki-laki dan 2 toilet perempuan. Jumlah toilet tersebut cukup karena tidak ada antrian. Toilet terlihat tidak bersih karena kondisi lantai yang licin dan selalu diinjak sehingga menimbulkan kotor pada lantai, selain itu pada saat observasi toilet tercium aroma bau. Toilet di Pasar Flamboyan memiliki tempat cuci tangan namun tidak berfungsi karena tidak memiliki air. Tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun harus tersedia untuk mencegah terjadinya kontaminasi tinja dari tangan manusia yang tidak mencuci tangan setelah buang air besar dan terjadinya kontaminasi silang antara pedagang dan pembeli (Efendi dan Syifa, 2019).

Pasar Flamboyan memiliki peturasan sebanyak 8 buah tetapi semuanya tidak berfungsi. Toilet di Pasar Flamboyan memiliki jamban leher angsa. Jamban leher angsa merupakan jamban yang memiliki lubang kloset berbentuk lengkungan sehingga selalu terisi air, fungsinya adalah untuk mencegah timbulnya bau sehingga kotoran yang berada di tempat penampungan tidak tercium baunya karena terhalang oleh air selain itu juga untuk mencegah masuknya binatang kecil (Arthono dan Dipta, 2022). Berikut ini gambar 4.16 merupakan gambar tempat cuci tangan dan peturasan yang ada di Pasar Flamboyan





Gambar 4.16 Peturasan dan Tempat Cuci Tangan di Pasar Flamboyan

Lokasi toilet di Pasar Flamboyan tidak menghadap langsung dengan tempat penjualan bahan makanan dan pangan sehingga bakteri di toilet tidak tercemar langsung di tempat penjualan bahan pangan. Sumber air untuk toilet berasal dari PDAM. Air yang tersedia mengalir lancar sehingga kebutuhan air tercukupi. Lantai di toilet terbuat dari keramik, mudah dibersihkan, tidak ada genangan air tetapi licin. Luas lantai untuk toilet los C yaitu 1,88 m² dan luas lantai untuk toilet los D yaitu 2,25 m² sedangkan luas ventilasi yaitu 0,428 m² untuk toilet los C dan 0,456 m² untuk los D sehingga luas ventilasi sudah sesuai dengan Peraturan menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 yaitu memiliki ventilasi dengan luas minimal 20% dari luas lantai.

Pencahayaan di toilet rata-rata 27 lux. Hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 17 Tahun 2020 yaitu pencahayaan toilet minimal 250 lux. Selain itu, kelembaban rata-rata di toilet 64,6%. Pencahayaan dan ventilasi merupakan salah satu faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi perkembangan nyamuk *Aedes sp.* kelembaban 60%-80% merupakan kelembaban yang optimal untuk pertumbuhan embrio (Werdiningsih, 2017). Saat observasi di Pasar Flamboyan tidak ditemukan jentik nyamuk di bak penampungan air, namun berdasarkan teori, jentik nyamuk dapat berkembang di toilet Pasar Flamboyan.

4.3.4 Air Bersih

Berdasarkan formulir penilaian pasar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa air bersih memperoleh 100% dari 3 penilaian. Penilaian kategori air bersih di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.11 dibawah ini.

Tabel 4.11 Penilaian Kategori Air Bersih di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Pen	ilaian	%	
NO	Substansi yang Dilinai	Ya	Tidak	70	
	Air Bersih				
1	Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup	1		33,33	
1	dan mengalir dengan lancar	1		33,33	
2	Kran air terletak di tempat yang strategis dan	1		33,33	
2	mudah di jangkau	1		33,33	
	Air yang digunakan harus bersih, tidak				
	berwarna, tidak berbau dan tidak berasa				
3	Tidak berwarna	0.33		11	
	Tidak berasa	0.33		11	
	• Tidak berbau	0.33		11	
	Total	3		100	

Berdasarkan observasi diketahui bahwa kategori air bersih telah memenuhi syarat menurut Peraturan menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 yaitu tersedianya air bersih dengan jumlah yang cukup dan mengalir lancar, kran air terletak di tempat yang strategis dan mudah dijangkau, serta kualitas air bersih tidak berwarna, tidak berasa dan tidak berbau. Penilaian kualitas air bersih dilakukan melalui pengamatan langsung, hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Marisa dkk (2021), diketahui bahwa air tidak berwarna dapat dilihat dengan mata bahwa air tersebut jernih, air tidak berbau dapat dibuktikan dengan melakukan deteksi bau menggunakan hidung dan air tidak berasa dapat dibuktikan dengan deteksi rasa menggunakan lidah.

Jumlah kebutuhan air bersih terpenuhi karena pedagang menggunakan kran untuk mengambil air. Air tersebut berasal dari PDAM dan mengalir lancar, tetapi ada beberapa kondisi air PDAM tidak mengalir lancar sehingga sudah dibuat alternatif dengan mengambil air dari bak penampung air hujan yang bangunannya dibuat di bawah bangunan pasar sehingga pedagang tidak kekurangan air saat sumber air dari PDAM tidak mengalir lancar. Menurut wawancara pihak pengelola pasar, air bersih tidak pernah dilakukan pengujian ke lab untuk kualitasnya.

Pasar harus memiliki air bersih karena selain digunakan di toilet, air bersih juga digunakan untuk mencuci tangan dan mencuci bahan pangan. Berdasarkan penelitian Wijayanti (2021), diketahui bahwa kualitas air di Pasar Beringharjo secara fisik memiliki bau amis. Bau tersebut dipengaruhi oleh parameter besi yang tinggi. Kelebihan zat besi juga dapat menyebabkan muntah, diare, dan gagal jantung. Selain parameter fisik, parameter biologi juga penting untuk diperhatikan. Keberadaan bakteri dalam air menyebabkan air tercemar oleh bakteri. Pedagang atau pembeli yang mencuci tangan tidak menggunakan air bersih dapat mengkontaminasi makanan atau bahan pangan yang dipegang, selain itu bahan pangan juga akan terkontaminasi bakteri akibat pencucian bahan pangan menggunakan air yang mengandung bakteri.

4.3.5 Pengendalian Binatang Penularan Penyakit

Berdasarkan formulir penilaian pasar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa pengendalian binatang penularan penyakit memperoleh 66,67% dari 3 penilaian. Penilaian kategori tempat cuci tangan di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.12 dibawah ini.

Tabel 4.12 Penilaian Kategori Pengendalian Binatang Penularan Penyakit di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai _	Penilaian		%
NO		Ya	Tidak	70
	Pengendalian Binatang Penularan Penya	kit		
1	Dilakukan penyemprotan lalat, nyamuk,		0	0
1	kecoa dan tikus setiap bulan	U		0
2.	Tidak ada lalat tempat penjualan makanan	1		33,33
2	matang (siap saji)			55,55
3	Tidak ada binatang peliharaan	1		22 22
3	(kucing/anjing) berkeliaran di dalam pasar	1		33,33
	Total	2		66,67

Sumber: Hasil Analisis, 2022

Hasil penilaian pada lembar ceklis menunjukkan bahwa tidak ada lalat pada penjualan makan matang dan tidak ditemukannya binatang peliharaan seperti kucing dan anjing yang berkeliaran di dalam pasar. Berdasarkan hasil wawancara dengan pengelola pasar, diketahui bahwa disinfeksi untuk lalat, nyamuk, kecoa, dan

tikus tidak dilakukan sebulan sekali. Disinfeksi hanya dilakukan saat pandemi COVID-19 saja, sebelum dan sesudah pandemi tidak pernah dilakukan disinfeksi lalat, nyamuk, kecoa dan tikus. Disinfeksi merupakan kegiatan untuk memusnahkan bakteri patogen yang terdapat pada benda menggunakan bahan kimia cair. Disinfeksi pada pasar penting dilakukan satu bulan sekali untuk mencegah penularan penyakit yang disebabkan oleh binatang penular penyakit (Nurcahya dkk, 2014).

Berdasarkan hasil observasi, tidak ditemukan lalat pada tempat penjualan makanan matang (siap saji). Adanya lalat pada suatu tempat menandakan bahwa kebersihan tempat tersebut kurang baik. Beberapa jenis lalat dapat menjadi penular penyakit. Penyakit yang ditularkan oleh lalat antara lain kolera, diare, *typhus*, disentri dan lainnya yang berkaitan dengan kondisi sanitasi buruk (Mahsyuda, dkk, 2017). Penelitian yang dilakukan oleh Yanti (2018), menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara kepadatan lalat dengan kejadian diare pada balita yang bermukim di sekitar Pasar Sarilamak. Maka dari itu perlunya melakukan pemantauan pada titik yang mungkin dapat menjadi tempat beristirahat atau berkembangbiaknya lalat.

4.3.6 Tempat Cuci Tangan

Berdasarkan formulir penilaian pasar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa tempat cuci tangan memperoleh 83% dari 2 penilaian. Penilaian kategori tempat cuci tangan di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.13 dibawah ini.

Tabel 4.13 Penilaian Kategori Tempat Cuci Tangan di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Penilaian		%
110	Substansi yang Dilinai	Ya	Tidak	/0
	Tempat Cuci Tangan			
1	Tersedia tempat cuci tangan dengan air	1		50
	mengalir dengan jumlah yang cukup	1		30
2	Tempat cuci tangan dilengkapi sabun		0	0
	Tempat cuci tangan bersih	0,33		16,5
	Tempat cuci tangan terletak di lokasi yang	0,33		16,5

N.T.	G 1	Penilaian	0/
No	Substansi yang Dinilai	Ya Tidak	- %
	mudah dijangkau		
	Total	1,66	83

Hasil penilaian di lembar ceklis Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 menunjukkan bahwa Pasar Flamboyan memiliki tempat cuci tangan dengan air yang mengalir dan jumlah yang cukup, memiliki tempat cuci tangan yang bersih, tempat cuci tangan terletak di lokasi yang mudah dijangkau, serta tempat cuci tangan tidak memiliki sabun.

Tempat cuci tangan merupakan sarana sanitasi yang tersedia di pasar yang digunakan untuk melakukan kegiatan cuci tangan bagi pedagang dan pembeli (Limbong, 2021). Pasar Flamboyan memiliki 6 buah tempat cuci tangan yang terletak di area parkir sehingga lokasi tersebut mudah dijangkau. Gambar 4.17 merupakan tempat cuci tangan yang terdapat di Pasar Flamboyan.



Gambar 4.17 Tempat Cuci Tangan Pasar Flamboyan

Berdasarkan gambar, aliran air limbah dari tempat cuci tangan langsung dialirkan ke saluran pembuangan air tertutup. Hal ini dilakukan agar limbah hasil cuci tangan tidak menggenangi jalan. Tempat cuci tangan baru tersedia pada tahun 2020 saat terjadinya pendemi COVID-19. Mencuci tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun dapat mengurangi atau melemahkan kuman yang ada di tangan. Kuman di tangan akan lebih mudah berpindah apabila mencuci tangan menggunakan sabun dibandingkan dengan mencuci tangan tidak menggunakan sabun (Lestari, 2019).

4.4 Keamanan Pasar

Berdasarkan formulir penilaian pasar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa keamanan pasar memperoleh 50% dari 2 penilaian. Penilaian kategori keamanan pasar di Pasar Flamboyan dapat dilihat pada tabel 4.14 dibawah ini.

Tabel 4.14 Penilaian Kategori Keamanan Pasar di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Penilaian		%
110	Substansi yang Dinnai	Ya	Tidak	70
	Keamanan Pasar			
1	Pengelola pasar harus menjaga keamanan pasar	1		50
2	Alat pemadam kebakaran tersedia dalam jumlah cukup		0	0
	• Alat pemadam kebakaran diletakkan di tempat yang strategis dan mudah dijangkau		0	0
	Total	1		50

Sumber: Hasil Analisis, 2022

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 17 Tahun 2020, kategori pasar sehat untuk keamanan pasar yaitu pengelola pasar harus menjaga keamanan pasar, tersedia alat pemadam kebakaran berupa hidran pilar dalam jumlah yang cukup dan alat pemadam kebakaran diletakkan di tempat yang strategis serta mudah dijangkau. Berdasarkan hasil wawancara dengan pengelola pasar, diketahui bahwa Pasar Flamboyan tidak memiliki pos keamanan dan petugas keamanan, namun di Pasar Flamboyan terdapat pos polisi yang berfungsi menjaga keamanan di pasar tersebut, selain itu, Pasar Flamboyan juga tidak memiliki peralatan pemadam kebakaran yang disertai dengan hidran pilar dan SOP penggunaan alat pemadam kebakaran.

Hidran adalah alat yang dapat mengeluarkan sumber air yang digunakan saat terjadi kebakaran. Menurut *National Fire Protection Association* 20 (2019), jangkauan satu pilar hidran halaman mencapai 1000 m² dengan jarak hidran yaitu 30-35 meter sesuai dengan panjang pipa atau selang pemadam kebakaran. Luas

bangunan Pasar Flamboyan adalah 11.120 m² sehingga hidran pilar yang dibutuhkan yaitu 11 buah. Hasil penelitian yang sama dilakukan oleh Hanmina (2022), menyatakan bahwa Pasar Baru dan Pasar Lolowa juga tidak memiliki alat pemadam kebakaran sebagai proteksi kebakaran.

4.5 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

4.5.1 Pedagang atau Karyawan

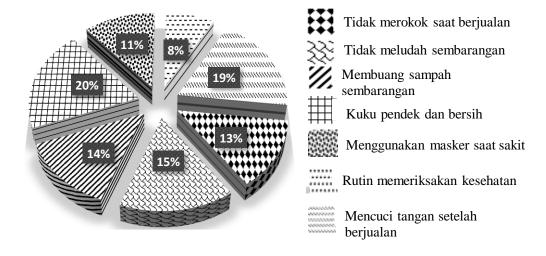
Berdasarkan formulir penilaian pasar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa perilaku hidup bersih dan sehat pedagang memperoleh 57% dari 7 penilaian. Penilaian kategori perilaku hidup bersih dan sehat pedagang atau karyawan di Pasar Flamboyan dilakukan melalui observasi dan kuesioner. Penilaian tersebut dapat dilihat pada tabel 4.15.

Tabel 4.15 Penilaian Kategori Pedagang atau Karyawan di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Pen	ilaian	%
NO	Substansi yang Diimai	Ya	Tidak	
	Pedagang atau Karyawan			
1	Pedagang dan atau karyawan menggunakan			
1	pakaian kerja dan alat pelindung diri seperti:			
	• Celemek	0,04		0,57
	• Sepatu boot	0.24		3,43
	Sarung tangan	0,01		0,14
	• Tutup kepala atau topi	0,02		0,29
2	Ada kelompok atau asosiasi pedagang pasar	1		14,29
	Ada pelatihan dalam rangka meningkatkan		0	
3	kebersihan, keamanan dan kesehatan pasar			0
3	bagi pedagang dan pengelola pasar dalam			U
	rangka tiga 3 bulan terakhir			
4	Tidak merokok saat berjualan	0,54		7,71
5	Tidak meludah sembarangan	0,62		8,86
6	Pedagang daging, ikan dan unggas potong	0,75	10,71	
	selalu mencuci tangan dengan air mengalir	0,73		10,71

No	Substansi yang Dinilai	Penilaian	%
NO	Substansi yang Dilinai	Ya Tidak	70
	dan sabun setelah menjamah barang		
	dagangannya		
7	Kuku pedagang pendek dan bersih	0,79	11,29
	Total	4,01	57

Berdasarkan hasil persebaran kuesioner dengan 95 pedagang didapatkan data tentang perilaku hidup bersih dan sehat pedagang yang terdapat pada gambar 4.18 berikut ini.

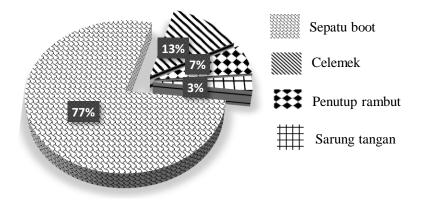


Gambar 4.18 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat Pedagang

Perilaku hidup bersih dan sehat berfungsi untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan, mencegah resiko terjadinya penyakit dan melindungi diri dari ancaman penyakit (Ruhmawati dkk, 2013). Perilaku hidup bersih dan sehat pedagang yang memenuhi syarat yaitu tidak merokok saat berjualan, tidak meludah sembarangan saat berjualan, mencuci tangan setelah berjualan, dan memiliki kuku pendek dan bersih sedangkan yang tidak memenuhi syarat yaitu membuang sampah sembarangan, menggunakan masker saat sakit dan memeriksakan kesehatan secara rutin setiap 6 bulan sekali. Pemeriksaan kesehatan 6 bulan sekali bertujuan untuk mengetahui kondisi kesehatan pedagang sehingga apabila terjadi masalah kesehatan dapat segera diobati. Penelitian yang sama juga dilakukan oleh Efendi (2019), bahwa pedagang tidak rutin memeriksakan kesehatannya minimal 6 bulan sekali.

Anggreni (2022) menyatakan bahwa terdapat hubungan antara keberadaan Salmonella sp. dan Escherichia coli di daging sapi dengan personal hygiene pedagang di Pasar Tradisional Kota Denpasar. Kebiasaan pedagang tidak menjaga kebersihan diri seperti tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir setelah memegang benda lain dapat menyebabkan daging sapi tercemar oleh bakteri. Mencuci tangan harus dilakukan dengan benar karena menurut penelitian Firdausi (2017), terdapat hubungan antara mencuci tangan yang baik dengan jumlah angka kuman pada ikan asap. Selain itu, penggunaan masker saat sakit juga diperlukan untuk mencegah penularan penyakit dan kuman dari mulut ke daging yang dijual (Anggreni, 2022).

Pedagang harus menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, penutup rambut, sarung tangan dan sepatu boot. Alat pelindung diri penting digunakan untuk menjaga keselamatan pedagang saat bekerja, selain itu alat pelindung diri juga berguna untuk melindungi bahan pangan agar terhindar dari kontaminasi pedagang (Efendi dkk, 2019). Alat pelindung diri dapat dilihat pada gambar 4.19.



Gambar 4.19 Diagram Alat Pelindung Diri Pedagang

Diagram diatas merupakan hasil pengamatan alat pelindung diri yang dilakukan kepada 25 pedagang makanan basah di Pasar Flamboyan. Berdasarkan hasil pengamatan, pedagang ikan dan daging paling banyak menggunakan sepatu boot karena lantai pasar yang licin sehingga lebih aman menggunakan sepatu boot. Penutup rambut, celemek dan sarung tangan paling banyak digunakan oleh pedagang ikan. Penggunaan celemek dan sarung tangan harus diperhatikan, celemek yang kotor dan tidak dicuci secara rutin dapat menjadi tempat berkembang biak bakteri serta kebiasaan pedagang tidak menggunakan sarung tangan saat

memotong dan menjual daging juga dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri dari tangan ke daging yang dijual (Sahani dan Nasir, 2019). Selain itu, pedagang sebaiknya menggunakan penutup kepala saat menjual bahan pangan basah. Penutup kepala digunakan agar rambut tidak masuk ke dalam bahan makanan, mencegah kebiasaan mengusap, membantu menyerap keringat yang ada di dahi dan mencegah kebiasaan menggaruk rambut saat berjualan yang dapat menimbulkan kontaminasi silang pada bahan makanan (Anggreni, 2022).

Perilaku hidup bersih dan sehat juga dapat diwujudkan melalui sosialisasi kepada para pedagang maupun pengelola pasar. Menurut pengelola pasar, ada pelatihan untuk pengelola pasar dan pedagang di kementrian perdagangan namun pelatihan tersebut tidak rutin setiap 3 bulan sekali. Pelatihan bertujuan untuk meningkatkan kebersihan, keamanan dan kesehatan pasar. Selain pelatihan, pedagang juga harus memiliki asosiasi perkumpulan pedagang. Pasar Flamboyan memiliki asosiasi atau kelompok pedagang pasar yang berfungsi untuk memajukan kepentingan kolektif pedagang.

4.5.2 Pengunjung

Berdasarkan formulir penilaian pasar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, diketahui bahwa perilaku hidup bersih dan sehat pengunjung memperoleh 50% dari 3 penilaian. Penilaian kategori Pengunjung di Pasar Flamboyan dilakukan melalui observasi. Penilaian tersebut dapat dilihat pada tabel 4.16.

Tabel 4.16 Penilaian Kategori Pengunjung di Pasar Flamboyan

No	Substansi yang Dinilai	Pen	ilaian	%
110	Substansi yang Dilinar	Ya	Tidak	70
	Pengunju	ng		
1	Tersedia himbauan/slogan untuk pengunjung		0	0
2	Tersedia toilet untuk pengunjung	1		33,33
3	Pengunjung Berperilaku Hidup Bersih dan			
3	Sehat (PHBS) seperti:			
	• Mencuci tangan pakai sabun setelah		0	0
	menjamah ikan, daging, unggas potong dan		V	

makan matang		
Tidak membuang sampah sembarangan	0	0
Tidak meludah sembarangan	0,25	8,33
Tidak merokok di area pasar	0,25	8,33
Total	1,5	50

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020, syarat untuk kategori pengunjung atau pembeli di pasar yaitu tersedia himbauan atau slogan untuk pembeli, tersedia toilet, pembeli berperilaku hidup bersih dan sehat. Berdasarkan hasil pengamatan, Pasar Flamboyan memiliki toilet untuk pengunjung tetapi tidak tersedia himbauan untuk pengunjung agar berperilaku hidup bersih dan sehat. Hasil observasi perilaku hidup bersih dan sehat sebagian besar pengunjung selama berada di pasar yaitu tidak meludah sembarangan, tidak merokok di area pasar, tidak membuang sampah pada tempatnya karena tidak ada tempat sampah di sekitar los dan kios, selain itu pembeli juga tidak mencuci tangan dengan sabun setelah menjamah ikan, daging, unggas dan makanan matang. Penelitian sama yang dilakukan oleh Efendi (2019), diketahui bahwa pengunjung di Pasar Ciputat dan Pasar Modern BSD tidak mencuci tangan setelah menjamah bahan pangan sehingga dapat menyebabkan terjadinya penyebaran penyakit karena fungsi dari mencuci tangan adalah untuk mencegah penularan penyakit serta mengurangi resiko diare dan sakit perut. Menurut Primayana dkk (2018), mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun terbukti dapat mengurangi jumlah bakteri yang ada di tangan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka diketahui bahwa variabel bangunan yang tidak memenuhi syarat yaitu bagunan pasar (56,4%), bangunan kios/los (66,67%), pencahayaan, suhu dan kelembaban (50%). Variabel sanitasi yang tidak memenuhi syarat yaitu tempat pembuangan sampah (20%), saluran limbah dan drainase (50%), dan pengendalian binatang penularan penyakit (66,67%). Variabel keamanan yaitu keamanan pasar tidak memenuhi syarat (50%) dan variabel perilaku hidup bersih dan sehat juga tidak memenuhi syarat seperti perilaku hidup bersih dan sehat pedagang (57%) serta perilaku hidup bersih dan sehat pengunjung (50%).

Salah satu faktor yang menyebabkan pasar tidak memenuhi syarat sebagai pasar sehat yaitu keberadaan tempat sampah yang kurang. Penelitian yang sama juga dilakukan oleh Hanmina (2022) di Pasar Lolowa dan Pasar Baru, serta penelitian yang dilakukan oleh Limbong (2021) di Pasar Percontohan Pangururuan. Keberadaan tempat sampah yang kurang menyebabkan pedagang dan pembeli membuang sampah sembarangan sehingga sampah tersebut berserakan. Sampah yang dihasilkan juga menyebabkan saluran drainase tidak lancar karena drainase yang digunakan oleh ketiga pasar adalah drainase terbuka.

Selain karena tempat sampah, faktor lain yang menyebabkan pasar tidak memenuhi syarat sebagai pasar sehat yaitu tidak adanya tempat cuci tangan di tempat penjualan bahan makanan dan pangan. Masalah ini banyak terjadi di pasar tradisional Indonesia seperti Pasar Lolowa, Pasar Baru, Pasar Percontohan Pangururuan, dan Pasar Ciputat. Tidak adanya tempat cuci tangan menyebabkan pembeli tidak mencuci tangan setelah memegang bahan pangan. Faktor lainnya yaitu pedagang yang tidak menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat. Faktor ini banyak terjadi di pasar tradisional Indonesia seperti di Pasar Lolowa, Pasar Baru, Pasar Percontohan, Pasar Kliwon, dan Pasar Jebres.

4.6 Rekomendasi Perbaikan Pasar Flamboyan

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa Pasar Flamboyan Kota Pontianak belum memenuhi syarat sebagai pasar sehat menurut Peraturan menteri Kesehatan RI Nomor 17 Tahun 2020 sehingga memerlukan beberapa perbaikan agar memenuhi syarat sebagai pasar sehat. Adapun rekomendasi yang dapat diberikan yaitu:

1. Penambahan tempat sampah. Menurut SNI 8152:2015 tentang Pasar Rakyat, tempat sampah yang digunakan sebaiknya mempunyai bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan. Selain itu, sebaiknya Pasar Flamboyan menerapkan proses pengelolaan sampah dengan metode 3R. Pengelolaan sampah dengan metode 3R harus melibatkan pedagang karena pedagang memiliki peran yang besar dalam pengelolaan sampah. Cara yang dilakukan adalah dengan melakukan sosialisasi kepada pedagang agar dapat membuang sampah

- sesuai dengan jenisnya. Selain itu, penambahan kontainer di Tempat Pembuangan Sampah juga diperlukan karena TPS di Pasar Flamboyan tidak memiliki kontainer sehingga sampah berserakan di lantai.
- Penambahan tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun di tempat penjualan bahan makanan dan pangan serta di toilet agar pedagang dan pembeli selalu mencuci tangan setelah melakukan kegiatan di pasar sehingga penularan penyakit akibat tidak mencuci tangan dapat dicegah.
- 3. Memperbaiki kondisi lantai yang retak
- 4. Memperbaiki saluran drainase menjadi drainase tertutup dengan kisi-kisi dari logam. Drainase yang tidak lancar menyebabkan lantai menjadi tergenang sehingga mengganggu kenyamanan pembeli dan pedagang selain itu, sebaiknya dilakukan perbaikan pada IPAL dan menambah tenaga yang bertugas untuk mengoperasikan IPAL tersebut.
- 5. Penyajian bahan pangan sesuai dengan kelompoknya. Sebaiknya tempat penjualan ayam terpisah dengan tempat penjualan bahan pangan kering.
- 6. Penyemprotan binatang penular penyakit seperti lalat, nyamuk kecoa dan tikus setiap bulan.
- 7. Memisahkan antara tempat parkir roda dua, tiga, empat dan bongkar muat barang, memisahkan antara jalur masuk dan keluar pasar dengan jelas serta penambahan tempat parkir. Menurut Irwin (2014), tempat parkir di Pasar Flamboyan dapat ditambah di area belakang kawasan dan di sisi samping kawasan sepanjang tepian Parit Tokaya serta meniadakan lahan parkir yang berada di badan Jalan Gajahmada agar tidak terjadi kemacetan lalu lintas kendaraan di jalan tersebut.
- 8. Penambahan alat pemadam kebakaran seperti hidran pilar sebagai proteksi kebakaran dan penambahan jalur evakuasi atau petunjuk penyelamatan.
- 9. Pedagang sebaiknya menggunakan alat pelindung diri saat bekerja seperti celemek, sepatu boot, sarung tangan dan tutup kepala.
- 10. Sebaiknya tersedia himbauan atau slogan untuk pembeli agar berperilaku hidup bersih dan sehat.

Penelitian terhadap sanitasi di Pasar Flamboyan pernah dilakukan pada tahun 2015, berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yunanda (2015), diketahui bahwa Pasar Flamboyan tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes Nomor 519 Tahun 2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat untuk variabel toilet, tempat pengelolaan sampah, saluran limbah dan drainase, tempat cuci tangan dan tempat parkir. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada tahun 2022 diketahui bahwa variabel tempat pengelolaan sampah, saluran limbah dan drainase, tempat parkir belum memenuhi syarat yang ditetapkan berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat, sedangkan variabel toilet dan tempat cuci tangan sudah memenuhi syarat. Toilet sudah memenuhi syarat karena sudah mempunyai penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet, untuk tempat cuci tangan sudah memenuhi syarat karena tempat cuci tangan sudah tersedia di area parkir. Tempat cuci tangan tersebut ada karena pandemi COVID-19 yang mengharuskan tersedianya tempat cuci tangan di setiap tempat umum.

Variabel air bersih semuanya sudah memenuhi syarat hal ini terjadi karena air bersih yang digunakan dari dulu hingga sekarang menggunakan air yang berasal dari PDAM, kualitas air tidak berwarna, tidak berasa dan tidak berbau. Variabel bangunan pasar, bangunan kios/los, tempat penjualan bahan makanan, pencahayaan suhu kelembaban, pengendalian binatang penular penyakit, keamanan pasar, serta perilaku hidup bersih sehat pedagang dan pengunjung pada tahun 2015 tidak dilakukan observasi sehingga tidak dapat dibandingkan dengan peraturan yang baru yaitu Permenkes Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat.

Penelitian mengenai sanitasi pasar juga dilakukan di beberapa pasar tradisional yang ada di Kota Pontianak seperti Pasar Puring, Pasar Dahlia, Pasar Kemuning dan Pasar Teratai. Menurut Jumadi (2018), diketahui bahwa Pasar Puring, Pasar Dahlia, Pasar Kemuning dan Pasar Teratai belum memenuhi syarat sebagai Pasar Sehat berdasarkan Kepmenkes Nomor 519 Tahun 2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat. Variabel sanitasi di Pasar Puring, Pasar Dahlia, Pasar Kemuning dan Pasar Teratai menunjukkan bahwa semuanya tidak pernah dilakukan pengujian kualitas air limbah dan air bersih; tempat sampah tidak memenuhi syarat seperti terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan; tempat sampah basah dan kering tidak

terpisah; menggunakan saluran drainase terbuka; serta tidak dilakukan disinfeksi secara rutin setiap satu bulan sekali. Selain itu, pedagang di pasar tradisional Kota Pontianak rata-rata tidak berperilaku hidup bersih dan sehat seperti membuang sampah tidak pada tempatnya, tidak memeriksakan kesehatan rutin setiap 6 bulan sekali serta tidak mencuci tangan dengan sabun setelah menyentuh barang dagangan.