

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN KONDISI SANITASI PASAR TRADISIONAL
YANG DIKELOLA PEMKO PAYAKUMBUH
TAHUN 2023**



RANI TRI SOFNAWERI
NIM. 201110070

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
2023**

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN KONDISI SANITASI PASAR TRADISIONAL
YANG DIKELOLA PEMKO PAYAKUMBUH
TAHUN 2023**

Diajukan sebagai salah satu
Syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Kesehatan



RANI TRI SOFNAWERI
NIM. 201110070

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional
Yang Dikelola Pemko Payakumbuh
Tahun 2023

Disusun Oleh :

RANI TRI SOFNAWERI

NIM. 201110070

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

14 Juni 2023

Menyetujui :

Pembimbing Utama



(Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si)
NIP. 196708021990032002

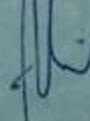
Pembimbing Pendamping



(Evino Sugriarta, SKM, M.Kes)
NIP.196308181986031004

Padang, 14 Juni 2023

Ketua Jurusan



(Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si)
NIP. 196708021990032002

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional
Yang Dikelola Pemko Payakumbuh
Tahun 2023

Disusun Oleh :

RANI TRI SOFNAWERI
NIM. 201110070

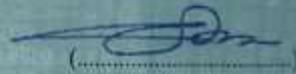
Telah dipertahankan
di depan Dewan Penguji Pada
tanggal :

22 Juni 2023

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

R. Firwandri Marza, SKM, M.Kes
NIP. 196506041989031009



Anggota,

Awaluddin, S.Sos, M.Pd
NIP. 196008101983021004



Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 196708021990032002



Evino Sugriarta, SKM, M.Kes
NIP. 196308181986031004



Padang, 11 Juli 2023

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 196708021990032002

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Padang, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rani Tri Sofnaweri
NIM : 201110070
Program Studi : D3 Sanitasi
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Padang Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Tugas akhir saya yang berjudul :

“Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023”.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Padang berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang

Pada tanggal : Juli 2023

Yang menyatakan

(Rani Tri Sofnaweri)

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Rani Tri Sofnaweri

NIM : 201110070

Tanda Tangan :

Tanggal : Juli 2023

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Rani Tri Sofnaweri
Tempat/Tanggal lahir : Payakumbuh/17 Mei 2001
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Jumlah Saudara : 2 (dua) orang
Alamat : Pulutan, Kel. Koto Tuo, Kec. Harau, Kab
Lima Puluh Kota

Nama Orang Tua
Ayah : Darman
Ibu : Jasnimar
Kewarganegaraan : Indonesia
No Telp/Email : 082261548873 /
ranitrisofnaweri17@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

NO	PENDIDIKAN	TAHUN LULUS
1.	SD N 02 Koto Tuo	2014
2.	SMP N 1 Kec. Harau	2017
3.	SMA N 1 Kec. Harau	2020
4.	Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes Padang	2023

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat Rahmat dan Karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini dilakukandalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan pada Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. Tugas Akhir ini adalah **“Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023”**.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua yang telah memberi dukungan yang tulus baik berupa moril maupun materil kepada penulis, serta bimbingan dan pengarahan dari Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku pembimbing utama dan Bapak Evino Sugriarta, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan.
3. Ibu Lindawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi.
4. Bapak/Ibu Dosen dan Staf Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.

5. Kedua orang tua dan keluarga tercinta atas dorongan moril dan materil serta doa yang tulus dalam penyelesaian Tugas Akhir.
6. Teman-teman yang telah berjuang bersama dan memberikan masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Semoga bantuan, serta bimbingan dan petunjuk yang Bapak/ibu dan rekan-rekan berikan menjadi amal ibadah dan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Akhir kata penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang ada dalam penulisan Tugas Akhir ini, sehingga penulis merasa masih belum sempurna baik dalam isi maupun dalam penyajiannya. Untuk itu penulis selalu terbuka atas kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan Tugas Akhir ini.

Padang, Juli 2023

RTS

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISIONALITAS.....	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Sanitasi.....	8
B. Sanitasi Tempat-Tempat Umum	8
C. Pasar.....	11
D. Sanitasi Pasar	12
E. Alur Pikir	24
F. Definisi Operasional	25
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
C. Objek Penelitian.....	29
D. Teknik Pengumpulan Data	29
E. Instrumen Penelitian	30
F. Pengolahan Data	30
G. Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	31
B. Hasil Penelitian.....	32
C. Pembahasan.....	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran.....	61

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Kondisi Kamar Mandi dan Toilet di Pasar Ibh.....	33
Tabel 4.2 Hasil Pengamatan Mandi dan Toilet di Pasar Pusat Ibh.....	33
Tabel 4.3 Kondisi Kamar Mandi dan Toilet di Pasar Pusat Pertokoan.....	35
Tabel 4.4 Hasil Pengamatan Mandi dan Toilet di Pasar Pusat Pusat Pertokoan....	36
Tabel 4.5 Kondisi Kamar Mandi dan Toilet Pasar Padang Kaduduak.....	38
Tabel 4.6 Hasil Pengamatan Kamar Mandi dan Toilet Pasar Padang Kaduduak..	38
Tabel 4.7 Penilaian kategori Kondisi Sanitasi Pasar yang Dikelola Pemko Payakumbuh.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Pengawasan Inspeksi Sanitasi Pasar

Lampiran 2. Hasil Pengawasan Inspeksi Sanitasi Pasar

Lampiran 3. Master Tabel

Lampiran 4. Hasil Pemeriksaan Kepadatan Lalat

Lampiran 5 Pengukuran Cahaya

Lampiran 5. Dokumentasi Inspeksi Sanitasi Pasar

Lampiran 6. Surat Izin Penelitian

Lampiran 7. Surat Telah Menyelesaikan Penelitian

**HEALTH POLYTECHNIC MINISTRY OF HEALTH PADANG
DEPARTEMENT OF ENVIROMENTAL HEALTH**

Final Project, July 2023

Rani Tri Sofnaweri

**DESCRIPTION OF SANITARY CONDITION OF TRADISIONAL
MARKET PAYAKUMBUH GOVEREMENT MANAGED TAHUN 2023**

xiii + 62 Pages + 7 Table + Attachment

ABSTRACK

Public Places have the potential to be places of disease transmission, environmental pollution, or other health problems. Market sanitation is carried out with control efforts through supervision and examination of the influences caused by the market that are closely related to disease. This study aims to determine the picture of sanitation conditions of Traditional Markets managed by Payakumbuh City Government. This research was conducted because of the three Traditional Markets managed by the Payakumbuh City Government, one of them has become an SNI market which is then compared to the other two Traditional Markets.

This research is descriptive, which describes the sanitary condition of traditional markets managed by the Payakumbuh City Government. The object of this research is water for sanitary hygiene, bathrooms and toilets, waste management, wastewater disposal, WWTP, hand washing efforts, the presence of vectors and disease carriers, food and food management and disinfection in the Ibh market, Shopping Center market and Padang Kaduduak market. The data analysis compared the results with the Minister of Health Regulation Number 70 of 2020 concerning healthy markets.

The results of the research obtained from the three Traditional Markets observed are qualified at Ibh market and not qualified at the Central Shopping Market and Padang Kaduduak markets.

It is expected that market managers improve and complete sanitation facilities, namely water for sanitation hygiene, sewerage, WWTP, hand washing efforts, the presence of vectors and disease-carrying animals, food and food management and market disinfection in accordance with the requirements of the Minister of Health Regulation Number 70 of 2020 and for sanitation that has met the requirements so that it can be maintained and improved.

Keywords : Sanitary Conditions of Traditional Markets, Traditional Markets

Bibliography : 19 (2012-2020)

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Tugas Akhir, Juli 2023

Rani Tri Sofnaweri

**GAMBARAN KONDISI SANITASI PASAR TRADISIONAL YANG
DIKELOLA PEMKO PAYAKUMBUH TAHUN 2023**

xiii + 62 Halaman + 7 Tabel + Lampiran

ABSTRAK

Tempat-Tempat Umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya. Sanitasi pasar dilakukan dengan upaya pengendalian melalui pengawasan dan pemeriksaan terhadap pendarug-pendarug yang ditimbulkan oleh pasar yang erat hubungannya dengan penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran kondisi sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh. Penelitian ini dilakukan karena dari ketiga pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh salah satunya sudah menjadi pasar SNI yang kemudian dibandingkan dengan kedua pasar tradisional lainnya.

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu menggambarkan kondisi sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh. Objek penelitian ini adalah air untuk higiene sanitasi, kamar mandi dan toilet, pengelolaan sampah, saluran pembuangan air limbah, IPAL, upaya cuci tangan, keberadaan vektor dan pembawa penyakit, pengelolaan makanan dan bahan pangan dan desinfeksi di pasar Ibul, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak. Analisis data membandingkan hasilnya dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 70 Tahun 2020 tentang pasar sehat.

Hasil penelitian yang didapatkan dari ketiga pasar tradisional yang diamati yaitu memenuhi syarat pada pasar Ibul dan tidak memenuhi syarat pada pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak.

Diharapkan kepada pengelola pasar memperbaiki dan melengkapi fasilitas sanitasi yaitu air untuk higiene sanitasi, saluran pembuangan limbah, IPAL, upaya cuci tangan, keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit, pengelolaan makanan dan bahan pangan dan desinfeksi pasar yang sesuai dengan persyaratan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 70 Tahun 2020 dan untuk sanitasi yang telah memenuhi syarat agar dapat dipelihara dan ditingkatkan.

Kata Kunci : Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional, Pasar Tradisional
Daftar Pustaka : 19 (2012-2020)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Setiap orang berhak untuk hidup sehat, maka dari itu pembangunan di bidang kesehatan sangat penting untuk dilakukan, jadi diperlukan peningkatan pembangunan di bidang kesehatan.¹

Status kesehatan individu atau masyarakat merupakan hasil interaksi beberapa faktor dari dalam individu tersebut (internal) dan faktor luar (eksternal). Faktor internal meliputi faktor psikis dan fisik. Sedangkan faktor eksternal meliputi faktor budaya, ekonomi, politik, lingkungan fisik dan lain sebagainya. Salah satu teori yang menjelaskan tentang status kesehatan adalah teori dari H.L. Blum.²

Menurut H.L.Blum, faktor yang mempengaruhi kesehatan, baik individu, kelompok masyarakat yaitu : lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan, keturunan. Keempat faktor tersebut berpengaruh langsung kepada kesehatan, dan juga berpengaruh satu sama lainnya. Status kesehatan akan tercapai secara optimal jika keempat faktor tersebut mempunyai kondisi yang optimal. Salah satu faktor berada dalam keadaan terganggu (tidak optimal), maka status kesehatan akan tergeser dibawah optimal.³

Status kesehatan di masyarakat salah satunya ditentukan oleh kebersihan lingkungan atau Tempat-Tempat Umum dimana masyarakat sering melakukan

aktivitasnya setiap hari. Tempat-Tempat Umum merupakan suatu tempat dimana banyak orang berkumpul dan melakukan aktivitas sehari-hari.⁴

Tempat-Tempat Umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya. Tempat-Tempat Umum yaitu Hotel, Penginapan, Bar dan Restoran, Pasar, Mall, Supermarket, Tempat Ibadah, Terminal/Pelabuhan Udara/Laut/, Tempat Rekreasi, Angkutan Umum (Kereta Api/Pesawat Udara/Kolam Renang), Bioskop, Barber Shop, Salon Kecantikan, dan lain-lain.⁵

Salah satu Tempat-Tempat Umum tersebut adalah pasar. Pasar adalah tempat bertemunya antara penjual dengan pembeli dan termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dengan membayar retribusi. Pasar merupakan tempat yang banyak dikunjungi masyarakat sehingga memungkinkan terjadinya penularan penyakit baik secara langsung maupun tidak langsung.⁶

Beberapa penyakit yang berpotensi muncul yang bersumber dari pasar adalah penyakit yang berhubungan dengan sanitasi yang buruk seperti diare, kolera, ISPA, atau penyakit yang berhubungan dengan hewan seperti SARS atau flu burung.⁴

Pasar harus memenuhi persyaratan kesehatan baik dari segi sanitasi maupun konstruksi. Adapun persyaratan kesehatan pasar mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 Tentang pasar sehat. Pasar Sehat adalah kondisi pasar yang bersih, aman nyaman dan sehat melalui standar baku mutu kesehatan lingkungan, serta sarana dan prasarana

penunjang dengan mengutamakan kemandirian komunitas pasar. Pasar memiliki beberapa jenis yaitu pasar tradisional, pasar sehat, dan pasar modern.⁷

Salah satu jenis pasar yang menjadi tempat perbelanjaan yang sering dikunjungi masyarakat yaitu pasar tradisional. Pasar tradisional di Indonesia identik dengan tempat kotor, berbau tidak sedap, becek, pengap. Selain itu juga menjadi tempat perkembangbiakan binatang penular penyakit, seperti kecoa, lalat dan tikus. Informasi dari berbagai otoritas kesehatan mencatat ada lebih dari 250 jenis penyakit ditularkan melalui makanan yang tidak aman. Dari Pasar Tradisional tersebut, diperkirakan sekitar 12,6 juta pedagang beraktivitas di dalamnya.⁴

Menurut data dari Dinas Kesehatan Kota Payakumbuh hanya 50 % pasar di Kota Payakumbuh yang memenuhi persyaratan kesehatan pasar, 50 % lagi belum memenuhi persyaratan kesehatan pasar. Kota Payakumbuh terdapat tiga pasar yang dikelola Pemko Payakumbuh yaitu pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak.

Salah satu pasar tradisional yang ada di Kota Payakumbuh yaitu pasar Ibh. Pasar ini dikelola Pemko Payakumbuh yang sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dinobatkan di Sumatera Barat pada Tahun 2018. Predikat ini didapat setelah tim penilai SNI pasar rakyat (BSN-red) bersama Pemko Payakumbuh dan Yayasan Danamon Peduli melihat banyak indikator yang terpenuhi oleh pasar Ibh sebagai pasar rakyat. Seperti halnya persyaratan umum, teknis, pengelolaan pasar untuk dapat bertransformasi menjadi pasar Standar Nasional. Persyaratan pasar Standar Nasional Indonesia (SNI) menurut Badan

Standardisasi Nasional (BSN) yang merupakan penerbit SNI pasar rakyat ada tiga klasifikasi persyaratan yaitu persyaratan umum, persyaratan teknis, dan persyaratan pengelolaan.

Pasar Ibh terdiri dari dua bagian yaitu pasar Ibh Blok Barat dan Blok Timur didirikan pada Tahun 1985. Berdasarkan data yang diperoleh dari pengelola pasar, pasar Ibh Blok Barat dan Blok Timur memiliki toko sebanyak 225 unit, kios sebanyak 359 unit, petak/los sebanyak 156 unit dan PKL sebanyak 695 orang yang menjual bahan kebutuhan pokok, sayur mayur, buah, pakaian jadi, kelontong, pupuk, dan kosmetik. Survey awal pengamatan (observasi) yang peneliti lakukan pada pasar ibuh ditemukan lantai yang berlubang, sampah masih berserakan disekitar los pedagang, tidak ada pemisah antara los ikan dengan los sayuran terdapat genangan air imbah di dalam pasar. Pengunjung masih banyak memarkirkan dan membawa motor ke area pasar sehingga menimbulkan kemacetan.

Pasar Pusat Pertokoan berada ditengah-tengah Kota Payakumbuh. Berdasarkan data yang diperoleh dari pengelola pasar, pasar Pusat Pertokoan memiliki toko sebanyak 1041 unit, kios sebanyak 67 unit, petak/los sebanyak 114 unit, dan PKL sebanyak 420 orang yang menjual pakaian jadi, kelontong, kosmetik, elektronik dll. Survey awal pengamatan (observasi) ditemukan kondisi bangunan yang rusak seperti atap dan kanopi banyak yang bocor, lantai berlubang dan tidak rata. Ketika hari hujan selokan saluran limbah sering tersumbat, terdapat genangan air limbah di dalam pasar, tidak tersedia tempat sampah pada tiap-tiap toko. Pasar Pusat Pertokoan beroperasi setiap hari.

Pasar Padang Kaduduak didirikan dan diresmikan pada tahun 2018 dengan menggunakan APBN tahun 2016. Berdasarkan data yang diperoleh dari pengelola pasar memiliki los sebanyak 144 petak dan kios 84 petak yang menjual bahan kebutuhan pokok, sayur mayur, buah, pakaian jadi, kelontong dan mampu menampung 700 pekerja. Survey awal pengamatan (observasi) ditemukan tidak ada tempat cuci tangan bagi pedagang, tempat sampah yang disediakan tidak cukup memuat sampah sehingga berserakan disekitar los pedagang. Pasar Padang Kaduduak saat ini menjadi tempat transit sampah warga sehingga membuat lingkungan pasar menjadi kotor.

Berdasarkan uraian di atas, penulis ingin melihat bagaimana gambaran kondisi sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh tahun 2023.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah Bagaimana gambaran kondisi sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh tahun 2023.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran kondisi sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui kondisi air untuk higiene sanitasi di pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak tahun 2023.
- b. Untuk mengetahui kondisi kamar mandi dan toilet di pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak tahun 2023.

- c. Untuk mengetahui kondisi pengelolaan sampah dipasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak tahun 2023.
- d. Untuk mengetahui kondisi saluran pembuangan air limbah di pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak tahun 2023.
- e. Untuk mengetahui kondisi IPAL di pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak tahun 2023.
- f. Untuk mengetahui upaya cuci tangan di pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak tahun 2023.
- g. Untuk mengetahui keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit di pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak tahun 2023.
- h. Untuk mengetahui pengelolaan makanan dan bahan pangan di pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak tahun 2023.
- i. Untuk mengetahui pelaksanaan desinfeksi pasar di pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk mengetahui gambaran tentang kondisi sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh tahun 2023.
2. Sebagai bahan masukan untuk pengelola pasar untuk mewujudkan pasar sehat sesuai dengan Permenkes No.17 Tahun 2020.
3. Untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya menjaga kesehatan lingkungan.

4. Menambah pengetahuan penulis dalam bidang kesehatan lingkungan khususnya dalam sanitasi pasar.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini mengenai sanitasi pasar yaitu mengetahui air untuk higiene sanitasi, kamar mandi dan toilet, pengelolaan sampah, saluran pembuangan air limbah, IPAL, upaya cuci tangan, keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit, pengelolaan makanan dan bahan pangan, dan desinfeksi pasar.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi atau mungkin mempengaruhi derajat kesehatan manusia. Menurut WHO, sanitasi adalah upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan dan daya tahan hidup manusia.⁸

Sanitasi merupakan salah satu komponen dari kesehatan lingkungan yaitu perilaku yang disengaja untuk membudayakan hidup bersih untuk mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya, dengan harapan dapat menjaga dan meningkatkan manusia. Dalam penerapan di masyarakat, sanitasi meliputi penyediaan air, pengelolaan limbah, pengelolaan sampah, vector control, pencegahan dan pengontrolan pencemaran tanah, sanitasi makanan serta pencemaran udara.⁹

B. Sanitasi Tempat - Tempat Umum

Sanitasi Tempat-Tempat Umum suatu usaha untuk mengawasi dan mencegah kerugian akibat dari tidak terawatnya tempat-tempat umum tersebut yang mengakibatkan timbul menularnya berbagai penyakit dan suatu usaha untuk menjaga kebersihan tempat-tempat umum yang sering digunakan untuk menjalankan aktivitas hidup sehari-hari.¹⁰

Sanitasi Tempat-Tempat Umum merupakan masalah kesehatan yang cukup mendesak karena tempat umum merupakan tempat bertemunya segala

macam masyarakat dengan segala penyakit yang dimiliki oleh masyarakat tersebut. Tempat umum merupakan tempat menyebarnya segala macam penyakit terutama penyakit-penyakit yang medianya makanan, minuman, udara dan air.¹¹

Sanitasi Tempat-Tempat Umum (Public Health Sanitation) adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang kegiatannya merupakan usaha kebersihan/kesehatan. Tempat-Tempat Umum (TTU) dalam melayani masyarakat umum sehubungan dengan aktivitas Tempat-Tempat Umum tersebut secara fisiologis, psikologis, mencegah terjadinya penularan penyakit atau kecelakaan serta estetika, antar-penghuni, pengguna, dan masyarakat sekitarnya.⁵

Tempat-Tempat Umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya. Pengawasan atau pemeriksaan sanitasi terhadap tempat-tempat umum dilakukan untuk mewujudkan lingkungan tempat-tempat umum yang bersih guna melindungi kesehatan masyarakat dari penularan penyakit dan gangguan kesehatan.¹²

Tempat-Tempat Umum merupakan suatu tempat dimana banyak orang berkumpul dan melakukan aktivitas sehari-hari. Tempat-Tempat Umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya.⁸

Jenis-jenis Tempat Umum antara lain :⁸

1. Yang berhubungan dengan sarana Pariwisata:
 - a. Penginapan/Losmen
 - b. Mess

- c. Kolam renang
 - d. Bioskop
 - e. Tempat hiburan
 - f. Tempat rekreasi
 - g. Tempat bersejarah
2. Yang berhubungan dengan sarana perhubungan :
- a. Terminal angkutan darat
 - b. Terminal angkutan sungai
3. Yang berhubungan dengan sarana komersial :
- a. Pemangkas rambut
 - b. Salon kecantikan
 - c. Pasar
 - d. Apotik
 - e. Toko obat
 - f. Perbelanjaan
4. Yang berhubungan dengan sarana sosial :
- a. Tempat-Tempat ibadah
 - b. Rumah sakit
 - c. Klinik bersalin
 - d. Sekolah/asrama
 - e. Panti asuhan
5. Kantor – kantor Pemerintah dan Swasta termasuk Bank-Bank Pemerintah dan Swasta.

C. Pasar

1. Pengertian Pasar

Pasar merupakan tempat beraktifitas umum yang harus memperhatikan aspek higyene dan Sanitasi Tempat-Tempat Umum (Public Places Sanitation). Pasar adalah tempat bertemunya antara penjual dengan pembeli dan termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dengan membayar restribusi.⁶

2. Jenis – jenis Pasar

a. Pasar Tradisional

Peraturan Presiden Republik Indonesia nomor 112 tahun 2007 mendefinisikan Pasar Tradisional sebagai pasar yang dibangun dan dikelolaoleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara dan Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan Swasta dengan tempat usaha berupa toko, kios, los dan tenda yang dimiliki/dikeloh oleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat atau koperasi dengan usaha skala kecil, modal kecil dan dengan proses jual belibarang dagangan melalui tawar-menawar.¹³

b. Pasar Sehat.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 Tahun 2020 pasar sehat adalah kondisi pasar rakyat yang bersih, aman, nyaman, dan sehat melalui pemenuhan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan, PersyaratanKesehatan, serta sarana dan prasarana penunjang dengan mengutamakan kemandirian komunitas pasar.⁷

c. Pasar Modern.

Menurut Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Nomor 420/MPP/Kep/10/1997, Pasar Modern merupakan pasar yang dibangun oleh Pemerintah, Swasta, atau Koperasi dalam bentuk Mall, Supermarket, Minimarket, Departement Store, dan Shopping Center dimana pengelohannya dilaksanakan secara modern dan mengutamakan pelayanan kenyamanan berbelanja dengan manajemen berada di satu tangan, bermodal relatif kuat, dan dilengkapi dengan label yang pasti.¹⁴

D. Sanitasi Pasar

Sanitasi pasar merupakan kompenen yang sangat penting dalam mewujudkan pasar sehat. Sanitasi pasar dilakukan dengan upaya pengendalian melalui pengawasan dan pemeriksaan terhadap pegaruh-pegaruh yang ditimbulkan oleh pasar yang erat hubungannya dengan penyakit.¹⁵

Standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan serta upaya kesehatan lingkungan dilakukan dalam berbagai media, sebagaimana berikut:⁷

1. Media air.⁷

- 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.⁷

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.⁷

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. Pangan.⁷

a. Standar baku mutu pangan meliputi kualitas fisik, biologi, dan kimiasesuai dengan ketentuanperaturan perundang-undangan.

b. Persyaratan kesehatan pangan

- 1) Produk pangan segar, pangan olahan, pangan siap saji yang dijual di pasar harus bersertifikat/berlabel sebagai bentuk jaminan keamanan pangan dari pemerintah/lembaga yang ditunjuk.
- 2) Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Kementerian Kesehatan/Badan Pengawas Obat dan Makanan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.
- 3) Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yg digunakan dalam mengolah makanan jajanan siap saji harus disimpan terpisah. Bahan makanan yg cepat rusak atau membusuk harus disimpan ditempat terpisah.
- 4) Makanan jajanan yang disajikan harus menggunakan tempat/alat perlengkapan yang bersih yang aman bagi kesehatan.
- 5) Makanan jajanan yang disajikan harus dalam keadaan terbungkus/tertutup. Pembungkus yang digunakan atau tutupmakanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari jajanan.
- 6) Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik harus diolah kembali sebelum disajikan.

c. Kualitas pangan mikro biologi dan kimia (kuman dominan).⁷

- 1) Tidak mengandung bahan berbahaya sesuai ketentuan peraturan

perundang-undangan.

- 2) Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas.
 - 3) Makanan dalam kemasan tertutup harus disimpan dalam suhu rendah (4 – 100C), tidak kadaluarsa dan berlabel jelas.
 - 4) Sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 100C.
 - 5) Produk hewan dan olahan beku harus disimpan di sarana penyimpanan beku dengan suhu maksimum minus 180C dan produk hewan dan olahan dingin harus disimpan di sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimum 40 C.
 - 6) Penyimpanan bahan makanan harus ada jarak dengan lantai, dinding dan langit-langit: jarak dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dengan langit-langit 60 cm.
 - 7) Kebersihan peralatan makanan ditentukan dengan angka total kuman maksimal 100 kuman per cm² permukaan dan kuman *Escherichiacoli* nol.
- d. Pengamanan higiene dan sanitasi pangan di pasar.⁷
- 1) Peningkatan pengetahuan higiene dan sanitasi pangan bagi pembina, pengelola dan pedagang.
 - 2) Rantai pengamanan pangan mulai dari penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian sampai dengan penjualan di pasar harus sesuai dengan persyaratan.
 - 3) Pemeriksaan berkala terhadap cemaran (kualitatif dan kuantitatif) kimia terutama bahan berbahaya dan cemaran biologis (mikroba)

baik menggunakan perangkat pemeriksaan bahan pangan dan atau makanan sederhana dan mudah dilakukan (food security/contamination kit) maupun pengambilan dan pengiriman sampel ke laboratorium.

- 4) Pemenuhan sarana dan fasilitas penjualan dan penyimpanan bahan pangan yang memenuhi persyaratan sesuai area/zona jenis pangan.
- 5) Perilaku pedagang terhadap pangan sesuai dengan prinsip- prinsip higiene dan sanitasi pangan.

5. Sarana dan Bangunan.⁷

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) Ruang memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai.
- 2) Ruang tingkat pencahayaan ruangan 100 lux.
- 3) Tersedia ruang dengan tinggi langit-langit dari lantaisesuai 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 .⁷

- 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 darilantai 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, nyamuk seperti lalat, kecoa, tikus,
- 2) Tempat penjualan bahan pangan kering.⁷
- 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.⁷
- 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.

e. Area parkir.⁷

- 1) Kendaraan pengangkut hewan hidup tidak boleh masuk area parkir pasar dan memiliki area parkir sendiri.
- 2) Tidak ada genangan air.
- 3) 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.
- 4) Adanya tanaman penghijauan.

f. Konstruksi.⁷

1) Atap

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

2) Dinding.⁷

- a) Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan 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 (conus).

3) Lantai.⁷

- a) Terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan.

- b) 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.

- 4) 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.

5) Tangga.⁷

- a) Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan standar atau ketentuan peraturan perundang-undangan.

- b) Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga.

- c) Terbuat dari bahan yang kuat, dan tidak licin.

- d) Memiliki pencahayaan minimal 100 lux dan tidak menyilaukan.

6) Ventilasi.

Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20% dari luas lantai dan

saling berhadapan (cross ventilation).⁷

7) Pencahayaan.⁷

a) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan.

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

8) Toilet.⁷

a) Tersedia toilet khusus untuk penyandang disabilitas.

b) Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan (untuk laki laki), tempat penampungan air tertutup dan tempat sampah tertutup.

c) Letak tanki septic berjarak minimal 10 meter dari sumber air bersih.

d) Pintu toilet tidak menghadap langsung dengan dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.

e) Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

f) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan.

g) Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan pencahayaan minimal 250 lux

9) Kamar Mandi

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

10) Drainase.⁷

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

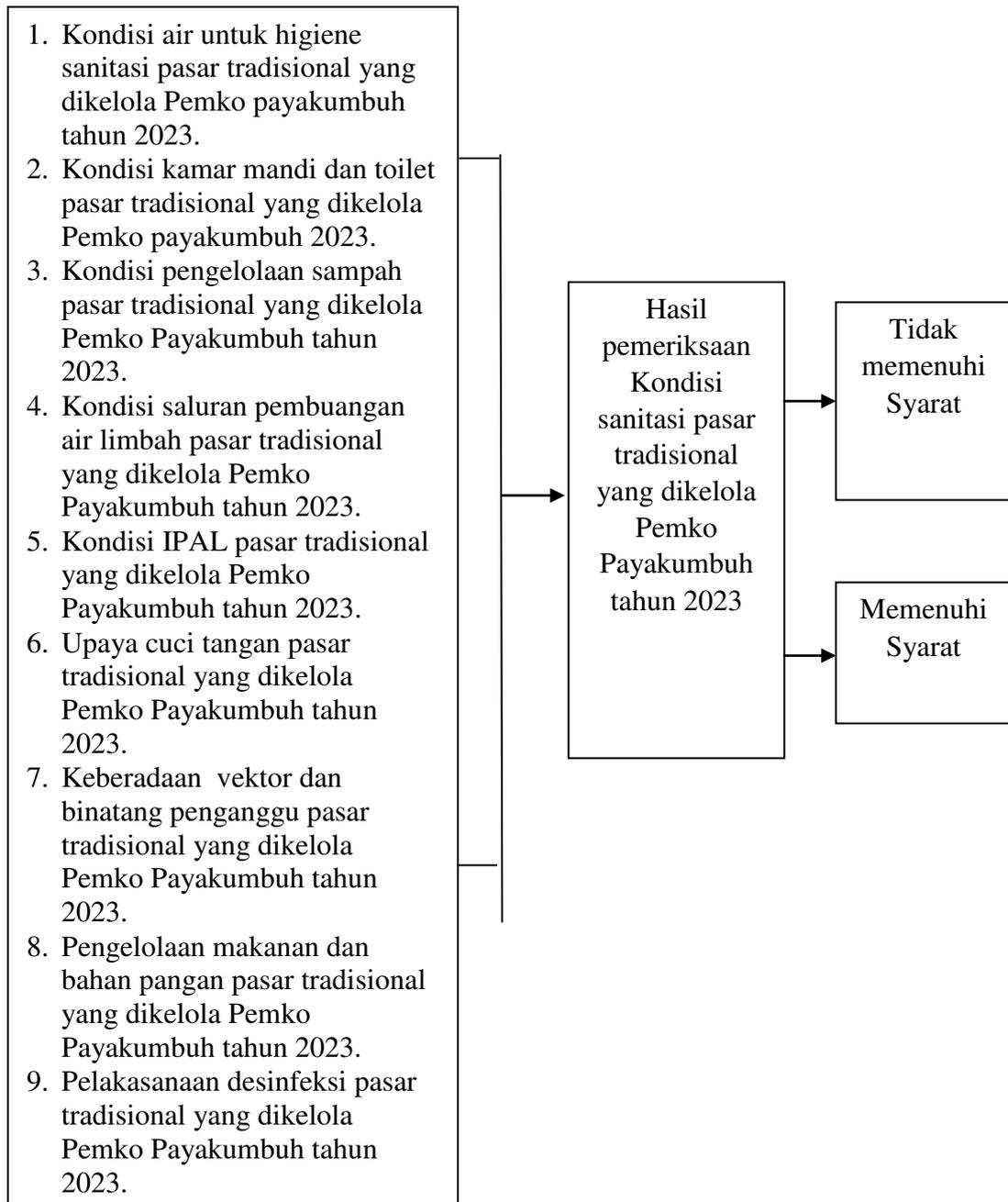
11) Tempat cuci tangan.⁷

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

6. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit untuk mewujudkan pasar sehat, pengelola pasar rakyat harus melakukan pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.⁷

E. Alur Pikir

Berdasarkan tujuan penelitian maka alur pikir penelitian ini adalah :



F. Defenisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Air untuk higiene sanitasi	Adalah kebutuhan air bagi pedagang yaitu minimal 15 liter, kualitas fisik memenuhi persyaratan, jarak sumber air dengan septic tank 10 meter, pengujian kualitas 6 bulan sekali dan memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku.	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak Memenuhi Syarat < 70 % 2. Memenuhi Syarat \geq 70 % 	Ordinal
Kamar mandi dan toilet	Keadaan kamar mandi dan toilet yaitu terpisah antara laki-laki dan perempuan, jumlah cukup untuk laki-laki dan perempuan, tersedia penampungan air tidak permanen, toilet bersih, tidak ada genangan air, tidak ada sampah, tidak berbau, tersedia	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak Memenuhi Syarat < 70 % 2. Memenuhi Syarat \geq 70 % 	Ordinal

	<p>tempat cuci tangan dan sabun, tersedia tempat sampah tertutup, toilet leher angsa dengan septictank, letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan, ventilasi minimal 30% dari luas lantai, pencahayaan minimal 100 lux, lantai kedap air, tidak licin dan mudah dibersihkan dengan kemiringan cukup.</p>				
Pengelolaan sampah	<p>Adalah fasilitas yang harus disediakan pengelolaan pasar yaitu tersedia alat pengangkut sampah, tersedia TPS, TPS memiliki jalan terpisah dengan jalur utama pasar, TPS berjarak 10m dari bangunan, diangkut setiap hari, pasar bersih dari sampah</p>	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak Memenuhi Syarat < 70 % 2. Memenuhi Syarat \geq 70 % 	Ordinal

	berserakan				
Saluran pembuangan air limbah	Saluran pembuangan air limbah harus tertutup, limbah cair mengalir lancar, tidak ada bangunan diatas saluran, tidak ada genangan air limbah	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak Memenuhi Syarat < 70 % 2. Memenuhi syarat $\geq 70\%$ 	Ordinal
IPAL	IPAL yang digunakan untuk pengelolaan limbah cair yaitu IPAL harus cukup, pengujian kualitas limbah cair 6 bulan sekali.	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak Memenuhi Syarat < 70 % 2. Memenuhi syarat $\geq 70\%$ 	Ordinal
Upaya cuci tangan	Sarana cuci tangan dengan air mengalir dan sabun yang disediakan oleh pengelola pasar, tersedia minimal di pintu masuk dan keluar pasar, serta tersedia di depan toilet dan tersedia di setiap los.	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak Memenuhi Syarat < 70 % 2. Memenuhi Syarat $\geq 70\%$ 	Ordinal
Keberadaan vektor dan binatang	Yaitu los makanan dan bahan pangan bebas lalat, kecoa,			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak Memenuhi Syarat < 70 % 	Ordinal

pembawa penyakit	tikus, persentase tikus, populasi kecoa, populasi lalat dan angka bebas jentik			2. Memenuhi Syarat $\geq 70\%$	
Pengelolaan makanan dan bahan pangan	Yaitu tidak basi, kualitas makanan siap saji pemeriksaan fisik, makanan kemasan tertutup, penyimpanan ikan, daging, sayur, buah, penyimpanan bahan makanan dan pengelola melakukan seleksi makanan yang mengandung bahan berbahaya.	Checklist	Observasi	1. Tidak Memenuhi Syarat $< 70\%$ 2. Memenuhi Syarat $\geq 70\%$	Ordinal
Desinfeksi pasar	Adalah penyemprotan yang dilakukan pada pasar yaitu dilakukan secara menyeluruh selkali dalam sebulan dan bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan	Checklist	Observasi	1. Tidak Memenuhi Syarat $< 70\%$ 2. Memenuhi Syarat $\geq 70\%$	Ordinal

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif, yaitu menggambarkan kondisi sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh tahun 2023.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2022 – April 2023.

C. Objek Penelitian

Objek penelitian ini yaitu air untuk higiene sanitasi, kamar mandi dan toilet, pengelolaan sampah, saluran pembuangan air limbah, IPAL, upaya cuci tangan, keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit, pengelolaan makanan dan bahan pangan dan pelaksanaan desinfeksi di pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak.

D. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer dari penelitian ini diperoleh dari survey langsung ke lapangan (observasi) tentang sanitasi pasar dengan menggunakan checklist.

2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari kantor pengelola pasar berupa profil pasar, jumlah kios/los dan jumlah pedagang.

E. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian ini berupa daftar checklist untuk observasi mengenai sanitasi pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak.

F. Pengolahan Data

Pengolahan data yang dilakukan terdiri atas:

- a. Editing, yaitu pengecekan isian pada lembar checklist mencakup kelengkapan jawaban, kejelasan tulisan, kesesuaian tulisan dan jawaban serta keseragaman.
- b. Coding, yaitu pemberian kode pada data guna mempermudah proses analisis data.
- c. Entry, yaitu proses memasukan data fisik menjadi digital.
- d. Cleaning, yaitu proses pembersihan data berupa kegiatan menghapus atau mengubah data yang salah pada saat proses entry data.

G. Analisis Data

Analisis data yang digunakan berupa analisis univariat. Analisis univariat digunakan untuk menjelaskan variabel yang diteliti bertujuan untuk menggambarkan masing-masing variabel penelitian.

H. Teknik Penyajian Data

Hasil dari penelitian akan disajikan dalam bentuk narasi dan tabel.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kota Payakumbuh terletak di daerah dataran tinggi yang merupakan bagian dari Bukit Barisan. Berada pada hamparan kaki Gunung Sago, bentang alam kota ini memiliki ketinggian yang bervariasi. Topografi daerah kota ini terdiri dari perbukitan dengan rata-rata ketinggian 514 m di atas permukaan laut. Suhu udaranya rata-rata berkisar antara 26°C dengan luas wilayah 80,43 km² atau setara dengan 0,19 % dari luas wilayah Sumatera Barat.

Kota Payakumbuh dikenal sebagai kota persinggahan, sektor jasa dan perdagangan menjadi sektor andalan. Kota Payakumbuh meningkatkan pasar-pasar tradisional dalam perdagangan untuk meningkatkan kegiatan ekonomi terhadap Kota Payakumbuh dengan mengelola beberapa pasar tradisional yaitu pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak.

Pasar Ibh merupakan pasar yang terletak di Kelurahan Ibh, Kecamatan Payakumbuh Barat. Pasar Ibh terdiri dari dua bagian yaitu pasar Ibh Blok Barat dan Blok Timur. Pemerintahan kota Payakumbuh membangun pasar tradisional Ibh Barat dan Timur pada tahun 1985. Pembangunan kawasan pasar Ibh di atas tanah seluas 1 Hektar di Barat dan 1,2 Hektar di Timur.

Pasar Pusat Pertokoan terletak di Kelurahan Ibh, Kecamatan Payakumbuh Barat. Pasar Pusat Pertokoan terletak di tengah-tengah Kota Payakumbuh yang berdiri sejak tahun 1985 seluas 2,3 Hektar.

Pasar Padang Kaduduak terletak di Kelurahan Tigo Koto Diate, kecamatan Payakumbuh Utara. Pemilihan lokasi pasar Padang Kaduduak di Kecamatan Payakumbuh Utara karena pemerintah ingin melakukan pemerataan dalam bidang ekonomi. Pemerintah Kota Payakumbuh membangun pasar Padang Kaduduak untuk menambah jumlah pasar tradisional di Kota Payakumbuh yang didirikan pada tahun 2016 seluas 1,5 Hektar.

B. Hasil Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan Maret- April 2023 di pasar wilayah Kota Payakumbuh yang meliputi pasar Ibu, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak yang disajikan dalam bentuk narasi dan tabel.

Berdasarkan hasil penelitian secara umum tentang gambaran kondisi sanitasi pasar Ibu, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak didapatkan hasil sebagai berikut:

1. Pasar Ibu

a. Kondisi Air Untuk Higiene Sanitasi

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi air untuk higiene sanitasi di pasar Ibu memenuhi syarat adalah 80 %. Sumber penyediaan air bersih berasal dari PDAM. Tersedia air bersih dalam jumlah cukup 15 liter per orang/hari. Secara fisik kualitas air memenuhi persyaratan seperti tidak berbau, tidak berasa tetapi tidak ada pemeriksaan air bersih 6 bulan sekali.

b. Kondisi Kamar Mandi dan Toilet

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan terhadap kondisi kamar mandi dan toilet di pasar Ibu didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Kondisi Kamar Mandi dan Toilet di Pasar Ibh

No	Kondisi Kamar Mandi dan Toilet	F	%
1.	Tidak Memenuhi Syarat	2	22,2
2.	Memenuhi Syarat	7	77,8
	Jumlah	9	100

Berdasarkan tabel 4.1 diketahui bahwa kondisi kamar mandi dan toilet di pasar Ibh tidak memenuhi syarat adalah 22,2 %.

Tabel 4.2 Hasil Pengamatan Kondisi Kamar Mandi dan Toilet di Pasar Ibh

No	Kamar Mandi dan Toilet	Skor Hasil Observasi	Persentase (%)	Keterangan
1.	Kamar mandi dan Toilet 1	10	91	Memenuhi Syarat
2.	Kamar mandi dan Toilet 2	8	73	Memenuhi Syarat
3.	Kamar mandi dan Toilet 3	6	55	Tidak Memenuhi Syarat
4.	Kamar mandi dan Toilet 4	11	100	Memenuhi Syarat
5.	Kamar mandi dan Toilet 5	8	73	Memenuhi Syarat
6.	Kamar mandi dan Toilet 6	5	45	Tidak Memenuhi Syarat
7.	Kamar mandi dan Toilet 7	8	73	Memenuhi Syarat
8.	Kamar mandi dan Toilet 8	9	82	Memenuhi Syarat
9.	Kamar mandi dan Toilet 9	8	73	Memenuhi Syarat

c. Kondisi Pengelolaan Sampah

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi pengelolaan sampah di pasar Ibh memenuhi syarat adalah 100 %.

d. Kondisi Saluran Pembuangan Air Limbah

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi saluran pembuangan air limbah di pasar Ibh tidak memenuhi syarat adalah 50 %. Bak control ada yang tertutup dan tidak tertutup, limbah cair tidak mengalir dengan lancar serta terdapat genangan air didalam pasar.

e. Kondisi IPAL

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi IPAL di pasar Ibh memenuhi syarat adalah 100 %.

f. Upaya Cuci Tangan

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa Upaya cuci tangan di pasar Ibh memenuhi syarat adalah 75%. Tersedia di pintu masuk pasar dilengkapi sabun dan air mengalir tetapi tidak tersedia di setiap los.

g. Keberadaan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit di pasar Ibh tidak memenuhi syarat adalah 20 %. Adanya keberadaan vektor di pasar seperti tikus, lalat dan kecoa dan angka bebas jentik nyamuk > 95 %.

h. Pengelolaan Makanan dan Bahan Pangan

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa pengelolaan

makanan dan bahan pangan di pasar Ibh memenuhi syarat adalah 71 %. Makanan tidak ada yang basi tetapi tidak disediakan tempat penyimpanan khusus untuk bahan pangan.

i. Pelaksanaan Desinfeksi Pasar

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa pelaksanaan desinfeksi pasar di pasar Ibh tidak memenuhi syarat adalah 50 %. Desinfeksi hanya pernah dilakukan pada masa Covid-19 dengan menggunakan bahan yang tidak mencemari lingkungan.

2. Pasar Pusat Pertokoan

a. Kondisi Air Untuk Higiene Sanitasi

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi air untuk higiene sanitasi di pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat adalah 60 %. Sumber air berasal dari PDAM. Kualitas fisik memenuhi persyaratan seperti tidak berbau, tidak berasa tetapi penyediaan air bersih kurang dari 15 liter per orang/hari serta tidak dilakukan pengujian kualitas air sekali 6 bulan.

b. Kondisi Kamar Mandi dan Toilet

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan terhadap kondisi kamar mandi dan toilet di pasar Pusat Pertokoan didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Kondisi Kamar Mandi dan Toilet di Pasar Pusat Pertokoan

No	Kondisi Kamar Mandi dan Toilet	f	%
1.	Tidak Memenuhi Syarat	2	28,6
2.	Memenuhi Syarat	5	71,4
Jumlah		7	100

Berdasarkan tabel 4.3 diketahui bahwa kondisi kamar mandi dan toilet di pasar Ibu tidak memenuhi syarat adalah 28,6 %.

Tabel 4.4 Hasil Pengamatan Kondisi Kamar Mandi dan Toilet di Pasar Pusat Pertokoan

No	Kamar Mandi dan Toilet	Skor Hasil Observasi	Persentase (%)	Keterangan
1.	Kamar mandi dan Toilet 1	9	81	Memenuhi Syarat
2.	Kamar mandi dan Toilet 2	8	73	Memenuhi Syarat
3.	Kamar mandi dan Toilet 3	6	55	Tidak Memenuhi Syarat
4.	Kamar mandi dan Toilet 4	8	73	Memenuhi Syarat
5.	Kamar mandi dan Toilet 5	8	73	Memenuhi Syarat
6.	Kamar mandi dan Toilet 6	5	45	Tidak Memenuhi Syarat
7.	Kamar mandi dan Toilet 7	9	81	Memenuhi Syarat

c. Kondisi Pengelolaan Sampah

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi

pengelolaan sampah di pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat adalah 66 %. Sampah diangkut setiap dan pasar bersih dari sampah berserakan tetapi tidak tersedia alat pengangkut untuk mengangkut sampah dari tiap los atau kios.

d. Kondisi Saluran Pembuangan Air Limbah

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi saluran pembuangan air limbah di pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat adalah 25 %. Tidak ada bangunan di atas saluran tetapi bak control ada yang tertutup dan tidak tertutup, limbah cair tidak mengalir lancar dan menimbulkan genangan air.

e. Kondisi IPAL

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi IPAL di pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat. Belum terdapat ipal di pasar Pusat Pertokoan.

f. Upaya Cuci Tangan

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa Upaya cuci tangan di pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat.

g. Keberadaan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit di pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat adalah 20 %. Adanya keberadaan vektor di pasar seperti tikus, lalat dan kecoa dan angka bebas jentik nyamuk > 95 %.

h. Pengelolaan Makanan dan Bahan Pangan

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa pengelolaan makanan dan bahan pangan di pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat adalah 57 %. Makanan tidak ada yang basi tetapi tidak disediakan tempat penyimpanan khusus untuk bahan pangan.

i. Pelaksanaan Desinfeksi Pasar

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa pelaksanaan desinfeksi pasar di pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat. Tidak pernah dilakukan desinfeksi pasar di pasar Pusat Pertokoan.

3. Pasar Padang Kaduduak

a. Kondisi Air Untuk Higiene Sanitasi

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi air untuk higiene sanitasi di pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat adalah 60 %.

b. Kondisi Kamar Mandi dan Toilet

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan terhadap kondisi kamar mandi dan toilet di pasar Padang Kaduduak didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Kondisi Kamar Mandi dan Toilet di Pasar Padang Kaduduak

No	Kondisi Kamar Mandi dan Toilet	F	%
1.	Tidak Memenuhi Syarat	1	25
2.	Memenuhi Syarat	3	75
	Jumlah	4	100

Berdasarkan tabel 4.5 diketahui bahwa kondisi kamar mandi dan toilet di pasar Ibu tidak memenuhi syarat adalah 25 %.

Tabel 4.6 Hasil Pengamatan Kondisi Kamar Mandi dan Toilet di Pasar Padang Kaduduak

No	Kamar Mandi dan Toilet	Skor Hasil Observasi	Persentase (%)	Keterangan
1.	Kamar mandi dan Toilet 1	8	73	Memenuhi Syarat
2.	Kamar mandi dan Toilet 2	9	82	Memenuhi Syarat
3.	Kamar mandi dan Toilet 3	6	55	Tidak Memenuhi Syarat
4.	Kamar mandi dan Toilet 4	8	73	Memenuhi Syarat

c. Kondisi Pengelolaan Sampah

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi pengelolaan sampah di pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat adalah 50 %.

d. Kondisi Saluran Pembuangan Air Limbah

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi saluran pembuangan air limbah di pasar Padang Kaduduak memenuhi syarat adalah 75 %. Limbah cair mengalir dengan lancar, tidak ada bangunan di atas saluran dan tidak ada genangan air didalam pasar.

e. Kondisi IPAL

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kondisi IPAL di pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat. Belum tersedia IPAL di pasar Padang Kaduduak.

f. Upaya Cuci Tangan

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa Upaya cuci tangan di pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat.

g. Keberadaan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit di pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat adalah 20 %. Adanya keberadaan vektor di pasar seperti tikus, lalat dan kecoa dan angka bebas jentik nyamuk > 95 %.

h. Pengelolaan Makanan dan Bahan Pangan

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa pengelolaan makanan dan bahan pangan di pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat adalah 57 %. Makanan tidak ada yang basi tetapi tidak disediakan tempat penyimpanan khusus untuk bahan pangan.

i. Pelaksanaan Desinfeksi Pasar

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa pelaksanaan desinfeksi pasar di pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat. Tidak pernah dilakukan desinfeksi pasar di pasar Padang Kaduduak.

Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh 2023

No	Nama Pasar	f	%	Hasil Penelitian
1.	Pasar Ibul	35	76	Memenuhi Syarat
2.	Pasar Pusat Pertokoan	21	45	Tidak Memenuhi Syarat
3.	Pasar Padang Kaduduak	22	47	Tidak Memenuhi Syarat

Dari tabel 4.7 digambarkan bahwa dari 3 pasar tradisional yang dikelola pemko payakumbuh hanya pasar Ibul yang memenuhi syarat sanitasi pasar dengan memperoleh hasil 76 %.

C. Pembahasan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan tentang gambaran kondisi sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh didapatkan pembahasan sebagai berikut :

1. Kondisi Air Untuk Higiene Sanitasi Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai kondisi air untuk higiene sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh diperoleh skor untuk pasar Ibul 80 %, pasar Pusat Pertokoan 60 % dan pasar Padang Kaduduak 60 % dengan persyaratan skor minimal 70 %. Sesuai dengan ketentuan hasil ukur maka disimpulkan kondisi kebutuhan air untuk higiene sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh memenuhi syarat (MS) yaitu pada pasar Ibul dan tidak

memenuhi syarat (TMS) pada pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduak.

Berdasarkan hasil pengamatan kondisi kebutuhan air untuk higiene sanitasi pada pasar Ibh memperoleh hasil 80 % memenuhi syarat dimana air untuk kebutuhan pedagang dalam jumlah cukup yaitu 15 liter per orang/hari serta menggunakan air bersih dari PDAM sehingga kualitas fisik air sudah memenuhi persyaratan yaitu tidak berbau, tidak berwarna, tidak keruh dan jarak sumber air bersih dari septictank sudah 10 meter, tetapi pada pasar Ibh pengelola pasar tidak melakukan pengujian kualitas air untuk kebutuhan higiene sanitasi.

Hasil pengamatan pada pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang kaduak tentang kebutuhan air untuk higiene sanitasi memperoleh hasil 60 % tidak memenuhi syarat dimana tidak tersedia kebutuhan air bersih untuk higiene sanitasi bagi pedagang yaitu minimal 15 liter per orang/hari dan air yang ada di pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduak tidak pernah dilakukan pengujian kualitas air bersih.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Rusiana Putri, 2018) pasar Kusumba bahwa tidak tersedia air dengan jumlah yang cukup yaitu minimal 15 liter per orang/ hari karena pedagang membawa air sendiri untuk keperluan dalam berjualan serta belum pernah dilakukan pengujian kualitas air bersih.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Ramadhina, 2019) pasar Nanggalo bahwa kebutuhan air bersih tidak tersedia minimal 15 liter

per orang/hari serta tidak ada pemeriksaan air kualitas bersih 6 bulan sekali.¹⁶

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang pasar sehat bahwa harus tersedia kebutuhan air untuk keperluan higiene sanitasi dengan jumlah yang cukup minimal 15 liter per orang/hari, kualitas air harus diawasi secara berkala dalam 6 bulan sekali sesuai dengan ketentuan perundangan-undangan dan jarak untuk sumber air minimal 10 meter dari sumber pencemar (pembuangan limbah dan tempat penampungan sampah).

Sebaiknya pengelola pasar lebih memperhatikan kebutuhan air bersih bagi pedagang dengan penyediaan air bersih minimal 15 liter per orang/hari dapat terpenuhi serta dilakukan pengujian kualitas air secara berkala dalam 6 bulan sekali menurut peraturan menteri kesehatan nomor 17 tahun 2020. Kondisi ini apabila dibiarkan akan menyebabkan kesulitan bagi pedagang karena air sangat dibutuhkan untuk aktivitas berdagang apalagi pada los ikan, daging dan sayur yang memerlukan air dalam jumlah yang cukup banyak dan apabila air bersih tidak pernah dilakukan pengujian kualitas air secara berkala maka tidak akan diketahui air tersebut mengandung zat berbahaya atau tidaknya apabila dikonsumsi.

2. Kondisi Kamar Mandi dan Toilet Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai kondisi kamar mandi dan toilet pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh diperoleh skor untuk pasar Ibul 77,8 %, pasar Pusat

Pertokoan 71,4 % dan pasar Padang Kaduduak 75 % dengan persyaratan skor minimal 70 %. Sesuai dengan ketentuan hasil ukur maka disimpulkan kondisi kamar mandi dan toilet pada pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh sudah memenuhi syarat (MS).

Berdasarkan pengamatan kondisi kamar mandi dan toilet pada pasar Ibh memperoleh hasil 77,8 % memenuhi syarat dimana toilet sudah terpisah antara laki-laki dan perempuan, tersedia penampungan air yang tidak permanen seperti ember, serta toilet dalam keadaan bersih tidak ada genangan air dan tidak licin didalam kamar mandi tersedia tempat sampah yang tertutup serta menggunkana toilet dengan leher angsa sesuai persyaratan dan jarak kamar mandi sudah 10 meter dari bangunan pasar.

Hasil pengamatan kondisi kamar mandi dan toilet pada pasar Pusat Pertokoan memperoleh hasil 71,4 % dan pasar Padang Kaduduak memperoleh hasil 75 % memenuhi syarat dimana toilet sudah terpisah antara laki-laki dan perempuan serta tersedia penampungan air yang tidak permanen seperti ember, menggunkan toilet dengan leher angsa yang memenuhi syarat dan jarak kamar mandi sudah 10 meter dari bangunan pasar serta mendapatkan pencahayaan yang cukup tetapi tidak tersedia tempat cuci tangan dan sabun serta tidak tersedia tempat sampah yang tertutup. Hal ini mengakibatkan toilet kotor dan sampah bertumpukan di sekitar toilet sehingga menimbulkan bau.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Anggraini dan Aslamiyah, 2017) pasar Blambangan bahwa tidak tersedia tempat cuci

tangan serta tidak tersedia tempat sampah di kamar mandi dan juga kondisi lantai di kamar mandi kotor.¹⁷

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Ramadhina, 2019) pasar Nnaggalo bahwa lantai di kamar mandi Pasar Nanggalo kedap air tetapi licin serta tidak tersedia tempat cuci tangan dan tidak tersedia tempat sampah.¹⁶

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang pasar sehat bahwa harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dengan rasio pedagang laki-laki 1 : 40 orang dan perempuan 1 : 25 orang setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah satu toilet, di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, terdapat tempat penampungan air tertutup dan tempat sampah tertutup, serta letak septic tank minimal 10 meter dari sumber air bersih, tersedia tempat cuci tangan yang cukup dengan air mengalir dan lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan.

Sebaiknya pengelola pasar menyediakan fasilitas tempat cuci tangan dan sabun serta tempat sampah yang tertutup agar sampah tidak bertumpuk dan berserakan disekitar toilet. Kondisi ini apabila dibiarkan akan menyebabkan kurangnya higiene kebersihan bagi pedagang dan pengunjung apabila setelah buang air besar tidak mencuci tangan dengan sabun hal ini dapat menimbulkan kontaminasi tinja dari tangan manusia dan sampah yang berserakan akan menimbulkan bau serta mengundang datangnya lalat dan vektor.

3. Kondisi Pengelolaan Sampah Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai kondisi pengelolaan sampah pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh diperoleh skor pasar Ibh 100 %, pasar Pusat Pertokoan 66 % dan pasar Padang Kaduduak 50 % dengan persyaratan skor minimal 70 %. Sesuai dengan ketentuan hasil ukur maka disimpulkan kondisi pengelolaan sampah pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh memenuhi syarat (MS) pada pasar Ibh dan tidak memenuhi syarat (TMS) pada pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak.

Berdasarkan hasil pengamatan kondisi pengelolaan sampah pada pasar Ibh memperoleh hasil 100 % memenuhi syarat dimana tersedia alat pengangkut sampah yang terpisah di dalam pasar yang kuat dan mudah dibersihkan, tersedia TPS yang memiliki akses jalan yang terpisah dengan jalur utama pasar serta jarak TPS 10 meter dari bangunan pasar dan pasar terlihat bersih dari sampah yang berserakan karena sampah yang diangkut setiap hari oleh petugas pasar.

Hasil pengamatan kondisi pengelolaan sampah pada pasar Pusat Pertokoan memperoleh hasil 62 % tidak memenuhi syarat dan kondisi pengelolaan sampah pada pasar Padang Kaduduak memperoleh hasil 50 % yaitu tidak memenuhi syarat dimana sampah tidak diangkut setiap hari, tidak tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah organik dan anorganik. Sampah dibiarkan bertumpuk di kios atau los sehingga membuat pasar tampak kotor karena sampah yang. Hal ini berdampak

buruk bagi kesehatan karena sampah yang berserakan akan mengundang datangnya lalat atau vektor lainnya jika sampah tidak dikelola dengan baik serta dapat mengganggu nilai estetika atau keindahan pada pasar.

Hasil Penelitian ini sejalan dengan penelitian (Nabila dan Ayik Mandagi, 2018) pasar Pujasera bahwa hanya terdapat tempat sampah di beberapa titik, tidak ada tempat pemisah sampah antara sampah organik dan anorganik, tempat sampah yang digubakan terbuat dari bahan yang kuat, kedap air dan mudah dibersihkan tetapi tempat sampah yang digunakan tidak tertutup sehingga banyak sampah yang berserakan disekitar los atau kios pedagang.¹⁵

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Rusiana dkk, 2018) bahwa pengelolaan sampah di pasar Kusumba tidak terdapat tempat penampungan sementara yang kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau serta tidak tersedia pemilihan sampah organik dan anorganik sehingga banyak sampah yang berseraka di los atau kios pedagang.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang pasar sehat bahwa di setiap los/kios harus tersedia tempat sampah terpilah (organik, anorganik dan residu), tempat sampah tersebut terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan, tersedia TPS yang terpilah, kuat atau kontainer, kedap air, mudah dibersihkan, mudah dijangkau oleh petugas pengangkut sampah, TPS tidak menjadi tempat

perindukan vektor, lokasi TPS tidak berada dijalur utama pasar berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar, sampah diangkut maksimal 1 x 24 jam ke TPA.

Sebaiknya pengelola pasar menyediakan tempat sampah terpisah antara sampah organik dan anorganik yang tertutup di setiap los atau kios agar sampah tidak bertumpukan dan berserakan. Sebaiknya petugas kebersihan pasar mengangkut sampah setiap hari agar sampah tidak menumpuk dan pasar terlihat bersih dari sampah. Kondisi ini apabila dibiarkan akan menyebabkan pasar tampak kotor dan dapat merusak estetika pasar karena sampah yang ada di pasar tidak diolah dengan baik.

4. Kondisi Saluran Pembuangan Air Limbah Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai kondisi saluran pembuangan limbah pasar tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh diperoleh skor pasar Ibul 50 %, pasar Pusat Pertokoan 25 % dan pasar Padang Kaduduak 75 % dengan persyaratan skor minimal 70 %. Sesuai dengan ketentuan hasil ukur maka disimpulkan kondisi saluran pembuangan air limbah pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh memenuhi syarat (MS) pada pasar Padang Kaduduak dan tidak memenuhi syarat (TMS) pada pasar Ibul dan Pasar Pusat Pertokoan.

Hasil pengamatan pada pasar Padang Kaduduak memperoleh hasil 75 % memenuhi syarat dimana limbah pada pasar Padang Kaduduak mengalir dengan lancar serta tidak ada bangunan diatas saluran dan tidak ada genangan air di dalam pasar tetapi ada sebagian saluran pembuangan

air limbah pada pasar Padang Kaduduak yang tertutup dan tidak tertutup.

Berdasarkan hasil pengamatan kondisi saluran pembuangan air limbah pada pasar Ibul memperoleh hasil 50 % memenuhi syarat dan pasar Pusat Pertokoan memperoleh hasil 25 % tidak memenuhi syarat dimana sebagian saluran pembuangan air limbah ada yang tertutup dan tidak tertutup serta adanya tumpukan sampah pada saluran limbah sehingga mengakibatkan limbah tidak mengalir lancar dan menimbulkan genangan air limbah di dalam pasar.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Lisa Putri, 2015) pasar Nagari Lubuk Alung bahwa saluran pembuangan air limbah tidak berfungsi dengan baik karena bangunan sudah rusak serta adanya tumpukan sampah pada saluran pembuangan air limbah sehingga air limbah tidak mengalir dengan lancar dan menimbulkan genangan air.¹⁸

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Seviana dkk, 2021) pasar Blahbatuh bahwa selokan dan saluran limbah tertutup tetapi sudah jebol dan rusak sehingga terdapat sampah menumpuk dan tersumbat serta aliran limbah yang tidak lancar.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang pasar sehat bahwa selokan atau drainase sekitar pasar harus tertutup dengan kisi-kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan, saluran drainase juga harus memiliki kemiringan sesuai peraturan perundang-undangan sehingga dapat mencegah genangan air dan di atas saluran drainase tidak terdapat bangunan pasar.

Sebaiknya pengelola pasar membuat saluran pembuangan air limbah yang tertutup atau dilengkapi dengan bak kontrol sehingga dapat mencegah agar sampah tidak bertumpuk di saluran pembuangan air limbah yang menyebabkan saluran air limbah tidak berjalan lancar yang menimbulkan genangan air serta bau di dalam pasar. Kondisi ini apabila dibiarkan akan menyebabkan saluran pembuangan air limbah selalu tersumbat yang menimbulkan genangan air di pasar sehingga pasar menjadi bau dan kotor.

5. Kondisi IPAL Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai kondisi IPAL pasar tradisional yang dikelola pemko payakumbuh diperoleh skor pasar Ibul 100 %, pasar Pusat Pertokoan 0 % dan pasar Padang Kaduak 0 % dengan persyaratan skor minimal 70 %. Sesuai dengan ketentuan hasil ukur maka disimpulkan kondisi IPAL pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh memenuhi syarat (MS) pada pasar Ibul dan tidak memenuhi syarat (TMS) pada pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduak.

Berdasarkan hasil pengamatan kondisi IPAL pada pasar Ibul memperoleh hasil 100 % memenuhi syarat dimana IPAL mempunyai kapasitas yang cukup untuk mengolah limbah yang ada di pasar Ibul serta sudah pernah dilakukan pengujian kualitas limbah cair secara berkala 6 bulan sekali oleh pengelola pasar.

Hasil pengamatan kondisi IPAL pada pasar Pusat Pertokoan dan

pasar Padang Kaduduak memperoleh hasil 0 % tidak memenuhi dimana belum ada terdapat IPAL yang disediakan oleh pengelola pasar sehingga limbah cair langsung dialirkan tanpa proses pengelolaan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Marisa dkk, 2021) pasar Kreneng bahwa belum tersedianya IPAL di pasar Kreneng oleh pengelola pasar. IPAL bertujuan untuk menghilangkan bahan-bahan tersuspensi dan terapung, mengurangi patogen yang terkandung dalam limbah cair.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Nafita dkk, 2022) pasar Panorama bahwa tidak memenuhi syarat karena IPAL belum tersedia di pasar Panorama Kota Bengkulu. IPAL belum diserahkan karena pemerintah belum menyediakan atau mengadakan IPAL di Kota Bengkulu

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang pasar sehat bahwa pasar harus memiliki kapasitas IPAL yang cukup serta melakukan uji kualitas limbah cair 6 bulan sekali dan memenuhi persyaratan.

Sebaiknya pengelola pasar dapat menyediakan fasilitas IPAL pada setiap pasar agar limbah cair dapat dilakukan proses pengolahan terdahulu sebelum dialirkan untuk menghilangkan bahan-bahan tersuspensi dan terapung serta mengurangi patogen yang terkandung dalam limbah cair. Kondisi ini apabila dibiarkan akan menyebabkan tercemarnya lingkungan dari limbah yang dihasilkan pasar tanpa dilakukan tahap pengelolaan karena limbah tersebut mengandung mikroorganisme patogen

yang dapat menimbulkan penyakit.

6. Upaya Cuci Tangan Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai upaya cuci tangan pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh diperoleh skor pasar Ibh 75 %, pasar Pusat Pertokoan 0 % dan pasar Padang Kaduduak 0 % dengan persyaratan skor minimal 70 %. Sesuai dengan ketentuan hasil ukur maka disimpulkan kondisi tempat cuci tangan pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh memenuhi syarat (MS) pada Pasar Ibh dan tidak memenuhi syarat (TMS) pada pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak.

Berdasarkan hasil pengamatan persyaratan tempat cuci tangan pada pasar Ibh memperoleh hasil 75 % memenuhi syarat dimana sudah tersedia tempat cuci tangan di pintu masuk dan toilet yang sudah dilengkapi oleh sabun dan air yang mengalir tetapi tempat cuci tangan tidak tersedia di setiap los atau kios hanya tersedia di los sayur pada pasar Ibh.

Hasil pengamatan persyaratan tempat cuci tangan pada pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak memperoleh hasil 0 % tidak memenuhi syarat dimana tempat cuci tangan tidak tersedia di pintu masuk dan toilet serta tidak dilengkapi sabun dan air yang mengalir dan juga tidak tersedia tempat cuci tangan di setiap los pada pasar tersebut.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Anggraeni dan Aslamiyah, 2017) pasar Blambang bahwa tidak disediakan tempat cuci

tangan untuk pedagang atau pengunjung, pedagang mencuci tangan hanya dengan air mengalir menggunakan selang yang telah disediakan dan tidak menggunakan sabun.¹⁷

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Nurcahya dkk, 2013) pasar Tanjung bahwa tempat cuci tangan yang ada di tempat penjualan bahan pangan hanya berupa bak yang berisi air yang digunakan juga untuk mencuci peralatan dan hanya sedikit kios yang menyediakan sabun untuk cuci tangan.¹⁹

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang pasar sehat bahwa harus tersedia fasilitas cuci tangan yang ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau serta fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

Sebaiknya pengelola pasar dapat menyediakan fasilitas tempat cuci tangan yang dilengkapi air mengalir dan sabun di pasar agar kesehatan hygiene pedagang serta pengunjung dapat terjaga untuk menghindari penularan penyakit di tempat umum. Kondisi ini apabila dibiarkan akan menyebabkan penyebaran penyakit mudah menular karena tidak adanya fasilitas tempat cuci tangan yang bisa digunakan oleh pedagang dan pengunjung untuk mencuci tangan agar dapat membunuh kuman penyakit setelah melakukan aktivitas di pasar.

7. Keberadaan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit pasar tradisional yang dikelola Pemko payakumbuh diperoleh skor pasar Ibh 20 %, pasar Pusat Pertokoan 20 % dan pasar Padang Kaduduak 20 % dengan persyaratan skor minimal 70 %. Sesuai dengan ketentuan hasil ukur maka disimpulkan pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit pada pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh tidak memenuhi syarat (TMS).

Berdasarkan hasil pengamatan persyaratan pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit pada pasar Ibh, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak memperoleh hasil 20 % tidak memenuhi syarat dimana pada los makanan siap saji dan bahan pangan tidak bebas dari vektor pembawa penyakit seperti ditemukan lalat, kecoa dan tikus dan pada tempat pembuangan sampah banyak ditemukan lalat dengan angka kepadatan lalat yang tinggi serta ditemukan beberapa kotoran tikus pada sudut pasar. Banyaknya lalat dan tanda keberadaan tikus disebabkan oleh lingkungan yang kotor seperti sampah yang bertumpuk dan berserakan sehingga menimbulkan bau.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Ramadhina, 2019) pasar Nanggalo bahwa pada los makanan siap saji dan bahan pangan tidak bebas vektor penyakit seperti ditemukan lalat, ditemukan kotoran tikus dan kecoa yang berada di pasar tersebut.¹⁶

Hasil penelitian yang dilakukan (Lisa Putri, 2015) pasar Nagari

Lubuk Alung yaitu pada los siap saji dan bahan makanan bebas dari lalat, kecoa dan tikus, tidak ditemukan adanya tikus di los makanan siap saji.¹⁸

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang pasar sehat bahwa untuk mewujudkan pasar sehat pengelola pasar rakyat harus melakukan pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit sesuai peraturan perundangan-undangan yaitu makanan siap saji bebas lalat, kecoa dan tikus serta indeks tikus yang tertangkap <1, indeks kecoa tertangkap < 2 ekor per plate serta indeks populasi lalat < 2 selama 5 menit dan tingkat bebas jentik (ABJ) nyamuk aedes 95 %.

Sebaiknya pengelola pasar menyediakan penutup plastik transparan di los makanan siap saji agar makanan tidak dihinggapi lalat dan untuk menjaga kebersihan lingkungan pasar agar terbebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit. Kondisi ini apabila dibiarkan akan menyebabkan semakin bertambah angka keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit yang akan menimbulkan penyakit yang disebabkan oleh vektor seperti penyakit pes, leptospirosis, shistosomiasis dll.

8. Pengelolaan Makanan dan Bahan Pangan Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai pengelolaan makanan dan bahan pangan pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh diperoleh skor pasar Ibul 71 %, pasar Pusat Pertokoan 57 % dan pasar Padang Kaduduk 57 % dengan persyaratan skor minimal 70 %. Sesuai dengan ketentuan hasil ukur maka kualitas makanan dan bahan pangan pasar tradisional yang dikelola Pemko

Payakumbuh memenuhi syarat (MS) pada pasar Ibh dan tidak memenuhi syarat (TMS) pada pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak.

Berdasarkan hasil pengamatan persyaratan kualitas makanan dan bahan pangan pada Pasar Ibh memperoleh hasil 71 % memenuhi syarat dimana makanan yang dijual di Pasar Ibh tidak basi serta kualitas makanan siap saji sudah memenuhi pemeriksaan fisik makanan karena tampak bersih dan baru yang disajikan oleh pedagang serta penyimpanan makanan sudah sesuai dengan jarak yang telah ditentukan yaitu 25 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit langit dan pengelola pasar sudah melakukan seleksi terlebih dahulu terhadap makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya seperti pada tahu atau ikan asin..

Hasil pengamatan pada pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kaduduak memperoleh hasil 57 % tidak memenuhi syarat dimana makanan dan bahan makanan kaleng disimpan pada suhu ruangan, ikan, ayam, daging dan olahannya disimpan di luar kotak penyimpanan, sayur dan buah diletakan di meja terbuka tidak terdapat penyimpanan khusus yang seharusnya ada sesuai dengan ketentuan yaitu makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4-10°C, ikan, daging, dan olahannya disimpan pada suhu 0°C s/d 4°C, sayur dan buah pada suhu 10°C dan telur, susu, serta olahannya disimpan dalam suhu 5-7. Makanan hanya disimpan diluar kotak penyimpanan didalam suhu ruangan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Nabila dan Ayik Mandagi, 2018) pasar Pujasera bahwa bahan makanan seperti ikan, ayam,

daging sapi, dan olahannya tidak disimpan dalam pendingin khusus melainkan disimpan diluar kotak penyimpanannya didalam suhu ruangan sayur dan buah hanya diletakan di meja yang terbuka.¹⁵

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Anggraeni dan Aslamiyah, 2017) pasar Blambangan bahwa makanan dan bahan makanan kaleng disimpan pada suhu ruangan, ikan, ayam, daging dan olahannya disimpan di luar kotak penyimpanan, sayur dan buah diletakan di meja terbuka.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang pasar sehat bahwa makanan dan bahan pangan tidak megandung bahan berbahaya seperti formalin serta tersedia tempat penyimpanan khusus makanan dalam kemasan tertutup dismpn dalam suhu 4-10°C, ikan, daging, dan olahannya disimpan pada suhu 0°C s/d 4°C, sayur dan buah pada suhu 10°C dan telur, susu, serta olahanya disimpan dalam suhu 5-7. Penyimpanan bahan makanan dengan jarak dari lantai 15 cm, dinding 5 cm dan langit-langit 60 cm.

Sebaiknya pengelola pasar dapat menyediakan tempat penyimpanan khusus makanan seperti tempat untuk makanan kemasan, ikan, daging, sayur buah, telur dan susu agar kualitas makan bisa tetap terjaga. Kondisi ini apabila dibiarkan akan menyebabkan berkurangnya kualitas makanan karena makanan hanya disimpan pada ruangan yang terbuka sehingga kebersihan makanan tidak terjaga.

9. Pelaksanaan Desinfeksi Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai pelaksanaan desinfeksi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh diperoleh skor pasar Ibul 50 %, pasar Pusat Pertokoan 0 % dan pasar Padang Kaduduak 0 % dengan persyaratan skor minimal 70 %. Sesuai dengan ketentuan hasil desinfeksi pasar maka pada pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh tidak memenuhi syarat (TMS).

Berdasarkan hasil pengamatan pasar Ibul memperoleh hasil 50%, pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang Kadudak memperoleh hasil 0 % tidak memenuhi syarat dimana desinfeksi pasar pada pasar Ibul hanya melakukan desinfeksi pasar pada masa Covid-19 sedangkan ketentuannya desinfeksi pasar harus dilakukan sekali dalam sebulan. Pasar Pusat Pertokoan dan pasar Padang kaduduak belum pernah melakukan desinfeksi pasar.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Ramadhina, 2019) pasar Nanggalo bahwa tidak pernah melakukan desinfeksi pasar di pasar Nanggalo oleh pengelola pasar.¹⁶

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Nurchaya dkk, 2013) pasar Tanjung bahwa tidak pernah melakukan desinfeksi pasar secara berkala. Pasar Tanjung melakukan desinfeski berupa fogging hanya pada saat terdapat wabah demam berdarah.¹⁹

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang pasar sehat bahwa harus melakukan desinfeksi

pasar yang dilakukan sehari secara menyeluruh di pasar dan menggunakan bahan desinfeksi yang tidak berbahaya.

Sebaiknya pengelola pasar dapat melakukan desinfeksi di setiap pasar secara menyeluruh sekali dalam sebulan, desinfeksi yang dilakukan secara berkala merupakan tindakan pencegahan agar suatu penyakit tidak pernah terjadi dan menyebar di pasar serta untuk membunuh kuman penyakit sehingga dapat mencegah penularan penyakit di pasar. Kondisi ini apabila dibiarkan dapat menyebabkan kebersihan lingkungan pasar tidak terjamin sehingga penyebaran mikroorganisme dapat menimbulkan penularan penyakit di pasar.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan kondisi sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh ada yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat dengan skor keseluruhan yaitu pasar Ibh 76 %, pasar Pusat Pertokoan 45 % dan pasar Padang Kaduduak 47 %, dapat dilihat dari skor yang diperoleh masing-masing variabel, yaitu :

1. Air untuk higiene sanitasi pada pasar Ibh memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 80 %, pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 60 % dan pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 60 %.
2. Kondisi kamar mandi dan toilet pada pasar Ibh memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 77,8 %, pasar Pusat Pertokoan memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 71,4 % dan pasar Padang Kaduduak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 75 %.
3. Kondisi pengelolaan sampah pada pasar Ibh memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 100 %, pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 66 % dan pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 50 %.
4. Kondisi saluran pembuangan air limbah pada pasar Ibh tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 50 %, pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 25 % dan pasar Padang

Kaduduak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 75 %.

5. Kondisi IPAL pada pasar Ibh memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 100 %, pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 0 % dan pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 0 %.
6. Upaya cuci tangan pada pasar Ibh memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 75 %, pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 0 % dan pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 0 %.
7. Keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit pada pasar Ibh tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 20 %, pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 20 % dan pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 20 %.
8. Pengelolaan makanan dan bahan pangan pada pasar Ibh memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 71 %, pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 57 % dan pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 57 %.
9. Pelaksanaan desinfeksi pasar pada pasar Ibh tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 50 %, pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 0 % dan pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 0 %.

10. Kondisi Sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023 pada pasar Ibulu memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 76 %, pasar Pusat Pertokoan tidak memenuhi syarat dengan skor yang diperoleh 45 % dan pasar Padang Kaduduak tidak memenuhi syarat dengan dengan skor yang diperoleh 47 %.

B. Saran

Setelah dilakukan penelitian tentang gambaran kondisi sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Diharapkan pengelola pasar menyediakan kebutuhan air bagi pedagang minimal 15 liter per orang/hari, menyediakan tempat cuci tangan dan sabun dengan air mengalir di toilet serta disediakan tempat sampah agar sampah tidak berserakan yang terpisah antara sampah basah dan kering dan sebaiknya petugas kebersihan mengangkut sampah setiap hari agar sampah tidak menumpuk dan berserakan yang membuat pasar menjadi kotor.
2. Kepada pengelola pasar sebaiknya menyediakan tempat cuci tangan dengan sabun dan air yang mengalir di lokasi yang mudah dijangkau serta disetiap los yang ada di pasar, memberikan tutup plastik trasnparasan pada pedagang los makanan siap saji agar makanan tidak dihinggapi lalat, melakukan kegiatan desinfeksi pasar secara menyeluruh dalam sebulan sekali untuk membunuh kuman penyakit dan menggunakan bahan desinfeksi yang tidak mencemari lingkungan sesuai dengan Peraturan

Menteri Kesehatan Nomor 17 tahun 2020.

3. Kepada Dinas Kesehatan Kota Payakumbuh lebih melakukan pengawasan dan pemantauan untuk sanitasi pasar tradisional yang dikelola Pemko Payakumbuh.

DAFTAR PUSTAKA

1. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Undang Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. vol. 2 1–8 at 2009.
2. Sulistiarni, R. H. Hubungan Perilaku Hidup Sehat Dengan Status Kesehatan Pada Masyarakat Kelurahan Ujung. *J. PROMKES* **6**, 12 2018.
3. Notoatmodjo, S. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta : Rineka Cipta, 2011.
4. Arrazy, S. Persepsi Masyarakat tentang Higiene Sanitasi Pasar Tradisional Kota Medan. *Contag. Sci. Period. J. Public Heal. Coast. Heal.* **2**, 1 2020.
5. Suyono, B. *Kesehatan Lingkungan Sebagai Lingkup Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Bandung : PT Refika Aditama, 2020.
6. Nainggolan, Riris, S. Sanitasi Pasar Tradisional di Kabupaten Sragen Jawa Tengah dan Kabupaten Gianyar Bali. *J. Ekol. Kesehat.* **11**, 112–122 2012.
7. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020. *Applied Microbiology and Biotechnology* vol.2507 1–9 at <https://doi.org/10.1016/j.solener.2019.02.027> 2020.
8. Mundiatur & Daryanto. *Pengelolaan Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta : Gaya Media, 2015.
9. Pinontoan, O. R. & Sumampouw, O. J. *Dasar Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta : Deepublish, 2018.
10. Indasah. *Kesehatan Lingkungan Sanitasi, Kesehatan Lingkungan dan K3*. Deepublish, 2017.
11. Sucipto, C. D. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta : Gosyen Publishing, 2019.
12. Chandra, B. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Kedokteran EGC, 2014.
13. Peraturan Presiden. Peraturan Presiden RI No. 112 Tahun 2007 Tentang Penataan Dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan Dan Toko Modern. (2007).
14. Menteri Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia Nomor 420/MPP/Kep/10/1997. 1997.

15. Nabila, Sayu Larasati, A. M. M. Gambaran Sanitasi Pasar Desa Impres Pujasera Di Bayuwangi Tahun 2018. *Public Heal. J.* **12**, 1–16 (2018).
16. Ramadhina, L. N. KTI Gambaran Sanitasi Pasar Nanggalo Kota Padang Tahun 2019. **1-65**, (2019).
17. Anggraeni, Meidyas Dwi, M. A. Gambaran Sanitasi Lingkungan di Pasar Blambangan, Banyuwangi Tahun 2017. *J. Ilm. Mhs. Kesehat. Masy.* **3**, 1–10 (2018).
18. Putri, L. Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Nagari Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2015. 86 (2015).
19. Nurcahya, K., Moelyaningrum, A. D. & Ningrum, P. T. Identifikasi Sanitasi Pasar di Kabupaten Jember (studi di Pasar Tanjung Jember). *e-Jurnal Pustaka Kesehat.* **2**, 285–292 (2014).

Lampiran 1

FORMULIR PENGAWASAN
INSPEKSI SANITASI PASAR

- I DATA UMUM
 NAMA PASAR :
 ALAMAT :
 NAMA PENGELOLA PASAR :
 PROVINSI :
 KABUPATEN/KOTA :
 KECAMATAN :
 PUSKESMAS :
 II DATA KHUSUS :

NO	VARIABEL YANG DINILAI	PENILAIAN		Ket
		Ya	Tidak	
	SANITASI			
1.	Air untuk higiene sanitasi			
	1) Tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 15 liter per orang/hari)			
	2) Kualitas fisik memenuhi syarat kesehatan (kekeruhan)			
	3) Jarak sumber air bersih dengan septic tank, minimal 10 meter			
	4) Pengujian kualitas air untuk kebutuhan higiene sanitasi dilakukan 6 bulan sekali			
	5) Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku			
2.	Kamar mandi dan toilet			
	1) Toilet :			
	a. Terpisah untuk laki-laki dan perempuan			
	b. Jumlah cukup (laki-laki= 1:40, perempuan = 1:25)			
	2) Tersedia penampung air tidak permanen (ember) dan bebas jentik			
	3) Toilet bersih, tidak ada genangan air, tidak ada sampah dan tidak berbau			

	4) Tersedia tempat cuci tangan dan sabun			
	5) Tersedia tempat sampah yang tertutup			
	6) Toilet dengan leher angsa dan septictank yang memenuhi syarat kesehatan			
	7) Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan			
	8) ventilasi minimal 30% dari luas lantai			
	9) Pencahayaan minimal 100 lux			
	10) lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup			
3.	Pengelolaan Sampah			
	1) Tersedia alat pengangkut sampah yang terpisah di dalam pasar : kuat dan mudah dibersihkan			
	2) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) : kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah Dijangkau			
	3) TPS memiliki akses jalan terpisah dengan jalur utama pasar			
	4) TPS berjarak lebih dari 10 meter dari bangunan pasar			
	5) Sampah diangkut setiap hari			
	6) Pasar bersih dari sampah berserakan			
4.	Saluran Pembuangan Air Limbah			
	1) Tertutup dilengkapi bak control/ tertutup tidak permanen			
	2) Limbah cair mengalir lancar			
	3) Tidak ada bangunan di atas saluran			
	4) Tidak ada genangan air limbah di dalam pasar			
5.	IPAL			
	1) Kapasitas IPAL cukup			
	2) Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali dan memenuhi Syarat			
6.	Upaya cuci tangan			

	1) Tersedia minimal di pintu masuk dan Keluar pasar serta toilet			
	2) Tersedia di setiap los			
	3) Dilengkapi sabun			
	4) Tersedia air bersih mengalir			
7.	Keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit			
	1) Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus			
	2) Succes trap/persentase tikus yang tertangkap <1			
	3) Indeks populasi kecoa <2 ekor/plate di titik pengukuran selama 12 jam			
	4) Indeks populasi lalat <2 ekor/ fly grill pengamatan selama 5 menit (30 detik sebanyak 10 kali) pada setiap titik Pengamatan			
	5) Angka bebas jentik (ABJ) jentik nyamuk aedes $\geq 95\%$			
8.	Pengelolaan makanan dan bahan pangan			
	1) Tidak basi			
	2) Kualitas makanan siap saji (hasil pemeriksaan fisik)			
	3) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4 -10 ⁰ C			
	4) Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0 ⁰ C s/d 4 ⁰ C			
	5) Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10 ⁰ C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7 ⁰ C			
	6) Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit langit			
	7) Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya			

9.	Desinfeksi Pasar			
	1) Dilakukan secara menyeluruh sehari dalam sebulan			
	2) Bahan desinfeksi tidak mencemari Lingkungan			

Penilaian

1. Komponen yang dinilai kolom

Apabila kondisi yang ada sesuai sebagaimana tercantum pada kolom 2 maka diberikan tanda “v” atau nilai 1 pada kolom 3, dan jika tidak sesuai diberikan tanda “v” atau nilai 0 pada kolom 4.

2. Jumlah hasil penilaian

Penghitungan nilai pada kolom 3 dan 4 masing-masing dijumlah.

Formulir ini terdiri dari 46 item yang harus diamati kondisinya.

Cara menghitung persentase adalah jumlah komponen yang memenuhi persyaratan kesehatan (jawaban “ya”) dibagi jumlah total variable: jumlah "kolom 3"/46 x 100% :

Kesimpulan hasil pemeriksaan/penilaian persentase hasil penilaian:

1. Tidak Memenuhi Syarat Kesehatan (TMS), apabila persentase $< 70\%$
2. Memenuhi syarat kesehatan (MS), apabila memiliki persentase $\geq 70\%$

Predikat Pasar Sehat :

1. 70%-79% = Pasar Sehat Dasar
2. 80%-89% = Pasar Sehat Menengah

Tersedia :

- Sarana ibadah
- Bersih dan tempat wudhu
- Air dengan jumlah yang cukup
- Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan

3. 90%-100% = Pasar Sehat Paripurna

- Tersedia dan pemanfaatan radio komunitas untuk edukasi
- Tersedia tempat penitipan anak

Lampiran 2

HASIL INSPEKSI SANITASI PASAR

- I DATA UMUM
 NAMA PASAR : Pasar Ibhuh
 ALAMAT : Jl. A. Yani Kel. Ibhuh Kec. Payakumbuh Barat, Kota Payakumbuh
 NAMA PENGELOLA PASAR : Arnel, S.ST, Ars
 PROVINSI : Sumatera Barat
 KABUPATEN/KOTA : Kota Payakumbuh
 KECAMATAN : Payakumbuh Barat
 PUSKESMAS : Puskesmas Ibhuh
- II DATA KHUSUS :

NO	VARIABEL YANG DINILAI	PENILAIAN		Ket
		Ya	Tidak	
	SANITASI			
1.	Air untuk higiene sanitasi			
	1) Tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 15 liter per orang/hari)	✓		
	2) Kualitas fisik memenuhi syarat kesehatan (kekeruhan)	✓		
	3) Jarak sumber air bersih dengan septic tank, minimal 10 meter	✓		
	4) Pengujian kualitas air untuk kebutuhan higiene sanitasi dilakukan 6 bulan sekali		✓	
	5) Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku	✓		
2.	Kamar mandi dan toilet			
	1) Toilet :			
	a. Terpisah untuk laki-laki dan perempuan	✓		
	b. Jumlah cukup (laki-laki= 1:40, perempuan = 1:25)	✓		
	2) Tersedia penampung air tidak permanen (ember) dan bebas jentik	✓		

	3) Toilet bersih, tidak ada genangan air, tidak ada sampah dan tidak berbau	✓		
	4) Tersedia tempat cuci tangan dan sabun	✓		
	5) Tersedia tempat sampah yang tertutup	✓		
	6) Toilet dengan leher angsa dan septictank yang memenuhi syarat kesehatan	✓		
	7) Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan	✓		
	8) ventilasi minimal 30% dari luas lantai	✓		
	9) Pencahayaan minimal 100 lux	✓		
	10) lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup	✓		
3.	Pengelolaan Sampah			
	1) Tersedia alat pengangkut sampah yang terpisah di dalam pasar : kuat dan mudah dibersihkan	✓		
	2) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) : kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah Dijangkau	✓		
	3) TPS memiliki akses jalan terpisah dengan jalur utama pasar	✓		
	4) TPS berjarak lebih dari 10 meter dari bangunan pasar	✓		
	5) Sampah diangkut setiap hari	✓		
	6) Pasar bersih dari sampah berserakan	✓		
4.	Saluran Pembuangan Air Limbah			
	1) Tertutup dilengkapi bak control/ tertutup tidak permanen		✓	
	2) Limbah cair mengalir lancar	✓		
	3) Tidak ada bangunan di atas saluran	✓		
	4) Tidak ada genangan air limbah di dalam pasar		✓	
5.	IPAL			
	1) Kapasitas IPAL cukup	✓		

	2) Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali dan memenuhi Syarat	✓		
6.	Upaya cuci tangan			
	1) Tersedia minimal di pintu masuk dan Keluar pasar serta toilet	✓		
	3) Tersedia di setiap los		✓	
	4) Dilengkapi sabun	✓		
	5) Tersedia air bersih mengalir	✓		
7.	Keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit			
	1) Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus		✓	
	2) Succes trap/persentase tikus yang tertangkap <1		✓	
	3) Indeks populasi kecoa <2 ekor per plate di titik pengukuran selama 12 jam		✓	
	4) Indeks populasi lalat <2 ekor/ fly grill pengamatan selama 5 menit (30 detik sebanyak 10 kali) pada setiap titik Pengamatan		✓	
	5) Angka bebas jentik (ABJ) jentik nyamuk aedes $\geq 95\%$	✓		
8.	Pengelolaan makanan dan bahan pangan			
	1) Tidak basi	✓		
	2) Kualitas makanan siap saji (hasil pemeriksaan fisik)	✓		
	3) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4 -10 ⁰ c		✓	
	4) Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0 ⁰ C s/d 4 ⁰ C	✓		
	5) Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10 ⁰ C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7 ⁰ C		✓	
	6) Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit langit	✓		

	7) Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya	✓		
9.	Desinfeksi Pasar			
	1) Dilakukan secara menyeluruh sehari dalam sebulan		✓	
	2) Bahan desinfeksi tidak mencemari Lingkungan	✓		

HASIL INSPEKSI SANITASI PASAR

- I DATA UMUM
- NAMA PASAR : Pasar Pusat Pertokoan
- ALAMAT : Jl. A. Yani Kel. Ibh Kec.
Payakumbuh Barat, Kota
Payakumbuh
- NAMA PENGELOLA PASAR : Arnel, S.ST, Ars
- PROVINSI : Sumatera Barat
- KABUPATEN/KOTA : Kota Payakumbuh
- KECAMATAN : Payakumbuh Barat
- PUSKESMAS : Puskesmas Ibh
- II DATA KHUSUS :

NO	VARIABEL YANG DINILAI	PENILAIAN		Ket
		Ya	Tidak	
	SANITASI			
1.	Air untuk higiene sanitasi			
	1) Tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 15 liter per orang/hari)		✓	
	2) Kualitas fisik memenuhi syarat kesehatan (kekeruhan)	✓		
	3) Jarak sumber air bersih dengan septic tank, minimal 10 meter	✓		
	4) Pengujian kualitas air untuk kebutuhan higiene sanitasi dilakukan 6 bulan sekali		✓	
	5) Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku	✓		
2.	Kamar mandi dan toilet			
	1) Toilet :			
	a. Terpisah untuk laki-laki dan perempuan	✓		
	b. Jumlah cukup (laki-laki= 1:40, perempuan = 1:25)	✓		
	2) Tersedia penampung air tidak permanen (ember) dan bebas jentik	✓		
	3) Toilet bersih, tidak ada genangan air, tidak ada sampah dan tidak berbau		✓	
	4) Tersedia tempat cuci tangan dan sabun		✓	
	5) Tersedia tempat sampah yang tertutup		✓	
	6) Toilet dengan leher angsa dan	✓		

	septictank yang memenuhi syarat kesehatan			
	7) Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan	✓		
	8) ventilasi minimal 30% dari luas lantai	✓		
	9) Pencahayaan minimal 100 lux	✓		
	10) lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup	✓		
3.	Pengelolaan Sampah			
	1) Tersedia alat pengangkut sampah yang terpisah di dalam pasar : kuat dan mudah dibersihkan	✓		
	2) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) : kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah Dijangkau	✓		
	3) TPS memiliki akses jalan terpisah dengan jalur utama pasar		✓	
	4) TPS berjarak lebih dari 10 meter dari bangunan pasar	✓		
	5) Sampah diangkut setiap hari		✓	
	6) Pasar bersih dari sampah berserakan		✓	
4.	Saluran Pembuangan Air Limbah			
	1) Tertutup dilengkapi bak control/ tertutup tidak permanen		✓	
	2) Limbah cair mengalir lancar	✓		
	3) Tidak ada bangunan di atas saluran	✓		
	4) Tidak ada genangan air limbah di dalam pasar	✓		
5.	IPAL			
	1) Kapasitas IPAL cukup		✓	
	2) Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali dan memenuhi Syarat		✓	
6.	Upaya cuci tangan			
	1) Tersedia minimal di pintu masuk dan Keluar pasar serta toilet		✓	
	2) Tersedia di setiap los		✓	
	3) Dilengkapi sabun		✓	
	4) Tersedia air bersih mengalir		✓	
7.	Keberadaan vektor dan binatang pembawa			

	penyakit			
	1) Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus		✓	
	2) Succes trap/persentase tikus yang tertangkap <1		✓	
	3) Indeks populasi kecoa <2 ekor/plate di titik pengukuran selama 12 jam		✓	
	4) Indeks populasi lalat <2 ekor/ fly grill pengamatan selama 5 menit (30 detik sebanyak 10 kali) pada setiap titik Pengamatan		✓	
	5) Angka bebas jentik (ABJ) jentik nyamuk aedes $\geq 95\%$	✓		
8.	Pengelolaan makanan dan bahan pangan			
	1) Tidak basi	✓		
	2) Kualitas makanan siap saji (hasil pemeriksaan fisik)	✓		
	3) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4 -10°C		✓	
	4) Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0°C s/d 4°C		✓	
	5) Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10°C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C		✓	
	6) Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit langit	✓		
	7) Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya	✓		
9.	Desinfeksi Pasar			
	1) Dilakukan secara menyeluruh sehari dalam sebulan		✓	
	2) Bahan desinfeksi tidak mencemari Lingkungan		✓	

HASIL INSPEKSI SANITASI PASAR

- I DATA UMUM
- NAMA PASAR : Pasar Padang Kaduduak
- ALAMAT : Jl. Merpati Kel. Tigo Koto Diate
Kec. Payakumbuh Utara, Kota
Payakumbuh
- NAMA PENGELOLA PASAR : Arnel, S.ST, Ars
- PROVINSI : Sumatera Barat
- KABUPATEN/KOTA : Kota Payakumbuh
- KECAMATAN : Payakumbuh Barat
- PUSKESMAS : Puskesmas Ibul
- II DATA KHUSUS :

NO	VARIABEL YANG DINILAI	PENILAIAN		Ket
		Ya	Tidak	
	SANITASI			
1.	Air untuk higiene sanitasi			
	1) Tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 15 liter per orang/hari)		✓	
	2) Kualitas fisik memenuhi syarat kesehatan (kekeruhan)	✓		
	3) Jarak sumber air bersih dengan septic tank, minimal 10 meter	✓		
	4) Pengujian kualitas air untuk kebutuhan higiene sanitasi dilakukan 6 bulan sekali		✓	
	5) Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku	✓		
2.	Kamar mandi dan toilet			
	1) Toilet :			
	a. Terpisah untuk laki-laki dan perempuan	✓		
	b. Jumlah cukup (laki-laki= 1:40, perempuan = 1:25)	✓		
	2) Tersedia penampung air tidak permanen (ember) dan bebas jentik	✓		
	3) Toilet bersih, tidak ada genangan air, tidak ada sampah dan tidak berbau		✓	

	4) Tersedia tempat cuci tangan dan sabun		✓	
	5) Tersedia tempat sampah yang tertutup		✓	
	6) Toilet dengan leher angsa dan septictank yang memenuhi syarat kesehatan	✓		
	7) Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan	✓		
	8) ventilasi minimal 30% dari luas lantai	✓		
	9) Pencahayaan minimal 100 lux	✓		
	10) lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup	✓		
3.	Pengelolaan Sampah			
	1) Tersedia alat pengangkut sampah yang terpisah di dalam pasar : kuat dan mudah dibersihkan	✓		
	2) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) : kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah Dijangkau	✓		
	3) TPS memiliki akses jalan terpisah dengan jalur utama pasar		✓	
	4) TPS berjarak lebih dari 10 meter dari bangunan pasar	✓		
	5) Sampah diangkut setiap hari		✓	
	6) Pasar bersih dari sampah berserakan		✓	
4.	Saluran Pembuangan Air Limbah			
	1) Tertutup dilengkapi bak control/ tertutup tidak permanen		✓	
	2) Limbah cair mengalir lancar	✓		
	3) Tidak ada bangunan di atas saluran	✓		
	4) Tidak ada genangan air limbah di dalam pasar	✓		
5.	IPAL			
	1) Kapasitas IPAL cukup		✓	

	2) Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali dan memenuhi Syarat		✓	
6.	Upaya cuci tangan			
	2) Tersedia minimal di pintu masuk dan Keluar pasar serta toilet		✓	
	5) Tersedia di setiap los		✓	
	6) Dilengkapi sabun		✓	
	7) Tersedia air bersih mengalir		✓	
7.	Keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit			
	6) Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus		✓	
	7) Succes trap/persentase tikus yang tertangkap <1		✓	
	8) Indeks populasi kecoa <2 ekor/plate di titik pengukuran selama 12 jam		✓	
	9) Indeks populasi lalat <2 ekor/ fly grill pengamatan selama 5 menit (30 detik sebanyak 10 kali) pada setiap titik Pengamatan		✓	
	10) Angka bebas jentik (ABJ) jentik nyamuk aedes $\geq 95\%$	✓		
8.	Pengelolaan makanan dan bahan pangan			
	1) Tidak basi	✓		
	2) Kualitas makanan siap saji (hasil pemeriksaan fisik)	✓		
	3) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4 -10°C		✓	
	4) Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0°C s/d 4°C		✓	
	5) Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10°C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C		✓	

	6) Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit langit	✓		
	7) Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya	✓		
9.	Desinfeksi Pasar			
	1) Dilakukan secara menyeluruh sehari dalam sebulan		✓	
	2) Bahan desinfeksi tidak mencemari Lingkungan		✓	

Lampiran 3

**MASTER TABEL
GAMBARAN KONDISI SANITASI PASAR TRADISIONAL
YANG DIKELOLA PEMKO PAYAKUMBUH
TAHUN 2023**

No	Nama Pasar	Air					Kamar Mandi											Sampah						Saluran limbah				IPAL		Tempat Cuci Tangan				Pengendalian Vektor					Kualitas Makanan							Desinfeksi		
		A1	A2	A3	A4	A5	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	S1	S2	S3	S4	S5	S6	L1	L2	L3	L4	I1	I2	C1	C2	C3	C4	P1	P2	P3	P4	P5	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	D1	D2	Kat
1.	Pasar Ibhuh	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1			
2.	Pasar Pusat Pertokoan	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0		
3.	Pasar Padang Kadudak	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	

Keterangan :

A1 : Air untuk kebutuhan higiene sanitasi

K1 : Kamar mandi dan toilet

S1 : Pengelolaan sampah

L1 : Saluran pembuangan air limbah

I1 : IPAL

C1 : Tempat cuci tangan

P1 : Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit

M1 : Kualitas makanan dan bahan pangan

D1 : Desinfeksi pasar

Kat A1 : 0 = Tidak

1 = Ya

Kat hasil : 0 = Tidak Memenuhi Syarat

1 = Memenuhi Syarat

Lampiran 4

Mengukur Tingkat Kepadatan Lalat

A. Alat

No	Nama Alat	Jumlah
1.	Flygrill	1
2.	Counter	1
3.	Stopwatch	1

B. Cara Kerja

1. Persiapkan alat yang digunakan untuk pengukuran tinggi kepadatan lalat.
2. Tentukan titik tempat pengukuran kepadatan lalat.
3. Mulai perhitungan kepadatan lalat dengan meletakkan flygrill pada titik tengah lokasi pengukuran, lalu hitung lalat yang hinggap maupun yang berpindah tempat pada fly grill pada titik tengah lokasi pengukuran, lalu hitung lalat yang hinggap maupun yang berpindah tempat dengan counter selama 10 kali pengulangan pengukuran (30detik untuk 1 kali pengulangan), satu titik membutuhkan waktu 300 detik (5 menit).
4. Selanjutnya lakukan pada pengukuran 1 meter kesetiap arah mata angin dari titik tengah.
5. Kemudian catat setiap hasil perhitungan lalat di setiap titiknya.

Blangko Pengukuran Kepadatan Lalat

Lokasi Pengamatan : Tempat penampungan sampah (TPS) Pasar Ibh

Hari/tanggal pengamatan : Selasa/28 Maret 2023

Waktu pengamatan : 08.34 Wib

Loksi	Jarak (m)	Pengukuran										Rata-rata 5 nilai tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Pusat	0	10	12	1	19	19	12	1	1	1	9	16
Utara	5	5	9	6	3	5	7	7	4	3	5	6,8
Timur laut	5	8	6	4	4	9	8	7	9	4	4	8,2
Timur	5	4	2	3	3	4	5	6	4	7	3	5
Tenggara	5	7	6	4	4	4	5	7	5	2	3	6
Selatan	5	3	3	5	7	4	7	4	6	8	3	6,6
Barat daya	5	1	4	3	6	2	7	5	3	4	3	5,2
Barat	5	9	5	8	7	3	3	6	7	5	8	7,8
Barat laut	5	7	7	1	4	3	5	7	4	6	7	7,8
Jumlah											69,8	
Rata-rata											7,71	

Jadi tingkat kepadatan lalat Pasar Ibh tinggi yaitu 7,71. Lalat di TPS pasar

Ibh rata-rata 8 ekor/block fly grill jadi lalat masuk dalam tingkat resiko tinggi.

Standar penilaian berdasarkan rata-rata :

- 0-2 ekor : rendah
- 3-4 ekor : sedang
- 5-20 ekor : tinggi
- ≥ 20 ekor : sangat tinggi

Blangko Pengukuran Kepadatan Lalat

Lokasi Pengamatan : Tempat penampungan sampah (TPS) Pasar Pusat

Pertokoan

Hari/tanggal pengamatan : Sabtu/1 April 2023

Waktu pengamatan : 10.34 Wib

Loksi	Jarak (m)	Pengukuran										Rata-rata 5 nilai tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Pusat	0	19	13	15	10	10	15	20	9	13	9	16,4
Utara	5	7	7	8	8	9	6	5	6	7	7	7,8
Timur laut	5	3	1	1	3	2	1	1	4	4	5	3,8
Timur	5	6	4	5	2	2	7	7	9	3	2	6,8
Tenggara	5	8	7	7	8	5	5	4	3	3	7	7,4
Selatan	5	7	7	5	5	6	5	6	8	7	3	7
Barat daya	5	8	8	7	5	9	10	4	5	5	4	8
Barat	5	3	2	3	4	5	3	2	5	4	2	4,2
Barat laut	5	7	5	4	4	5	4	6	7	4	3	6
Jumlah											67,4	
Rata-rata											7,48	

Jadi tingkat kepadatan lalat Pasar Pusat Pertokoan tinggi yaitu 7,48. Lalat di TPS pasar Pusat Pertokoan rata-rata 7 ekor/block fly grill jadi lalat masuk dalam tingkat resiko tinggi.

Standar penilaian berdasarkan rata-rata :

- 0-2 ekor : rendah
- 3-4 ekor : sedang
- 5-20 ekor : tinggi
- ≥ 20 ekor : sangat tinggi

Blangko Pengukuran Kepadatan Lalat

Lokasi Pengamatan : Tempat penampungan sampah (TPS) Pasar Padang
Kaduduak

Hari/tanggal pengamatan : Senin/17 April 2023

Waktu pengamatan : 11.59 Wib

Loksi	Jarak (m)	Pengukuran										Rata-rata 5 nilai tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Pusat	0	10	7	7	12	10	8	9	9	7	8	10
Utara	5	6	4	5	2	2	3	2	5	4	2	4,8
Timur laut	5	5	7	7	6	5	6	5	7	5	7	6,6
Timur	5	6	7	8	7	5	4	5	5	6	7	7
Tenggara	5	3	2	1	2	1	1	4	3	2	5	3,6
Selatan	5	8	7	6	6	7	5	6	5	7	6	7
Barat daya	5	6	5	7	6	9	8	7	8	7	7	7,8
Barat	5	5	5	7	4	5	4	5	5	6	5	4,2
Barat laut	5	1	1	0	0	3	1	1	0	0	2	1,6
Jumlah											52,6	
Rata-rata											5,84	

Jadi tingkat kepadatan lalat PasarPadang kaduduak tinggi yaitu 5,84. Lalat di TPS pasar Padang Kaduduak rata-rata 6 ekor/block fly grill jadi lalat masuk dalam tingkat resiko tinggi.

Standar penilaian berdasarkan rata-rata :

- 0-2 ekor : rendah
- 3-4 ekor : sedang
- 5-20 ekor : tinggi
- ≥ 20 ekor : sangat tinggi

Lampiran 5

PENGUKURAN PENCAHAYAAN

1. Pasar Ibu

1. Kamar Mandi dan Toilet 1
Pencahayaannya = $\frac{112,96,85,135,110,66}{6}$
= 100 Lux
2. Kamar Mandi dan Toilet 2
Pencahayaannya = $\frac{76,93,120,117}{4}$
= 101 Lux
3. Kamar Mandi dan Toilet 3
Pencahayaannya = $\frac{131,52,22,188,293}{5}$
= 137,2 Lux
4. Kamar Mandi dan Toilet 4
Pencahayaannya = $\frac{138,145,68,98,105}{5}$
= 110 Lux
5. Kamar Mandi dan Toilet 5
Pencahayaannya = $\frac{88,135,148,98}{4}$
= 117 Lux
6. Kamar Mandi dan Toilet 6
Pencahayaannya = $\frac{126,103,66,110}{4}$
= 101 Lux
7. Kamar Mandi dan Toilet 7
Pencahayaannya = $\frac{186,147,111,59,20,68}{6}$
= 148 Lux
8. Kamar Mandi dan Toilet
Pencahayaannya = $\frac{140,32,45,168,120}{5}$
= 101 Lux
9. Kamar Mandi dan Toilet 9
Pencahayaannya = $\frac{112,20,60,72,172,152}{6}$
= 100 Lux

2. Pasar Pusat Pertokoan

1. Kamar Mandi dan Toilet 1

$$\text{Pencahayaannya} = \frac{126,26,145,56,168}{5}$$

$$= 104 \text{ Lux}$$

2. Kamar Mandi dan Toilet 2

$$\text{Pencahayaannya} = \frac{116,102,86,110}{4}$$

$$= 103 \text{ Lux}$$

3. Kamar Mandi dan Toilet 3

$$\text{Pencahayaannya} = \frac{32,165,128,140,133}{5}$$

$$= 119 \text{ Lux}$$

4. Kamar Mandi dan Toilet 4

$$\text{Pencahayaannya} = \frac{120,114,22,23,188,125}{6}$$

$$= 118 \text{ Lux}$$

5. Kamar Mandi dan Toilet 5

$$\text{Pencahayaannya} = \frac{116,135,155,178,36}{5}$$

$$= 124 \text{ Lux}$$

6. Kamar Mandi dan Toilet 6

$$\text{Pencahayaannya} = \frac{150,66,96,85}{4}$$

$$= 104 \text{ Lux}$$

7. Kamar Mandi dan Toilet 7

$$\text{Pencahayaannya} = \frac{89,118,122,86,155}{5}$$

$$= 103 \text{ Lux}$$

3. Pasar Padang Kaduduak

1. Kamar Mandi dan Toilet 1

$$\text{Pencahayaannya} = \frac{96,95,110,127}{4}$$

$$= 107 \text{ Lux}$$

2. Kamar Mandi dan Toilet 2

$$\text{Pencahayaannya} = \frac{52,68,150,148,110}{5}$$

$$= 105 \text{ Lux}$$

3. Kamar Mandi dan Toilet 3

$$\text{Pencahayaannya} = \frac{65,78,151,128,148}{5}$$

$$= 114 \text{ Lux}$$

4. Kamar Mandi dan Toilet 4

$$\begin{aligned} \text{Pencapaian} &= \frac{128,150,58,93}{4} \\ &= 108 \text{ Lux} \end{aligned}$$

Lampiran 6

DOKUMENTASI

1. Pasar Ibh



Kondisi bagian dalam pasar Ibh



Kondisi bagian luar pasar Ibh



Kondisi kamar mandi dan toilet pasar Ibh



Kondisi air bersih pasar Ibh



IPAL pasar Ibh



Pengukuran cahaya kamar mandi pasar Ibh

2. Pasar Pusat Pertokoan



**Kondisi bagian dalam pasar Pusat
Pertokoan**



**Kondisi bagian luar pasar Pusat
Pertokoan**



**Pengukuran kepadatan lalat pasar
Pusat Pertokoan**



**Kondisi air bersih pasar
Pusat Pertokoan**



**Pengukuran pencahayaan kamar
mandi pasar Pasar Pertokoan**



**Tempat sampah kamar mandi
pasar Pusat Pertokoan**

3. Pasar Padang Kaduduak



Kondisi bagian luar pasar Padang Kaduduak



Kondisi bagian luar pasar Padang Kaduduak



Kondisi kamar mandi dan toilet pasar Padang Kaduduak



Kondisi air bersih pasar Padang Kaduduak



Pengukuran kepadatan lalat pasar Padang Kaduduak



Pengukuran cahaya kamar mandi pasar Padang Kaduduak



Nomor : PP.03.01/ D/II /2023
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian

Padang, 14 Februari 2023

Kepada Yth :
Kepala Mal Pelayanan Publik (MPP) Kota Payakumbuh
di
Tempat

Sesuai dengan tuntutan Kurikulum Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang, diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Tugas Akhir, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah di instansi yang Bapak/ Ibu pimpin.

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesedian Bapak/ Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Rani Tri Sofnaweri
NIM : 201110070
Judul Penelitian : Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional Yang di Kelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023
Tempat Penelitian : Pasar Tradisional Kota Payakumbuh

Demikianlah kami sampaikan atas perhatian dan kerjasama Bapak/ Ibu kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan,

Hj. Awalia Gusti, SPd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002

Tembusan:

1. Dinas Koperasi dan UKM Kota Payakumbuh
2. Kepala Bidang Pasar Kota Payakumbuh
3. Arsip



PEMERINTAH KOTA PAYAKUMBUH
DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jalan Jambu Telp. (0752) 94474 - Payakumbuh 26213

IZIN MELAKSANAKAN PENELITIAN

Nomor: 570/55/DPM-PTSP/PYK/II-2023

Pada Pemerintah Kota Payakumbuh melalui Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu menyerahkan :

Berat Pengantar : POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
Nomor : PP.03.01/0111/2023
Tanggal : 14 Februari 2023

Dengan ini menyatakan tidak keberatan atas maksud melaksanakan Izin Penelitian di Kota Payakumbuh yang dilakukan oleh :

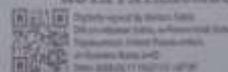
Nama : Rani Tri Sofnawati
Tempat/Tgl.Lahir : Payakumbuh,17-05-2001
NIM : 201110070
Alamat : Pulutan, Kel. Koto Tua, Kec. Harau
No KTP : 1307055705010003
Maksud/Tujuan : Melaksanakan Kegiatan Penelitian dan Pengambilan Data yang berhubungan dengan GAMBARAN KONDISI SANITASI PASAR TRADISIONAL YANG DI KELOLA PEMKO PAYAKUMBUH TAHUN 2023
Lokasi : Dinas Koperasi dan UKM Kota Payakumbuh Pasar Tradisional Kota Payakumbuh
Waktu : Februari s/d April 2023
Anggota :

Dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Kegiatan Penelitian akan dilakukan setelah memperoleh persetujuan dari Dinas/ Kantor/Instansi/entitas lokasi tempat dilaksanakannya penelitian.
2. Tidak boleh menyimpang dari tujuan melaksanakan Penelitian.
3. Memberitahukan/melaporkan diri pada Pemerintah, Dinas/Kantor setempat dan pejabat/atas kedinasannya serta menunjukkan surat - surat keterangan yang berhubungan dengan itu serta melaporkan diri sebelum meninggalkan daerah / lokasi penelitian.
4. Mematuhi semua peraturan yang berlaku dan menghormati adat istiadat serta kebijaksanaan masyarakat setempat.
5. Mengembalikan laporan hasil Penelitian sebanyak 1 (satu) exemplar pada Walikota Payakumbuh cq Kepala Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Payakumbuh.
6. Apabila terjadi suatu penyimpangan/pelanggaran terhadap ketentuan - ketentuan yang tersebut di atas maka izin penelitian ini akan dicabut kembali.

Demikianlah izin kegiatan Penelitian ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dapat dipergunakan oleh yang berkepentingan sebagaimana mestinya.

Payakumbuh, 17 Februari 2023
**KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
KOTA PAYAKUMBUH**



MEIZON SATRIA, ST.M.Si
NIP.19710503 200312 1 006

Terbitan Resmi Nomor: 570/55/DPM-PTSP/PYK/II-2023

1. No. Walikota Payakumbuh di Payakumbuh sebagai pejabat
2. Kepala Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Payakumbuh
3. Kepala Dinas Koperasi dan UKM Kota Payakumbuh



PEMERINTAH KOTA PAYAKUMBUH
DINAS KOPERASI DAN USAHA KECIL
MENENGAH

Jl. Imam Bonjol No. 12 Kel. Bulakan Balai Kandi Telp. (0752) 92823
PAYAKUMBUH 26225

SURAT KETERANGAN

NO. D4/ 80 /DKUKM-PYK/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Dinas Koperasi dan UKM Kota Payakumbuh, berdasarkan surat izin dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Payakumbuh tanggal 17 Februari 2023 Nomor: 570/55/DPM-PTSP/PYK/II-2023 tentang izin melaksanakan penelitian atas nama:

Nama : RANI TRI SOFNAWERI
Tempat/Tgl. Lahir : Payakumbuh / 17 - 05 - 2001
NIM : 201110070
Alamat : Pulutan, Kel. Koto Tuo Kec. Harau Kab. SO Kota
No KTP : 1307055705010003
Lokasi Penelitian : Pasar Tradisional Kota Payakumbuh
Waktu Penelitian : Februari s/d April 2023

Nama tersebut diatas telah melakukan penelitian pada Dinas Koperasi dan UKM Kota Payakumbuh yang berjudul " GAMBARAN KONDISI SANITASI PASAR TRADISIONAL YANG DIKELOLA OLEH PEMKO PAYAKUMBUH TAHUN 2023"

Demikian Surat Keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dapat dipergunakan seperlunya.

KEPALA DINAS KOPERASI DAN UKM
KOTA PAYAKUMBUH



M. FAIZAL S.Pt
NIP. 19680228 199803 1 003



POLITEKNIK KEMENTRIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Jl. Simpang Pondok Kopi Siteba Nanggalo - Padang

LEMBARAN
KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Rani Tri Sofnaweri
NIM : 201110070
Nama Pembimbing I : Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
Program Studi : D3 Sanitasi
Judul Tugas Akhir : Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin / 29 Mei 2023	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan Bab IV dan V	
2.	Rabu / 31 Mei 2023	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan Bab IV dan V	
3.	Jumat / 2 Juni 2023	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan Bab IV dan V	
4.	Senin / 5 Juni 2023	Konsultasi Bab	Perbaikan Bab	
5.	Selasa / 6 Juni 2023	Konsultasi Pembahasan	Perbaikan Pembahasan	
6.	Kamis / 8 Juni 2023	Konsultasi Kesimpulan	Perbaikan Kesimpulan	
7.	Jumat / 9 Juni 2023	Konsultasi keseluruhan	Perbaikan keseluruhan	
8.	Senin / 12 Juni 2023	ACC Tugas Akhir	ACC Tugas Akhir	

Padang,
Ka Prodi D3 Sanitasi

Lindawati, SKM, M.Kes
NIP: 19750613200012 2 002



POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Jl. Simpang Pondok Kopi Siteba Nanggalo - Padang

LEMBARAN
KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Rani Tri Sofnaweri
NIM : 201110070
Nama Pembimbing II : Evino Sugriarta, SKM, M.Kes
Program Studi : D3 Sanitasi
Judul Tugas Akhir : Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional yang Dikelola Pemko Payakumbuh Tahun 2023

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Selasa / 30 Mei 2023	Konsultasi Bab III IV	Perbaikan tujuan khusus 2 Perbaikan	uf
2.	Senin / 5 Juni 2023	Konsultasi Bab IV	Perbaikan Perbaikan IV	uf
3.	Selasa / 6 Juni 2023	Konsultasi Bab IV	Perbaikan Perbaikan	uf
4.	Rabu / 7 Juni 2023	Konsultasi Bab IV	Perbaikan Bab IV	uf
5.	Kamis / 8 Juni 2023	Konsultasi BAB IV	Perbaikan Hari	uf
6.	Jumai / 9 Juni 2023	Konsultasi Bab V	Perbaikan Bab V	uf
7.	Senin / 12 Juni 2023	Konsultasi KESIMPULAN V	Perbaikan Bab V	uf
8.	Rabu / 14 Juni 2023	ACC Tugas Akhir	ACC Tugas Akhir	uf

Padang,
Ka Prodi D3 Sanitasi

Lindawati, SKM, M.Kes
NIP: 19750613200012 2 002