

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah upaya pengendalian lingkungan fisik yang dapat mempengaruhi manusia seperti kesehatan, kelangsungan hidup dan perkembangan fisik. Sanitasi lingkungan merupakan upaya pengawasan semua hal meliputi lingkungan yang ada di sekitar berupa sarana dan prasarana yang berpotensi menyebabkan masalah terkait kesehatan, kelangsungan hidup, dan perkembangan fisik. Sanitasi lingkungan dapat dikatakan juga sebagai keadaan kesehatan suatu lingkungan yang meliputi pengelolaan limbah, air bersih, perumahan dan lainnya (Adrian, 2021).

Definisi lain mengenai sanitasi adalah usaha pengendalian lingkungan dengan tujuan untuk menghindari terjadinya suatu penyakit serta kegiatannya berfokus pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia atau pada pemutusan penyebaran penyakit melalui pengendalian lingkungan. Pengendalian lingkungan ini meliputi ketersediaan air bersih; udara yang bersih; pembuangan limbah baik dari manusia, industri atau hewan yang tepat; perlindungan makanan dari kotoran baik biologis maupun kimia (Adrian, 2021).

Dengan demikian, sanitasi lingkungan bertujuan untuk menciptakan dan memenuhi persyaratan lingkungan yang sehat dan nyaman. Bila suatu lingkungan memiliki sanitasi yang buruk, maka hal itu berpotensi menjadi sumber penularan berbagai penyakit yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Ketika kesehatan terganggu maka kesejahteraan akan berkurang, maka dari itu, upaya sanitasi lingkungan menjadi penting dalam meningkatkan kesejahteraan manusia (Adrian, 2021).

2.2 Pasar Tradisional

Setiap daerah di Indonesia mempunyai pasar tradisional atau biasa disebut dengan pasar rakyat. Pasar tradisional merupakan tempat terjadinya pertemuan antara pedagang dan pembeli yang menjual barang kebutuhan sehari-hari seperti barang hasil pertanian dan hasil laut. Disebut pasar tradisional apabila dalam

prosesnya masih menggunakan cara tradisional yaitu ketika penjual dan pembeli dapat bertemu secara langsung dan dapat berinteraksi secara sepenuhnya serta dapat melakukan proses tawar menawar atas barang tersebut (Tambunan, 2020).

Barang dagangan di pasar tradisional dikelompokkan kedalam beberapa jenis seperti pasar ikan, pasar sayur dan buah, pasar loak dan pasar hewan. Pasar tradisional terkenal dengan pasar yang menjual sembako (sembilan bahan pokok). Sembilan bahan tersebut adalah garam, minyak tanah, jagung, susu, telur ayam, daging ayam atau sapi, minyak goreng atau margarin, gula, dan beras (Widiyatmoko, 2008).

Berikut adalah beberapa contoh pasar tradisional berdasarkan barang dagangannya:

1. Pasar buah yaitu pasar yang menjual buah dan sayur. Pasar buah menawarkan berbagai macam buah dan sayuran seperti apel, pisang, jeruk, nanas, kacang panjang, bawang merah dan bawang putih.
2. Pasar ikan yaitu pasar yang menjual barang dari lautan seperti cumi-cumi, ikan, kerang, dan lobster. Pasar ikan biasa disebut Tempat Pelelangan Ikan (TPI) dimana tempat tersebut menjual ikan yang masih segar karena baru saja ditangkap oleh nelayan di laut.
3. Pasar loak yaitu pasar yang menjual barang-barang bekas seperti barang bekas elektronik, sepeda, baju dan lainnya
4. Pasar hewan yaitu pasar yang menjual hewan misalnya ayam, kambing, sapi, ikan-ikan dan lainnya (Widiyatmoko, 2008).

Bangunan pasar mempunyai beberapa bagian seperti ruko, kios dan los. Ruko merupakan bangunan yang bertingkat, biasanya lantai bawah digunakan untuk tempat usaha dan lantai atas digunakan untuk tempat tinggal atau tempat menyimpan barang. Kios merupakan bagian dari bangunan pasar yang satu sama lain dibatasi dengan dinding dan dapat ditutup sedangkan los merupakan bagian dari bangunan pasar yang memiliki atap dengan dinding sekat atau tidak yang digunakan untuk menjual barang dagangan (Peraturan Walikota Pontianak Nomor 63 Tahun 2013).

2.3 Ciri-ciri Pasar Tradisional

Ciri-ciri pasar tradisional berdasarkan Peraturan Menteri Dalam Negeri No. 20 Tahun 2012 tentang Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional yaitu:

1. Dibangun, dikelola atau dimiliki oleh pemerintah daerah
2. Terdapat unsur tawar menawar antara pedagang dan pembeli. Budaya tawar menawar yang terbentuk di dalam pasar menyebabkan ikatan sosial antara pedagang dan pembeli menjadi dekat.
3. Pasar tradisional mempunyai berbagai macam usaha dan menyatu dalam satu lokasi.
4. Barang yang dijual sebagian besar berbahan lokal. Barang dagangan yang dijual sebagian besar merupakan barang yang dihasilkan dari daerah tersebut walaupun terdapat beberapa barang dagangan yang diambil dari daerah lain, tetapi tidak sampai mengambil barang dari luar negeri.

Secara umum, keadaan pasar tradisional yaitu:

1. Jumlah penjual dan pembeli kadang sama banyaknya sehingga keadaan pasar penuh dan sesak
2. Percampuran antara bau daging, ayam, udang, ikan, sayur kadang membuat bau yang tidak enak sehingga menyebabkan kita untuk menutup hidung ketika lewat
3. Air yang menggenang sehingga harus memakai sandal jepit
4. Lalat yang hinggap di barang-barang yang dijual

Kelebihan pasar tradisional yaitu:

1. Sayur dan buah serta ikan dan lainnya masih segar
2. Barang yang dijual harganya lebih murah dari supermarket dan dapat ditawar
3. Pedagang di pasar ramah-ramah sehingga meningkatkan persaudaraan antara penjual dan pembeli (Widiyatmoko, 2008).

2.4 Sanitasi Lingkungan Pasar

Sanitasi lingkungan pasar merupakan suatu upaya dalam mengontrol, mengendalikan, dan mencegah berbagai macam hal di lingkungan pasar yang dapat menyebabkan terjadinya suatu penyakit. Sanitasi lingkungan pasar seperti

bangunan pasar, sanitasi pasar, letak pasar, serta sarana penunjang lainnya (Manurung, 2018).

Pengertian pasar sehat yaitu keadaan pasar rakyat yang nyaman, aman, sehat, dan bersih berdasarkan pada persyaratan kesehatan, standar baku mutu kesehatan lingkungan, dan sarana prasarana pendukung yang mengutamakan kemandirian komunitas pasar. Persyaratan kesehatan merupakan kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada lingkungan sedangkan standar baku mutu kesehatan lingkungan adalah standar nilai yang ditetapkan untuk menentukan ada atau tidaknya dampak pada kesehatan masyarakat (Permenkes RI No. 17 Tahun 2020).

2.5 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 519 Tahun 2008

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 519 Tahun 2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar sehat, salah satu persyaratan kesehatan lingkungan adalah ketersediaan sanitasi lingkungan pasar sebagai berikut:

2.5.1 Bangunan

Persyaratan kesehatan untuk bangunan, yaitu:

1. Konstruksi

a. Atap

- Atap tidak bocor, kuat, dan tidak ada tempat berkembang biak binatang yang menularkan penyakit seperti tikus, nyamuk, lalat, kecoa
- Atap memiliki kemiringan yang baik, ditunjukkan dengan tidak ada genangan air pada atap
- Ketinggian atap minimal 4 meter
- Apabila ketinggian atap 10 meter atau lebih maka harus mempunyai penangkal petir

b. Dinding

- Dinding harus bersih dan berwarna terang
- Bahan dari permukaan dinding yang terkena percikan air harus kedap air
- Lantai dan dinding yang bertemu harus berbentuk lengkung

- c. Lantai
 - Lantai terbuat dari bahan yang kedap air. Permukaan lantai rata, tidak retak, mudah dibersihkan dan tidak licin
 - Lantai tempat cuci bahan pangan, kamar mandi dan sejenisnya yang selalu terkena air harus memiliki kemiringan ke arah saluran pembuangan air sehingga tidak terjadi genangan air
 - d. Pintu
 - Pintu untuk los penjualan bahan makanan yang berbau tajam seperti ikan dan daging harus menggunakan tirai plastik atau pintu otomatis yang dapat membuka dan menutup sendiri untuk menghindari masuknya binatang penular penyakit seperti tikus, kecoa, lalat dan lainnya
 - e. Tangga
 - Tinggi anak tangga maksimal 20 cm, lebar tangga minimal 1,5 m dan lebar tapak 30 cm
 - Kanan dan kiri tangga terdapat pegangan
 - Tangga tidak licin dan kuat
 - Pencahayaan di tangga tidak silau dan minimal 100 lux
 - f. Ventilasi
 - Besar ventilasi minimal 20% dari luas lantai serta saling berhadapan (*cross ventilation*)
 - g. Pencahayaan
 - Pencahayaan cukup terang dibuktikan dengan dapat melihat barang dagangan dengan jelas dan dapat melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan
 - Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dengan jelas minimal 100 lux
2. Tempat Penjualan Makanan dan Bahan Pangan
- a. Tempat penjualan bahan pangan basah
 - Memiliki meja untuk berjualan yang permukaannya rata dan tidak menimbulkan genangan air serta memiliki lubang pembuangan air. Meja terbuat dari bahan anti karat dan bukan kayu serta

memiliki tinggi minimal 60 cm

- Penyajian karkas daging harus digantung
 - Talenan atau alas pemotong tidak terbuat dari kayu, berbahan kedap air, mudah dibersihkan dan tidak beracun
 - Bahan pisau harus anti karat serta dibedakan antara pisau untuk memotong bahan mentah dan bahan matang
 - Terdapat tempat untuk menyimpan bahan pangan seperti ikan dan daging dan menggunakan rantai dingin (*cold chain*)
 - Mempunyai tempat untuk mencuci bahan pangan dan peralatan
 - Mempunyai tempat cuci tangan dan sabun serta air yang mengalir
 - Mempunyai saluran pembuangan limbah yang tertutup dan tidak permanen serta air limbah mengalir lancar
 - Tempat sampah terpisah antara kering dan basah serta berbahan kedap air, mudah diangkat dan tertutup
 - Tempat penjualan terbebas dari binatang yang dapat menularkan penyakit seperti tikus, lalat, nyamuk dan kecoa
- b. Tempat penjualan bahan pangan kering
- Permukaan meja rata serta mudah dibersihkan dan memiliki ketinggian minimal 60 cm
 - Meja tempat penjualan bukan terbuat dari kayu dan memiliki bahan yang tidak mudah berkarat
 - Tempat sampah kering dan basah terpisah serta memiliki bahan kedap air, mudah diangkat dan tertutup
 - Mempunyai tempat cuci tangan dan sabun serta air mengalir
 - Lokasi penjualan terbebas dari binatang yang dapat menularkan penyakit seperti tikus, lalat, nyamuk dan kecoa
- c. Tempat penjualan makanan jadi/siap saji
- Tinggi meja minimal 60 cm, permukaan meja rata, mudah dibersihkan, terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu serta tempat penyajian makanan tertutup
 - Mempunyai tempat cuci tangan dan sabun serta air mengalir
 - Mempunyai tempat cuci peralatan yang terbuat dari bahan yang

tidak mudah berkarat, mudah dibersihkan dengan air, kuat dan aman

- Tempat pencucian mempunyai saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan air limbah dapat mengalir lancar
- Tempat sampah kering dan basah terpisah serta memiliki bahan kedap air, mudah diangkat dan tertutup
- Lokasi penjualan terbebas dari binatang yang dapat menularkan penyakit seperti tikus, lalat, nyamuk dan kecoa
- Pisau yang digunakan untuk memotong bahan makanan basah atau kering tidak boleh digunakan untuk makanan kering atau mentah

3. Tempat Parkir

- Tempat parkir terpisah antara kendaraan roda dua, tiga, empat dan bongkar muat barang dagangan
- Adanya pemisahan yang jelas pada batas wilayah pasar
- Ada area parkir khusus untuk pengangkutan hewan hidup dan hewan mati
- Ada area bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir pengunjung
- Area parkir tidak tergenang oleh air
- Mempunyai tempat sampah basah dan kering terpisah, mudah diangkat, dan tertutup dan jarak tempat sampah satu dan lainnya minimal 10 meter
- Tersedia taman penghijauan
- Tersedia area resapan air di pelataran parkir

2.5.2 Sanitasi

Persyaratan kesehatan untuk sanitasi, yaitu:

1. Pengelolaan Sampah

- Setiap kios/los/lorong mempunyai tempat sampah basah dan kering
- Bahan tempat sampah tidak berkarat, kedap air, tertutup, mudah dibersihkan dan kuat
- Mempunyai alat angkut sampah yang mudah dipindahkan, mudah

dibersihkan dan kuat

- Mempunyai Tempat Penampungan Sampah Sementara (TPS)
- TPS tidak menjadi tempat penularan binatang (vektor) penular penyakit
- Jarak antara lokasi TPS dan bangunan pasar adalah minimal 10 meter dan tidak berada di jalur utama pasar
- Pengangkutan sampah ke Tempat Pemrosesan Akhir (TPA) maksimal 1 x 24 jam

2. Pengelolaan Limbah dan Drainase

- Sebelum dibuang ke saluran pembuangan umum, limbah cair yang berasal dari setiap los, kamar mandi, atau tempat cuci tangan dialirkan ke instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL)
- Kualitas air limbah memenuhi baku mutu menurut Keputusan Menteri Lingkungan Hidup nomor 112 tahun 2003 tentang kualitas air limbah
- Pengujian kualitas air limbah dilakukan setiap 6 bulan sekali
- Drainase atau selokan di sekitar pasar tertutup dan kisi terbuat dari bahan logam serta mudah dibersihkan
- Saluran drainase tidak tergenang oleh air
- Bangunan kios atau los tidak boleh di atas saluran drainase

3. Air Bersih

- Air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup yaitu minimal 40 liter per pedagang
- Jarak sumber air bersih dengan *septic tank* minimal 10 meter
- Tersedia tandon air yang menjamin kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yang tidak bocor
- Pengujian kualitas air dilakukan 6 bulan sekali
- Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku

4. Toilet

Syarat sanitasi toilet yaitu:

- Toilet harus tersedia untuk laki-laki dan perempuan yang terpisah dan memiliki simbol yang jelas.

- Memiliki peturasan (untuk laki-laki), jamban leher angsa, tempat penampungan air tertutup serta memiliki tempat sampah yang tertutup
- Jarak antara *septic tank* dari sumber air bersih yaitu minimal 10 meter
- Mempunyai tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup serta air mengalir dan sabun
- Lantai tidak licin, kedap air, mudah dibersihkan dan tidak ada genangan air
- Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan pencahayaan 100 lux
- Memiliki tempat sampah yang cukup

5. Tempat Cuci Tangan

- Lokasi tempat cuci tangan mudah dijangkau
- Tempat cuci tangan memiliki sabun dan air mengalir serta air limbah langsung dialirkan ke saluran pembuangan tertutup

6. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit

- Disinfeksi satu bulan sekali dilakukan di lokasi pasar terutama di kios penjualan daging unggas
- Disinfeksi menggunakan bahan yang ramah lingkungan

2.5.3 Keamanan

Persyaratan keamanan yaitu:

1. Pemadam kebakaran

- Ada peralatan pemadam kebakaran yang cukup dan berfungsi serta tidak kadaluarsa
- Tersedia hidran air dengan jumlah yang cukup menurut ketentuan berlaku
- Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan diri
- Ada petunjuk prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran

2. Keamanan

- Tersedia pos keamanan yang dilengkapi dengan personil dan peralatannya

2.5.4 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

1. Pedagang dan Pekerja

- Bagi pedagang karkas daging/unggas, ikan dan pemotong unggas dan pekerja menggunakan alat pelindung diri sesuai dengan pekerjaannya antara lain sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut.
- Pedagang pulang dalam keadaan bersih dan rapi setiap hari
- Sering mencuci tangan dengan sabun.
- Tidak merokok di area pasar.
- Pedagang terutama pemotong unggas dan petugas kebersihan harus mandi sebelum pulang
- Tidak membuang sampah sembarangan.
- Tidak meludah dan buang dahak sembarangan.
- Pedagang minimal 6 bulan sekali melakukan pemeriksaan kesehatan
- Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung, seperti : hepatitis, kudis, TBC, ISPA dan diare

2. Pengunjung atau Pembeli

- Pengunjung mencuci tangan setelah memegang daging, ayam, ikan
- Pengunjung tidak merokok di area pasar.
- Membuang sampah pada tempatnya.
- Tidak membuang sampah sembarangan dan membuang dahak sembarangan

2.6 Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 17 Tahun 2020

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 17 Tahun 2020 tentang Pasar sehat, salah satu persyaratan kesehatan lingkungan pasar adalah ketersediaan sanitasi lingkungan pasar sebagai berikut:

2.6.1 Bangunan

Persyaratan kesehatan untuk bangunan, yaitu:

1. Konstruksi

a. Atap

- Atap tidak bocor, kuat, dan tidak ada tempat berkembang biak

binatang yang menularkan penyakit seperti tikus, nyamuk, lalat, kecoa

- Atap memiliki kemiringan yang baik, ditunjukkan dengan tidak ada genangan air pada atap
- Ketinggian atap minimal 4 meter
- Apabila ketinggian atap 10 meter atau lebih maka harus mempunyai penangkal petir

b. Dinding

- Dinding harus bersih dan berwarna terang
- Bahan dari permukaan dinding yang terkena percikan air harus kedap air
- Lantai dan dinding yang bertemu harus berbentuk lengkung (*conus*)

c. Lantai

- Lantai terbuat dari bahan yang kedap air. Permukaan lantai rata, tidak retak, mudah dibersihkan dan tidak licin
- Lantai tempat cuci bahan pangan, kamar mandi dan sejenisnya yang selalu terkena air harus memiliki kemiringan ke arah saluran pembuangan air sehingga tidak terjadi genangan air
- Lantai tidak ada genangan air. Genangan air merupakan suatu keadaan dimana air terpusat di suatu tempat. Dikatakan genangan apabila air tersebut berada kurang dari 24 jam, tinggi air kurang dari 40 cm, dan memiliki luasan area yang kecil seperti hanya terpusat pada beberapa bagian saja.

d. Pintu

- Pintu untuk los penjualan bahan makanan yang berbau tajam seperti ikan dan daging harus menggunakan tirai plastik atau pintu otomatis yang dapat membuka dan menutup sendiri untuk menghindari masuknya binatang penular penyakit seperti tikus, kecoa, lalat dan lainnya.

e. Tangga

- Tinggi anak tangga maksimal 20 cm, lebar tangga minimal 1,5 m dan

lebar tapak 30 cm

- Kanan dan kiri tangga terdapat pegangan
- Tangga tidak licin dan kuat
- Pencahayaan di tangga tidak silau dan minimal 100 lux

f. Ventilasi

- Besar ventilasi minimal 20% dari luas lantai serta saling berhadapan (*cross ventilation*)

g. Pencahayaan

- Pencahayaan cukup terang dibuktikan dengan dapat melihat barang dagangan dengan jelas dan dapat melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan
- Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dengan jelas minimal 200 lux

2. Tempat Penjualan Makanan dan Bahan Pangan

a. Tempat penjualan bahan pangan basah

- Memiliki meja untuk berjualan yang permukaannya rata dan tidak menimbulkan genangan air serta memiliki lubang pembuangan air. Meja terbuat dari bahan anti karat dan bukan kayu serta memiliki tinggi minimal 60 cm
- Terdapat tempat untuk menyimpan makanan beku dengan suhu maksimal -18°C dan tempat untuk menyimpan makanan dingin dengan suhu maksimal 4°C
- Talenan atau alas pemotong berbahan kedap air, mudah dibersihkan dan tidak beracun
- Bahan pisau harus anti karat serta dibedakan antara pisau untuk memotong bahan mentah dan bahan matang
- Mempunyai tempat untuk mencuci bahan pangan dan peralatan
- Mempunyai tempat cuci tangan dan sabun serta air yang mengalir
- Mempunyai saluran pembuangan limbah yang tertutup dan tidak permanen serta air limbah mengalir lancar
- Tempat sampah terpisah antara kering dan basah serta berbahan kedap air, mudah diangkat dan tertutup

- Tempat penjualan terbebas dari binatang yang dapat menularkan penyakit seperti tikus, lalat, nyamuk dan kecoa
- b. Tempat penjualan bahan pangan kering
- Permukaan meja rata serta mudah dibersihkan dan memiliki ketinggian minimal 60 cm
 - Meja tempat penjualan bukan terbuat dari kayu dan memiliki bahan yang tidak mudah berkarat
 - Tempat sampah kering dan basah terpisah serta memiliki bahan kedap air, mudah diangkat dan tertutup
 - Mempunyai tempat cuci tangan dan sabun serta air mengalir
 - Lokasi penjualan terbebas dari binatang yang dapat menularkan penyakit seperti tikus, lalat, nyamuk dan kecoa
- c. Tempat penjualan makanan jadi/siap saji
- Tinggi meja minimal 60 cm, permukaan meja rata dan mudah dibersihkan serta tempat penyajian makanan tertutup
 - Mempunyai tempat cuci tangan dan sabun serta air mengalir
 - Mempunyai tempat cuci peralatan yang terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat, mudah dibersihkan dengan air, kuat dan aman
 - Tempat pencucian mempunyai saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan air limbah dapat mengalir lancar
 - Tempat sampah kering dan basah terpisah serta memiliki bahan kedap air, mudah diangkat dan tertutup
 - Lokasi penjualan terbebas dari binatang yang dapat menularkan penyakit seperti tikus, lalat, nyamuk dan kecoa
3. Tempat Parkir
- Kendaraan pengangkut hewan hidup tidak boleh masuk area parkir pasar dan memiliki area parkir sendiri.
 - Area parkir tidak tergenang oleh air
 - Mempunyai tempat sampah basah dan kering terpisah, mudah diangkat, dan tertutup dan jarak tempat sampah satu dan lainnya minimal 10 meter

2.6.2 Sanitasi

Persyaratan kesehatan untuk sanitasi, yaitu:

1. Pengelolaan Sampah

- Setiap kios/los/lorong mempunyai tempat sampah terpilah (organik, anorganik dan residu)
- Bahan tempat sampah tidak berkarat, kedap air, tertutup, mudah dibersihkan dan kuat
- Mempunyai alat angkut sampah yang mudah dipindahkan, mudah dibersihkan dan kuat
- Mempunyai Tempat Penampungan Sampah Sementara (TPS)
- Jarak antara lokasi TPS dan bangunan pasar adalah minimal 10 meter dan tidak berada di jalur utama pasar
- TPS tidak menjadi tempat penularan binatang (vektor) penular penyakit
- Pengangkutan sampah ke Tempat Pemrosesan Akhir (TPA) maksimal 1 x 24 jam
- Sampah diolah menggunakan metode 3R (*reduce, reuse, recycle*)

2. Pengelolaan Limbah dan Drainase

- Sebelum dibuang ke saluran pembuangan umum, limbah cair yang berasal dari setiap los, kamar mandi, atau tempat cuci tangan dialirkan ke instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL)
- Kualitas air limbah memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku
- Air hujan dialirkan melalui drainase
- Limbah toilet (*black water*) dialirkan langsung ke *septic tank*
- Pengujian kualitas air limbah dilakukan secara berkala sesuai dengan peraturan perundang undangan
- Drainase atau selokan di sekitar pasar tertutup dan kisi terbuat dari bahan logam serta mudah dibersihkan
- Saluran drainase tidak tergenang oleh air
- Bangunan kios atau los tidak boleh di atas saluran drainase

3. Air Bersih

- Air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup yaitu minimal 15

liter/orang/hari dan mengalir dengan lancar

- Jarak sumber air bersih dengan *septic tank* minimal 10 meter
- Pengujian kualitas air dilakukan 6 bulan sekali
- Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku

4. Toilet

- Toilet harus tersedia untuk laki-laki dan perempuan yang terpisah dan memiliki simbol yang jelas
- Mempunyai toilet khusus untuk penyandang disabilitas
- Memiliki peturasan (untuk laki-laki), jamban leher angsa, tempat penampungan air tertutup serta memiliki tempat sampah yang tertutup
- Jarak antara *septic tank* dari sumber air bersih yaitu minimal 10 meter
- Pintu toilet tidak menghadap langsung dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan
- Mempunyai tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup serta air mengalir dan sabun
- Lantai tidak licin, kedap air, mudah dibersihkan dan tidak ada genangan air
- Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan pencahayaan minimal 250 lux

5. Tempat Cuci Tangan

- Lokasi tempat cuci tangan mudah dijangkau
- Tempat cuci tangan memiliki sabun dan air mengalir serta air limbah langsung dialirkan ke saluran pembuangan tertutup

6. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit

- Disinfeksi satu bulan sekali dilakukan di lokasi pasar terutama di kios penjualan daging unggas
- Disinfeksi menggunakan bahan yang ramah lingkungan

2.6.3 Keamanan

Syarat keamanan yaitu:

- Ada peralatan pemadam kebakaran disertai dengan hidran pilar dan

terdapat SOP penggunaan alat pemadam kebakaran

- Lokasi peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan alat petunjuk penyelamatan atau evakuasi
- Ada pos keamanan dengan petugas dan peralatan yang memadai

2.6.4 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

1. Pedagang dan Pekerja

- Bagi pedagang karkas daging/unggas, ikan dan pemotong unggas dan pekerja menggunakan alat pelindung diri sesuai dengan pekerjaannya antara lain sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut.
- Pedagang pulang dalam keadaan bersih dan rapi setiap hari
- Sering mencuci tangan dengan sabun.
- Tidak merokok di area pasar.
- Pedagang terutama pemotong unggas dan petugas kebersihan harus mandi sebelum pulang
- Tidak membuang sampah sembarangan.
- Tidak meludah dan buang dahak sembarangan.
- Pedagang minimal 6 bulan sekali melakukan pemeriksaan kesehatan
- Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung, seperti : hepatitis, kudis, TBC, ISPA dan diare
- Memakai masker pada saat pilek dan batuk

2. Pengunjung atau Pembeli

- Pengunjung mencuci tangan setelah memegang daging, ayam, ikan atau bahan lainnya
- Pengunjung tidak merokok di area pasar.
- Membuang sampah pada tempatnya.
- Tidak membuang sampah sembarangan dan membuang dahak sembarangan
- Saat batuk, bersin dan pilek, pengunjung menggunakan masker