

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian pasar**

Pasar adalah sekumpulan pembeli dan penjual dari sebuah barang atau jasa tertentu. Para pembeli sebagai sebuah kelompok menentukan permintaan terhadap produk, dan para penjual sebagai kelompok menentukan penawaran terhadap produk (Mankiw, 2003). Sedangkan menurut Arifin (2009) pasar adalah suatu tempat tertentu, bertemunya antara penjual dengan pembeli termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat memperagakan barang dagannya dengan membayar. Pasar dapat dibagi menjadi beberapa jenis sesuai ukuran, jangkauan, skala geografis, lokasi jenis dan berbagai komunitas manusia serta jenis barang dan jasa yang diperdagangkan. Salah satunya adalah pasar tradisional dan pasar modern.

##### **1. Pasar tradisional**

Pasar tradisional, adalah tempat orang melakukan jual beli. Lebih lengkapnya, pasar merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli yang ditandai dengan adanya transaksi jual beli secara langsung dan biasanya ada proses tawar-menawar. Pasar umumnya terdiri dari kios, toko, los, dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual atau pengelola pasar.

##### **2. Pasar modern**

Pasar modern adalah salah satu jenis pasar yang mana produknya bisa dijual dengan harga pas, sehingga di dalamnya tidak akan ada kegiatan tawar menawar pada harga barang antara pihak penjual dan juga pihak pembeli. Pasar umumnya terdiri dari kios, toko, los, dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual atau pengelola pasar.

## **B. Pengertian Sanitasi Pasar**

Sanitasi pasar adalah usaha pengendalian melalui kegiatan pengawasan dan pemeriksaan terhadap pengaruh-pengaruh yang ditimbulkan oleh pasar yang erat hubungannya dengan timbul atau merabaknya suatu penyakit. Sedangkan, sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 pengertian pasar sehat, merupakan tempat dimana semua 7 pihak-pihak terkait bekerjasama untuk menyediakan pangan yang aman, bergizi dan lingkungan yang memenuhi persyaratan kesehatan.

## **C. Pengertian Infrastruktur Pasar**

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 519/MENKES/SK/VI/2008 tentang pedoman pasar sehat, infrastruktur pasar adalah sarana dan prasarana di pasar antara lain bangunan, kios-kios, perlengkapan transportasi pangan dan bahan pangan, perlengkapan, kebersihan pasar, perlengkapan pendukung lainnya.

## **D. Persyaratan Sanitasi Pasar**

1. Lokasi
  - a) Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat.
  - b) Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dan sebagainya.
  - c) Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sempadan jalan.
  - d) Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.
  - e) Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.

## 2. Bangunan

### a. Umum

Bangunan dan rancangan bangunan harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang - undangan yang berlaku :

### b. Penataan ruang dagang.

- 1) Pembagian area sesuai dengan peruntukannya(*zoning*).
- 2) Pembagian *zoning* diberi identitas yang jelas.
- 3) Lebar lorong antar los minimal 1,5 meter.
- 4) Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan pasar utama minimal 10 meter.
- 5) Pestisida dan bahan berbahaya beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dari zona makanan dan bahan pangan.

### c. Ruang kantor pengelola:

- 1) Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai.
- 2) Tingkat pencahayaan ruangan minimal 100 lux.
- 3) Tersedia toilet dan tempat cuci tangan.
- 4) Tempat penjualan bahan pangan dan makanan
  1. Tempat penjualan bahan pangan basah:
    - a) Meja tempat penjualannya yaitu harus tahan karat, rata dan kemiringan yang cukup dan tinggi meja minimal 60 cm.
    - b) Penyajian karkas daging harus digantung.
    - c) Alas pemotong (talenan) tidak terbuat dari bahan kayu, tidak beracun, kedap air dan mudah dibersihkan.

- d) Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan seperti: ikan dan daging menggunakan rantai dingin (*cold box*) atau bersuhu rendah (4 - 10<sup>0</sup>C).
  - e) Tersedia tempat untuk mencuci bahan pangan dan peralatan.
  - f) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
  - g) Saluran pembuangan limbah tertutup dengan kemiringan sesuai ketentuan.
  - h) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, dan tertutup.
  - i) Tempat penjualan bebas dari vektor penularan penyakit dan tempat perindukannya, seperti : kecoa, lalat, 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.
  - d) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir.
  - e) Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit dan tempat perindukannya.
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 mengalir.
  - c) Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan.

- d) Pisau yang digunakan untuk memotong bahan mentah dan bahan matang harus berbeda dan tidak mengkarat.
- e) Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup.
- f) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup.
- g) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya.
- h) Adanya area resapan air di pelataran parkir.

4. Konstruksi bangunan:

- a) Atap harus kuat dan tidak bocor dan tidak menjadi tempat perindukan vektor.
- b) Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air.
- c) Atap yang mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.

6. Dinding:

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

7. Lantai:

- a) Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan.
- b) Lantai kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke saluran pembuangan.

8. Tangga:

- a) Tinggi, lebar dan kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- b) Terdapat pegangan tangan.
- c) Kuat dan tidak licin.
- d) Memiliki pencahayaan minimal 100 lux.

#### 9. Ventilasi:

- a) Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20% dari luas lantai dan saling berhadapan (*Cross Ventilation*).

#### 1. Sarana Sanitasi

##### A. Air bersih:

- 1) Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang.
- 2) Kualitas air bersih yang tersedia memenuhi persyaratan.
- 3) Tersedia tendon air yang menjamin kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yang tidak bocor.
- 4) Jarak sumber air bersih (terutama sumur atau sumur pompa tangan) dengan pembuangan limbah minimal 10 m.
- 5) Kualitas air bersih diperiksa setiap enam bulan sekali.

##### B. Kamar mandi dan toilet

- 1) Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas.
- 2) Dipisahkan dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dengan jumlah yang cukup dan bebas jentik.
- 3) Dipisahkan dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air.

- 4) Tersedianya tempat cuci tangan yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- 5) Air limbah dibuang ke *septic tank* atau lubang peresapan yang tidak mencemari tanah dengan jarak 10 m dari sumber air bersih.
- 6) Lantai dibuat kedap air, tidak licin dan mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan air.
- 7) Letak toilet terpisah minimal 10 m dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
- 8) Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dengan pencahayaan 100 lux.
- 9) Tersedia tempat sampah yang cukup.

C. Pengelolaan sampah:

- 1) Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering.
- 2) Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.
- 3) Tersedia alat angkut sampah yang kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan.
- 4) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kuat, kedap air, atau kontainer mudah dibersihkan dan dijangkau petugas pengangkut sampah.
- 5) TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penular penyakit.
- 6) Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar.
- 7) Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam.

D. Drainase/saluran pembuangan air limbah

- 1) Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.
- 2) Limbah cair yang berasal dari setiap kios disalurkan ke instalasi pengelolaan air limbah (IPAL) sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum.
- 3) Kualitas limbah *outlet* harus memenuhi baku mutu sesuai dengan Keputusan Menteri Lingkungan Hidup nomor: 112 tahun 2003 tentang kualitas air limbah.
- 4) Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga mencegah genangan air.
- 5) Tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase.
- 6) Dilakukan pengujian kualitas air limbah cair secara berkala setiap enam bulan sekali.

#### E. 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.
- 3) Binatang penular penyakit (vektor)
- 4) Pada los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus.
- 5) Pada area pasar tingkat kepadatan tikus harus nol.
- 6) Angka kepadatan kecoa maksimal dua ekor per *plate* di titik pengukuran sesuai dengan area pasar.
- 7) Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per grill net.
- 8) *Container index* (CI) jentik nyamuk *Aedes aegypti* tidak melebihi 5%.

## **F. Pengertian Vektor**

Vektor adalah antropoda yang dapat memindahkan atau menularkan agent infection dari sumber infeksi kepada host yang rentan. Salah satu vektor binatang pengganggu yaitu lalat. Lalat merupakan salah satu jenis pserangga pengganggu yang termasuk dalam genus *Musca domestica* (Sumantri, 2013). Sedangkan menurut Soemirat, (2011) vektor penyakit adalah serangga penyebar penyakit, yang tergolong Arthropoda. Berbeda dari vektor, vehile adalah suatu penyebar penyakit yang tidak hidup, yakni, air, udara, makanan, dan lain-lainnya.

## **G. Siklus Hidup Lalat**

Lalat adalah insecta yang lebih banyak bergerak dengan menggunakan sayap untuk terbang. Hanya sesekali bergerak dengan kakinya, oleh sebab itu, daerah jelajahnya sangat cukup luas. Siklus hidup lalat terdiri dari empat stadium yaitu telur, larva, pupa, dan dewasa (Suyono, 2010).

### **1. Stadium Telur**

Stadium ini memerlukan waktu 12 sampai 24 jam. Telur lalat berbentuk bulat dan lonjong berwarna putih, dengan besar telur sampai dua mm, telur yang dikeluarkan oleh lalat betina sebanyak 150-200 butir sekaligus. Faktor temperature 24 tempat sarang telur (sampah maupun kotoran) sangat berpengaruh, semakin hangat maka semakin cepat proses perkembangan telur tersebut.

### **2. Stadium Larva**

Larva lalat berbentuk bulat panjang  $\pm 8$  mm, dengan warna putih kekuningkuningan agak keabuan bersegmen 13, dikalangan masyarakat

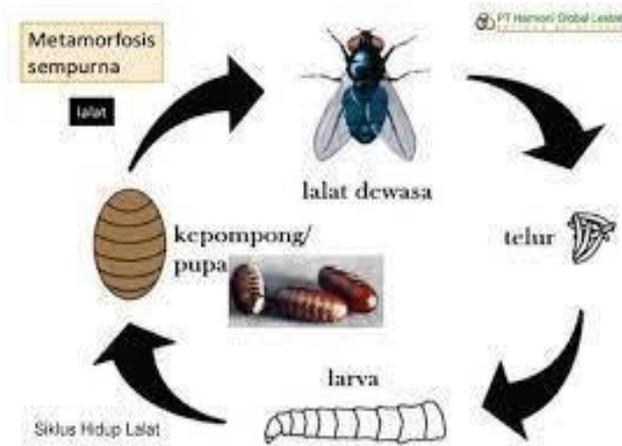
sering disebut belatung. Larva dewasa selalu bergerak untuk mencari makanan di sekitar sarangnya yang berupa bahan organik. Pada tingkat akhir, larva mencari tempat kering untuk kemudian tidak bergerak dan berubah menjadi kepompong atau pupa. Lamanya stadium ini dua sampai delapan hari tergantung dari pengaruh setempat. Larva mudah mati pada temperature 73°C.

### 3. Stadium Pupa

Lama stadium ini dua sampai delapan hari tergantung temperature setempat. Bentuk pupa yaitu bulat lonjong dengan warna coklat hitam, panjang delapan sampai 10 mm. Pada stadium ini jarang ada pergerakan, mempunyai selaput luar yang keras disebut chitine, pada bagian depan terdapat spiracle (lubang nafas) disebut posterior spiracle

### 4. Stadium Dewasa

Stadium ini merupakan stadium akhir dari siklus hidup lalat. Lalat akan keluar dari pupa dan terbang bebas. Berdasarkan stadium telur sampai mejadi dewasa memerlukan waktu selama tujuh sampai 14 hari (Suyono, 2010).



Gambar 1

Siklus Kehidupan Lalat

## H. Tempat Perindukan Lalat

Tempat yang disenangi oleh lalat adalah tempat yang lembab dan basah seperti sampah dari sisa-sisa makanan, kotoran binatang, tumbuh-tumbuhan busuk, kotoran yang menumpuk secara kumulatif di kandang (Sucipto, 2011). Ada beberapa tempat perindukan lainnya yang disukai oleh lalat adalah sebagai berikut:

1. Kotoran hewan Tempat perindukan bagi lalat yang paling utama yaitu pada kotoran hewan yang lembab dan baru (normalnya kurang lebih satu minggu). Kotoran hewan sangat sering di hinggapi oleh lalat karena bau yang tidak sedap dari kotoran hewan dapat mengundang lalat.
2. Sampah dan sisa makanan dari hasil olahan. Lalat juga suka berkembangbiak pada sampah. Sampah yang paling banyak disukai lalat adalah sampah basah dan sisa makanan dari hasil olahan misalnya buah-buahan busuk, kue basi, sisa makanan yang ada di dalam rumah maupun di pasar.

3. Kotoran organik, seperti kotoran hewan dan kotoran manusia, sampah dan makanan ikan merupakan tempat yang cocok untuk berkembangbiaknya lalat.
4. Air kotor Lalat juga berkembangbiak pada permukaan air kotor yang terbuka. Misalnya got yang kotor dan berbau, yang dapat mengundang lalat untuk berkembangbiak di tempat tersebut.

## I. Aspek Kesehatan

### 1. Gangguan kesehatan

Lalat tersebar merata diberbagai penjuru dunia. Beberapa penyakit yang ditularkan melalui makanan oleh lalat ini seperti disentri, kholera, typhoid, diare, gatal-gatal pada kulit. Penyakit tersebut disebabkan karena sanitasi lingkungan yang buruk. Penularan ini terjadi secara mekanis, dimana kulit tubuh dan kakinya yang kotor tadi merupakan tempat menempelnya microorganism penyakit pada perut kemudian hinggap pada makanan. Satu lalat akan dapat membawa lebih dari 1 juta bakteri pada tubuhnya dan semua organ tubuh dari lalat mulai dari (kaki, sayap, badan, dan muntahan) bisa menjadi sumber pencemaran.

Bila lalat terlampau banyak maka lalat dapat membuang kotoran diatas makanan, sehingga makanan menjadi tercemar oleh telur atau larva lalat, ada juga gangguan kenyamanan, merusak pemandangan, geli/jijik, gatal-gatal pada kulit, menimbulkan tidak nyaman akhirnya nafsu makan berkurang, selain itu dari segi estetika terkesan jorok akibatnya dapat menjadi sumber complain bagi tamu karena di anggap telah menaul makanan yang kotor.

2. Penyakit yang di timbulkan oleh lalat
  - a. Disentri, dengan gejala sakit pada bagian perut, lemas karena terhambat peredaran darah dan pada kotoran terdapat mucus dan push.
  - b. Diare, dengan gejala sakit pada bagian perut, lemas dan pencernaan terganggu. Disentri dan diare termasuk, karena *Shigella* spp atau diare bisa juga karena *Escherichia coli*.
  - c. Thypoid, gejala sakit pada bagian perut, lemas dan pencernaan terganggu, penyebabnya adalah *Salmonella* spp.
  - d. Cholera, gejala muntah-muntah, demam, dehidrasi, penyebabnya adalah *Vibrio cholera*.
  - e. Pada beberapa kasus, sebagai vektor penyakit lepra dan yaws (*Frambusia* atau patek).
  - f. Kasus kecacingan pada manusia dan hewan juga banyak ditularkan oleh lalat rumah, lalat hijau, dan *Sarcophaga* spp. Misal cacing jarum atau cacing kremi (*Enterobius vermicularis*), cacing gilig (*Ascaris lumbricoides*), cacing kait (*Ancylostoma* sp, *Necator*), cacing pita (*Taenia*, *Dypilidium caninum*), cacing cambuk (*Trichuris trichiura*).
  - g. Di Mesir lalat *Musca sorbens* bertanggung jawab dalam penyebaran trachoma dan wabah sakit mata (epidemic conjunctiva)
  - h. Belatung lalat *Musca domestica*, *Chrysomya* dan *Sarcophaga* dapat juga menyerang jaringan luka pada manusia dan hewan. Infestasi ini disebut miasis atau belatungan (Sucipto, 2011).
- J. Pengendalian vector lalat

Pengendalian vektor adalah suatu kegiatan untuk menurunkan kepadatan populasi vektor pada tingkat yang tidak lagi membahayakan bagi kesehatan manusia. Usaha pengendalian vektor lalat seharusnya merupakan salah satu program di setiap daerah. Perlu diadakan pengendalian lalat yang melibatkan partisipasi masyarakat. Pengendalian vektor lalat ini dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Mengurangi atau menghilangkan tempat perindukan lalat. Cara yang digunakan untuk mengurangi sumber yang menarik lalat dapat dicegah dengan cara menjaga kebersihan lingkungan, membuat saluran air limbah dan menutup tempat sampah.
2. Pencegahan dengan cara membersihkan rumah dan pekarangan dari tumpukan sampah, memasang kawat kasa untuk mencegah lalat masuk ke dalam rumah, dan menutup makanan dengan tutup saji (Komariah. 2010).

#### K. Pengukuran kepadatan lalat

Berdasarkan menghitung jumlah lalat yang hinggap di *fly grill* dengan menggunakan alat penghitung selama 30 detik. Sedikitnya pada setiap lokasi dilakukan 10 kali perhitungan, kemudian 5 kali hasil perhitungan lalat tertinggi di buat rata-ratanya dan dicatat dalam lembar perhitungan. Angka rata-rata perhitungan digunakan sebagai petunjuk (indeks) populasi pada satu lokasi tertentu. Sedangkan interpretasi hasil pengukuran indeks populasi lalat pada setiap lokasi sebagai berikut:

0-2 : rendah atau tidak menjadi masalah.

3-5 : sedang dan perlu dilakukan pengamatan terhadap tempat-tempat berbiaknya lalat.

6-20 : tinggi atau padat dan perlu pengamanan terhadap tempat-tempat perkembangbiakan lalat dan bila memungkinkan dilaksanakan upaya pengendalian.

21 keatas : sangat tinggi atau padat dan perlu pengamanan terhadap tempat-tempat perkembangbiakan lalat dan dilaksanakan tindakan pengendalian lalat (Yuliana.R. 2017).