

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Pasar

Pasar sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perdagangan adalah lembaga ekonomi tempat bertemunya pembeli dan penjual, baik secara langsung maupun tidak langsung untuk melakukan transaksi perdagangan. Menurut hasil survei Indonesia yang dikutip dari Kementerian Perdagangan pada tahun 2011, Pasar Rakyat yang aktif berjumlah sekitar 9.559 pasar yang dikelola oleh Pemerintah Daerah, sedangkan pasar yang dikelola oleh pemerintah desa sekitar 2.600 pasar. Dari jumlah pasar yang dikelola Pemerintah Daerah, yang berusia 25 tahun ada 40% (3759 pasar), sedangkan pasar yang dikelola pemerintah desa sebanyak 60%. Sampai dengan tahun 2018 pasar sudah dilakukan revitalisasi sebanyak 2.639 pasar melalui Dana Alokasi Khusus (DAK) dan Tugas Pembantuan (TP) (Niland et al., 2020)..

B. Pasar Sehat

Pengembangan Pasar Sehat adalah upaya strategis untuk melindungi masyarakat dari resiko penularan penyakit dan gangguan kesehatan yang berasal dari pangan dan bahan berbahaya lainnya. Untuk meningkatkan kesadaran akan risiko keamanan pangan dan berbahaya lainnya dengan memperkuat *biosecurity* pada rantai pangan dengan meningkatkan keamanan pangan sejak produksi hingga konsumsi, termasuk keamanan pangan dari bahan berbahaya, serta melakukan peningkatan pengetahuan dan perilaku hidup bersih dan sehat dari produsen,

pemasok, pedagang, dan konsumen (Niland et al., 2020).

Untuk terselenggaranya Pasar Sehat, maka setiap pihak harus menjaga kesehatan lingkungan pasar tersebut. Pengunjung atau pembeli tetap memiliki kewajiban dalam menjaga Pasar Sehat yakni Pasar Rakyat yang telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan serta upaya kesehatan lingkungan. Dengan demikian, setiap elemen memiliki tugas masing-masing dalam menjaga Pasar Sehat, seperti pembeli atau pengunjung untuk tetap menjaga pasar yang memenuhi baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan, maka pembeli atau pengunjung tetap harus menjaga higiene sanitasi atau dengan cara tidak membuang sampah sembarangan dan melakukan hal-hal yang menyebabkan pasar menjadi tidak bersih, tidak sehat, tidak nyaman dan tidak aman (Niland et al., 2020). Menurut PERMENKES NO 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan serta upaya kesehatan lingkungan dilakukan dalam berbagai media, sebagaimana berikut:

1. Media air
 - a. Standar baku mutu media air meliputi kualitas fisik, biologi, kimia dan radio aktivitas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
 - b. Persyaratan kesehatan media air
 - 1) Tersedia air untuk keperluan higiene sanitasi dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 15 liter per pedagang.
 - 2) Kualitas air di Pasar Rakyat harus diawasi secara berkala sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

- 3) Jarak sumber air untuk keperluan higiene sanitasi yang berupa air tanah minimal 10 meter dari sumber pencemar (pembuangan limbah dan tempat penampungan sampah sementara).
2. Media udara
 - a. Standar baku mutu udara meliputi kualitas fisik, biologi, kimia sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
 - b. Persyaratan kesehatan media udara
 - 1) Tidak ada asap rokok.
 - 2) Tidak ada aktifitas pembakaran sampah di Pasar Rakyat.
3. Media tanah
 - a. Standar baku mutu media tanah meliputi kualitas fisik, biologi, kimia dan radioaktifitas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
 - b. Persyaratan kesehatan media tanah
 - 1) Tanah harus sudah dilakukan pemulihan bila lahan yang akan dibangun pasar adalah bekas galian tambang, tempat pembuangan akhir sampah.
 - 2) Limbah padat dan limbah cair dikelola dengan baik.
4. Sarana dan Bangunan
 - a. Umum
 - 1) Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.
 - 2) Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dan sebagainya.
 - 3) Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan, termasuk sempadan jalan.
 - 4) Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah

atau bekas lokasi pertambangan.

b. Ruang kantor pengelola

- 1) Ruangan memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai.
- 2) Ruangan tingkat pencahayaan ruangan 100 lux.
- 3) Tersedia ruangan dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku.
- 4) Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan.
- 5) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi sabun dan air yang mengalir.

c. Penataan ruang dagang

- 1) Pembagian area/zoning sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti: basah, kering.
- 2) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan ditempat khusus.
- 3) Setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
- 4) Penjualan serta pemotongan unggas dan ruminisia di Pasar Rakyat diatur sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.
- 5) Bahan Berbahaya dan Beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.

d. Tempat penjualan bahan pangan dan makanan

- 1) Tempat penjualan bahan pangan basah.
 - a) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air dan

tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu.

- b) Memiliki sarana penyimpanan beku dengan suhu maksimum minus 180C dan sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimum 400C.
 - c) Tempat penjajaan atau show case produk dingin dilengkapi alat pendingin dengan suhu pendingin maksimum 70C dan untuk produk beku dilengkapi dengan alat pendingin dengan suhu maksimum minus 100C.
 - d) Alas pemotong (talenan) tidak mengandung bahan beracun, kedap air, dan mudah dibersihkan.
 - e) Pisau untuk memotong bahan mentah dan bahan matang harus berbeda dan tidak berkarat.
 - f) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.
 - g) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
 - h) Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga memudahkan aliran limbah, serta tidak melewati area penjualan.
 - i) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - j) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- 2) Tempat penjualan bahan pangan kering
- a) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan

mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.

- b) Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
- c) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- d) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- e) Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya (tempat berkembang biak), seperti lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

3) Tempat penjualan makanan jadi/siap saji

- a) Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
- b) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- c) Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan dengan air yang mengalir.
- d) Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup, landai sehingga memudahkan aliran limbah.
- e) Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- f) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

5. Area parkir

- a. Kendaraan pengangkut hewan hidup tidak boleh masuk area parkir pasar dan memiliki area parkir sendiri.
- b. Tidak ada genangan air.
- c. Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat, dalam jumlah yang cukup minimal setiap 10 meter.
- d. Adanya tanaman penghijauan.

6. Konstruksi

a. Atap

- 1) Atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembang biaknya binatang penular penyakit.
- 2) Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit.
- 3) Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku
- 4) Atap yang mempunyai ketinggian 10 meter atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.

b. Dinding

- 1) Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang.
- 2) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air.
- 3) Pertemuan lantai dengan dinding serta pertemuan dua dinding lainnya harus berbentuk lengkung (conus).

c. Lantai

- 1) Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan.
- 2) Lantai yang selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci, dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan air.

d. Pintu

Khusus untuk pintu los penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri (self closed) atau tirai plastik untuk menghalangi binatang penular penyakit (vektor) seperti lalat atau serangga lain masuk.

e. Tangga

- 1) Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan standar atau ketentuan peraturan perundangundangan.
- 2) Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga.
- 3) Terbuat dari bahan yang kuat, dan tidak licin.
- 4) Memiliki pencahayaan minimal 100 lux dan tidak menyilaukan.

f. Ventilasi

Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20% dari luas lantai dan saling berhadapan (cross ventilation).

g. Pencahayaan.

- 1) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan

pembersihan makanan.

- 2) Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 200 lux.

h. Toilet

- 1) Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi
- 2) Tersedia toilet khusus untuk penyandang disabilitas.
- 3) Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan (untuk laki laki), tempat penampungan air tertutup dan tempat sampah tertutup.
- 4) Letak tanki septic berjarak minimal 10 meter dari sumber air bersih
- 5) Pintu toilet tidak menghadap langsung dengan dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
- 6) Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- 7) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan.
- 8) Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan pencahayaan minimal 250 lux.

i. Kamar mandi

Harus tersedia kamar mandi laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi

j. Drainase

- 1) Selokan/*drainase* sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.
- 2) Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan sehingga mencegah genangan air.
- 3) Tidak ada bangunan los/kios di atas saluran drainase

k. Tempat Cuci tangan

- 1) Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau.
- 2) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.