

SANITASI PASAR TRADISIONAL DI KABUPATEN SRAGEN JAWA TENGAH DAN KABUPATEN GIANYAR BALI

Market Sanitation in Kabupaten Sragen Jawa Tengah and Kabupaten Gianyar Bali

Riris Nainggolan dan Suprptini

Abstract. According to *Environmental Performance Index* (EPI) Indonesia at the 134th ranking for 163 countries below the ranking of Sudan and Tanzania. EPI indicators tracked across ten policy categories covering both environmental public health in relation to water supply and sanitation and ecosystem vitality. Sanitation in human life include such as housing and public places sanitation. As a public places, in the market many people doing the transaction and it may transmit diseases. In the other hands, the existence of market are needed by the community to suffice their basic live need. The main purpose of this study was to evaluate the sanitation of several traditional market including market location, market yard, building, and sanitation facilities. The study was an observational and expolatory sectional study for two Kabupatens traditional market by using form. The object of this research was the Kabupaten Sragen Central Java Province and Kabupaten Gianyar Bali Province traditional market including "toko", "kios", and "los". Scoring result for each variable which consist of market location, market yard, building, and market sanitation facilities including water supply, refuse or garbage disposal, sewage disposal shown in tables. The result indicate that market at Bunder Sragen which trained is good. At the other market, yard, wall, roof, floor, water supply, garbage disposal and cleaners were fair or middle criteria. Market "kios" blocking, waste disposal, lighting, garbage container, drainage and firehouse were poor criteria.

Keywords: Sanitation, traditional market, public places

Abstrak. Menurut *Environmental Performance Index* (EPI) yang berkaitan dengan kesehatan lingkungan termasuk penyediaan air bersih dan sanitasi dan ekosistem, Indonesia menduduki rangking ke 134 dari 163 negara di bawah Sudan dan Tanzania. Sanitasi mencakup sanitasi perumahan (*housing*) dan sanitasi tempat-tempat umum (*public places sanitation*). Pasar merupakan salah satu tempat umum bagi orang banyak untuk melakukan kegiatan jual - beli yang dapat menyebabkan timbulnya dan atau menularnya penyakit. Keberadaan pasar sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk memperoleh dan mencukupi kebutuhan hidupnya. Jenis penelitian ini observasional yang bertujuan menilai sanitasi pasar tradisional. Sebagai populasi adalah pasar tradisional yang ada di Jawa dan Bali. Sampel diambil secara purposif dari pasar yang telah dibina oleh Ditjen PP-PL, kemudian diambil pasar yang mewakili daerah Jawa Tengah (Kabupaten Sragen) dan Bali (Kabupaten Gianyar). Penelitian dilaksanakan tahun 2010. Pengumpulan data dengan observasi menggunakan check list, wawancara mendalam (*in depth interview*) kepada pedagang menggunakan kuesioner dan diskusi terarah (*focus group discussion*) dengan pengelola pasar. Pengumpulan data primer termasuk letak pasar, bangunan pasar meliputi toko, kios, los, sarana sanitasi mencakup penyediaan air bersih, pembuangan sampah dan kotoran, dan saluran drainase. Selain itu juga dilakukan pengumpulan data mengenai keamanan pasar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bunder Sragen merupakan pasar tradisional yang sudah dibina sesuai pedoman yang sudah memenuhi syarat Pasar Sehat. Lantai, penyediaan air bersih dan alat pembersih termasuk kriteria baik yang mencapai nilai maksimal. Tempat Pembuangan Sampah (TPS), dan pembuangan air limbah termasuk kriteria sedang. Sedangkan letak pasar, penerangan, pembuangan kotoran manusia, bak sampah, dan alat pemadam kebakaran termasuk kriteria.kurang.

Kata kunci: Sanitasi, pasar tradisional, tempat umum

PENDAHULUAN

Keberadaan pasar sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk memperoleh dan mencukupi kebutuhan hidupnya (Herminza, 2008). Pasar sebagai salah satu tempat beraktifitas umum harus memperhatikan aspek hygiene dan sanitasi tempat-tempat umum (*public places sanitation*). Pasar

adalah suatu tempat tertentu, bertemunya antara penjual dengan pembeli termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dengan membayar restribusi. (Depkes RI, 1993).

Pasar merupakan salah satu tempat umum bagi orang banyak untuk melakukan kegiatan jual - beli yang dapat menyebabkan

timbulnya / menularnya penyakit (Khoiruz, 2010). Sebagaimana diketahui pasar merupakan salah satu fasilitas ekonomi di kota maupun desa yang menjual kebutuhan masyarakat. Munculnya pasar modern atau mal yang berkembang semakin subur hampir di seluruh kota, pasar tradisional menghadapi tantangan agar tidak ditinggalkan oleh penjual dan pembeli, sebagai akibat kondisi pasar tradisional yang kotor, semerawut dan kumuh (Marthen, 2010). Hal ini dapat terjadi akibat bercampurnya penjualan unggas dan ternak hingga makanan di sejumlah pasar tradisional yang mencerminkan masih rendahnya perhatian pemerintah daerah maupun masyarakat terhadap kesehatan. Ini juga menjadikan salah satu penyebab rentannya terhadap penyebaran penyakit. (Kompas, 2008). Hasil penelitian Eddy Sukmana Winata tahun 2009 diketahui adanya *Salmonella* pada daging sapi 54.2% sampel dan daging ayam 66.7% sampel yang dijual di pasar-pasar di Provinsi Jawa Barat. Menurut *Environmental Performance Index (EPI)* yang berkaitan dengan penyediaan air bersih dan sanitasi, Indonesia menduduki peringkat ke 134 dari 163 negara dengan skor 44.6 di bawah Sudan dan Tanzania (Yale University and Columbia University, 2010). Sanitasi pasar sebagai salah satu tempat umum merupakan bagian sanitasi lingkungan suatu perkotaan di samping sanitasi perumahan. Sehubungan dengan itu pada tahun 2010 telah dilakukan penelitian sanitasi pasar di beberapa kota kabupaten di Indonesia yaitu Kabupaten Sragen Jawa Tengah dan Kabupaten Gianyar Bali. Bahan makanan dan makanan jajanan banyak diperdagangkan di pasar tradisional di Indonesia. Pasar tradisional masih merupakan tempat berbelanja bahan makanan yang digemari masyarakat kita walau sudah banyak pusat-pusat perbelanjaan moderen yang menjual bahan makanan yang diperlukan sehari-hari. Banyak pedagang yang berusaha untuk membuat penampilan makanan jajanan lebih menarik sering kali dengan cara menambahkan bahan tambahan pewarna buatan dan bahan kimia termasuk Rhodamin-B dan Methanil Yellow. Selain itu agar makanan lebih awet sering bahan makanan atau makanan jajanan diberi tambahan bahan kimia termasuk borax dan formalin (Wirasto K, 2008).

Alur pencemaran yang mungkin terjadi dalam pasar adalah pada manusia, bahan-bahan dagangan termasuk bahan pangan, dan segala peralatan/sarana yang ada di pasar. Sumber pencemaran pada makanan dapat dimulai dari pertanian (padi/ sayuran di sawah/ kebun, ikan di laut/ empang/ kolam), pengumpulan, penampungan, pengangkutan dan penyimpanan. Pencemaran pada manusia terutama bila dalam status karier maupun hygiene perorangan atau perilaku hidup bersih (PHBS) yang kurang memenuhi syarat kesehatan. Pencemaran pada peralatan yang ada dimaksudkan terutama sarana sanitasi mencakup penyediaan air bersih dan tempat pembuangan sampah/limbah.

Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan (P2M-PL) telah membina beberapa pasar tradisional untuk menjaga kesehatan dan keamanan masyarakat dari keracunan makanan di beberapa daerah, antara lain di Payakumbuh, Daerah Khusus Ibukota (DKI) Jakarta, Sragen, Tangerang, Pekalongan, dan Gianyar.

BAHAN DAN CARA

Pasar yang diteliti adalah Pasar Bunder (sudah dibina) dan Pasar Banaran (belum dibina) di Kabupaten Sragen Jawa Tengah dan Pasar Gianyar (sudah dibina) dan Pasar Blah Batu (belum dibina) di Kabupaten Gianyar Bali. Tujuan penelitian untuk menilai sanitasi pasar tradisional meliputi letak pasar, bangunan pasar dan fasilitas pasar yang ada.

Variabel dependen dalam penelitian adalah sarana sanitasi pasar tradisional dan variabel independen mencakup pengelola pasar, pedagang, ketersediaan alat kebersihan, sarana sanitasi (ketersediaan air bersih, tempat pembuangan kotoran atau mandi cuci kakus (MCK)/ toilet, tempat pengelolaan sampah, dan saluran pembuangan air limbah (SPAL) atau drainase.

Jenis penelitian : non intervensi dengan desain exploratory. Adapun cara pengambilan sampel pasar melalui tahapan di setiap kabupaten dibuat listing (daftar pasar) berdasarkan data sekunder dari Dinas Kesehatan dengan memperhatikan antara pasar yang dibina dengan pasar yang belum

dibina. Kemudian di setiap kabupaten diambil satu pasar baik yang sudah dibina dan satu pasar yang belum dibina dengan cara purposive sampling

Selanjutnya sampel pedagang ditentukan setelah di setiap pasar (dibina maupun belum dibina), dibuat daftar pedagang pasar dan jenis makanan yang dijual di pasar tersebut. Sampel pedagang pasar dipilih dengan cara purposive sampling (diutamakan pada penjual makanan basah dan jajanan). Data primer diambil melalui wawancara mendalam (*indepth interview*) menggunakan kuesioner terhadap pedagang pasar, pengelola pasar dan petugas terkait. Penilaian dengan observasi sanitasi pasar dengan menggunakan formulir *check list* bertujuan untuk mengetahui kondisi sanitasi mencakup kebersihan, dan kesehatan. Penilaian dengan pengamatan kios basah termasuk los daging, ikan, unggas potong, kios sayur/buah, barang/dagangan kering, dan unggas hidup. Kategori hasil penilaian diklasifikasi dengan penjumlahan jawaban yang benar sesuai syarat pasar sehat yaitu > 47 baik (> 80%); 38-46 cukup (65-79%); dan < 37 kurang (\leq 64%). Selain faktor sanitasi telah dilakukan penelitian yang berkaitan dengan keamanan pasar. pembinaan dan pengawasan

Data dianalisis menggunakan uji statistik univariat, untuk melihat distribusi frekuensi dari tiap-tiap variabel tempat penjualan bahan makanan, pengendalian binatang penular (vektor) penyakit, pencahayaan, suhu, penyediaan tempat cuci tangan yang diklasifikasi sudah cukup atau cukup dan kurang atau baik serta kurang untuk variabel keamanan. Pengukuran pencahayaan dengan cara membaca tulisan pada kertas tanpa menggunakan alat khusus. Sedangkan pemeriksaan bakteri pada uji petik sampel daging dilakukan dengan *profile method*.

HASIL

Pasar yang diteliti seluruhnya terletak di pinggir jalan raya sehingga memudahkan pengunjung untuk menjangkanya walau rawan terhadap kecelakaan. Dari segi pengaturan empat pasar yang disurvei, ternyata tiga pasar jenis

komoditi yang dijual di samping hewan ternak, unggas juga bahan makanan dan lainnya antara lain makanan matang nasi, lauk dan makanan jajanan termasuk aneka ragam kue dan minuman.

Pasar Bunder ditinjau dari pengorganisasian termasuk Pasar Sehat melibatkan Dinas lain selain Pemda, yaitu Kesehatan, Peternakan, Perikanan dan Perdagangan. Sedangkan di pasar Gianyar, Bupati telah membentuk Pokja Pasar Sehat Kabupaten Gianyar Periode 2009-2010 yang bertugas melakukan pembinaan pasar dan menjaga kondisi fisik pasar tradisional. Dengan demikian pasar yang belum dilakukan pembinaan adalah di Pasar Banaran Kabupaten Sragen dan Pasar Blah Batu Kabupaten Gianyar.

Dari aspek kebersihan pasar dapat diketahui bahwa ada petugas kebersihan dan pengelolaan sampah di tiga dari empat pasar yang diteliti. Petugas kebersihan bertugas secara bergilir. Sedangkan dilihat dari pengelolaan sampah sudah terintegrasi dengan sistem pembuangan sampah dimana sampah yang sudah terkumpul kemudian diangkut ke TPA baik di Kabupaten Sragen maupun Kabupaten Gianyar. Bahkan di Pasar Bunder dan Pasar Gianyar sudah dilakukan pemisahan sampah organik dan non organik.

Hasil pemeriksaan kualitas dari segi kimiawi air bersih yang digunakan di Pasar Tradisional di Pasar Gianyar menunjukkan pH 7,3 dan suhu 30,4°C sedikit melampaui syarat yang diperkenankan.

Pemeriksaan bakteriologis sampel daging menunjukkan ada beberapa sampel yang total mikroba positif antara 10^4 s/d 10^5 . Selanjutnya berdasarkan pengamatan terhadap sanitasi pasar lantai di pasar yang belum dibina umumnya masih lantai tanah. Pada pasar yang sudah dibina berlantai semen namun di beberapa tempat terlihat sudah pecah ataupun retak-retak, sehingga permukaan lantai tidak rata. Di pasar Sragen ada sumber air bersih menggunakan sumur bor di pasar Banaran dan memiliki dua buah MCK sementara di pasar B under sumber air dari PAM dan 8 buah MCK dengan saluran pembuangan air limbah (SPAL) tertutup. Sehubungan dengan keamanan pasar, ternyata tiga dari empat pasar yang disurvei

sudah ada sistem pengamanan yang bertugas menjaga pasar.

Tempat penjualan bahan makanan, pengendalian binatang penular (vektor)

penyakit, pencahayaan, suhu, dan penyediaan tempat cuci tangan kurang sebagaimana terlihat pada tabel berikut (Tabel 1):

Tabel 1. Penilaian Sanitasi Pasar di Kabupaten Sragen Jawa Tengah

No	VARIABEL/SUBTANSI YANG DINILAI	HASIL PENILAIAN	
		PS.BUNDER SRAGEN (sudah dibina)	PS.BANARAN SRAGEN (belum dibina)
1	Bangunan Pasar	Baik (100%)	Kurang (44%)
2	Bangunan Kios	Baik (100%)	Cukup (67%)
3	Tempat Pembuangan Sampah	Baik (80%)	Kurang (60%)
4	Saluran Limbah dan Drainase	Baik (100%)	Cukup (67%)
5	Toilet	Baik (83%)	Cukup (67%)
6	Air Bersih	Baik (100%)	Cukup (67%)
7	Tempat Penjualan makan / bahan makanan(Kios/los)	Cukup (67%)	Kurang (44%)
8	Pengendalian binatang penular penyakit	Cukup (67%)	Cukup (67%)
9	Keamanan Pasar	Baik (80%)	Kurang (50%)
10	Pencahayaan, suhu, dan kelembaban	Baik (100%)	Cukup (67%)
11	Tempat cuci tangan	Kurang (50%)	Kurang (50%)
12	Tempat parkir	Baik (100%)	Kurang (50%)
13	Pedagang/ Karyawan	Cukup (86%)	Cukup (71%)
Hasil Rata-Rata		Baik (83%)	Kurang (59%)
Kesimpulan hasil penilaian		Sudah sehat.	Kurang sehat

Tabel di atas tersebut menunjukkan kurang tempat cuci tangan di kedua pasar di Sragen baik pada pasar yang sudah dibina maupun yang belum dibina. Berkaitan dengan keamanan, di pasar yang belum dibina pasar dijaga oleh petugas yang dibentuk oleh lingkungan pasar setempat, di pasar Banaran petugas dikoordinasikan dengan tokoh masyarakat, ketua RT, Kepala lingkungan, dan paguyuban pedagang.

Pasar Gianyar dan pasar Blah Batu di pasar yang belum dibina umumnya masih berlantai tanah. Pada pasar yang sudah

berlantai semen terlihat lantainya sudah pecah ataupun retak-retak, sehingga permukaan lantai tidak rata.

Air di Pasar Gianyar bersumber Penyediaan Air Minum (PAM) dan ada tiga MCK satu di bagian depan dan dua di bagian belakang di Pasar Blah Batu ada sumber air bersih dari sumur pompa tangan (SPT) dan MCK.

Kondisi sanitasi pasar di Kabupaten Gianyar lainnya dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Penilaian Sanitasi Pasar di Kabupaten Gianyar Bali

No	VARIABEL/SUBTANSI YANG DINILAI	HASIL PENILAIAN	
		PS.GIANYAR BALI (sudah dibina)	PS.BLAH BATU BALI (belum dibina)
1	Bangunan Pasar	Kurang (35%)	Kurang (56%)
2	Bangunan Kios	Cukup (67%)	Kurang (33%)
3	Tempat Pembuangan Sampah	Baik (80%)	Cukup (60%)
4	Saluran Limbah dan Drainase	Kurang (33%)	Kurang (33%)
5	Toilet	Cukup (67%)	Kurang (50%)
6	Penyediaan Air Bersih	Cukup (67%)	Baik (100%)
7	Tempat Penjualan makan dan bahan makanan (kios/los)	Kurang (30%)	Kurang (33%)
8	Pengendalian binatang penular penyakit	Cukup (67%)	Cukup (67%)
9	Keamanan Pasar	Kurang (50%)	Kurang (50%)
10	Pencahayaan, suhu, dan kelembaban	Kurang (50%)	Cukup (65%)
11	Tempat cuci tangan	Kurang (50%)	Kurang (50%)
12	Tempat parkir	Cukup (67%)	Cukup (67%)
13	Pedagang/ Karyawan	Cukup (71%)	Kurang (43%)
Hasil Rata-Rata		Kurang (56%)	Kurang (54%)
Kesimpulan basil penilaian		Kurang sehat	Kurang sehat

Tabel 2 di atas menunjukkan nilai kurang pada variabel bangunan pasar, saluran limbah drainase, pencahayaan, suhu, kelembaban, dan tempat cuci tangan baik pada pasar yang sudah dibina maupun yang belum dibina. Pasar yang sudah dibina dijaga

oleh petugas keamanan dari pemerintah daerah, bahkan di Pasar Gianyar ditambah dengan petugas hansip (pecanang) yang tugasnya diatur oleh pemangku adat.

Hasil penilaian pasar pada dua kabupaten dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Hasil Penilaian Pasar di Kabupaten Sragen dan Gianyar 2010

No	VARIABEL/SUBTANSI YANG DINILAI	HASIL PENILAIAN			
		PS.BUNDER SRAGEN (sudah dibina)	PS.BANARAN SRAGEN (belum dibina)	PS.GIANYAR BALI (sudah dibina)	PS.BLAH BATU BALI (belum dibina)
1	Bangunan Pasar	Baik (100%)	Kurang (44%)	Kurang (35%)	Kurang (56%)
2	Bangunan Kios	Baik (100%)	Cukup (67%)	Cukup (67%)	Kurang (33%)
3	Tempat Pembuangan Sampah	Baik (80%)	Kurang (60%)	Baik (80%)	Cukup (60%)
4	Saluran Limbah dan Drainase	Baik (100%)	Cukup (67%)	Kurang (33%)	Kurang (33%)
5	Toilet	Baik (83%)	Cukup (67%)	Cukup (67%)	Kurang (50%)
6	Air Bersih	Baik (100%)	Cukup (67%)	Cukup (67%)	Baik (100%)
7	Tempat Penjualan makan dan bahan makanan (kios/los)	Cukup (67%)	Kurang (44%)	Kurang (30%)	Kurang (33%)
8	Pengendalian binatang penular penyakit	Cukup (67%)	Cukup (67%)	Cukup (67%)	Cukup (67%)
9	Keamanan Pasar	Baik (80%)	Kurang (50%)	Kurang (50%)	Kurang (50%)
10	Pencahayaan, suhu, dan kelembaban	Baik (100%)	Cukup (67%)	Kurang (50%)	Cukup (65%)
11	Tempat cuci tangan	Kurang (50%)	Kurang (50%)	Kurang (50%)	Kurang (50%)
12	Tempat parkir	Baik (100%)	Kurang (50%)	Cukup (67%)	Cukup (67%)
13	Pedagang/ Karyawan	Cukup (86%)	Cukup (71%)	Cukup (71%)	Kurang (43%)
Hasil Rata-Rata		Baik (83%)	Kurang (59%)	Kurang (56%)	Kurang (54%)
Kesimpulan hasil penilaian		Sudah sehat.	Kurang sehat	Kurang sehat	Kurang sehat

Dari tabel tersebut di atas dapat diketahui bahwa baik pada pasar yang sudah dibina maupun yang belum dibina di Kabupaten Gianyar ternyata dua pasar yang diteliti dinilai kurang sehat. Pasar yang kurang sehat di Kabupaten Sragen adalah yang belum dibina yaitu Pasar Banaran.

Sehubungan dengan pembinaan, dan pengawasan yang dilakukan menunjukkan basil yang bervariasi. Pembinaan berdasarkan ada tidaknya buku pedoman ternyata pada pasar yang dibina semuanya sudah mempunyai buku pedoman penyelenggaraan pasar sehat (Kepmenkes No.519/Menkes/SK/VI/2008), sedangkan pada pasar yang belum dibina semuanya belum ada yang mempunyai buku pedoman penyelenggaraan pasar sehat. Di Pasar Bunder pembinaan atau pengawasan dilakukan oleh tim khusus (gabungan/kerja sama lintas program yaitu pengelola pasar (pemerintah daerah), dinas perdagangan, dinas kesehatan, dinas peternakan dan perlindungan konsumen) dengan frekuensi tiap hari pasar.

Pembinaan khusus di Pasar Banaran dilakukan dengan cara mengumpulkan semua pedagang, diajak bicara mengenai masalah yang ada di pasar dan untuk pengembangan pasar. Frekuensi pembinaan yang dilakukan tidak tentu sesuai kebutuhan. Sementara pembinaan yang dilakukan bersamaan dengan pengawasan dengan berkeliling pasar 1-2 kali per hari. Pedagang yang kurang tepat diberi teguran dan mengingatkan misalnya pedagang supaya tidak membuang sampah sembarang, berjualan pada tempat yang sudah ditentukan sehingga tidak semrawut dan tidak menjual makanan yang sudah kadaluarsa.

Di Pasar Gianyar Dinas Kesehatan kabupaten belum pernah melakukan pembinaan pasar sehat, walaupun sudah ada petugasnya yang sudah ikut pelatihan pasar sehat. Petugas yang Seksi Sanitasi belum ada (yang lama pensiun) dan belum ada program dan dana dari Daerah untuk kegiatan tersebut. Sedangkan di Pasar Blah Batu belum pernah ada pembinaan pelaksanaan pasar sehat, hanya pernah sekali ada penyuluhan dari Dinas Kesehatan Kabupaten mengenai flu burung pada saat terjadi wabah.

Sehubungan dengan pembinaan, hampir semua pedagang menghendaki adanya pembinaan yang langsung dengan contoh-contoh nyata.

Hasil *indepth interview* menunjukkan sehubungan dengan snitasi bahwa MCK dan penyediaan air bersih di pasar Bunder sudah cukup sebagaimana diungkapkan informan pengelola/lurah pasar sebagai berikut.

“ada sumber air bersih dan MCK dua buah, sudah mencukupi untuk pasar yang kecil”;

Berkaitan dengan pembinaan atau pengawasan yang dilakukan menurut pengakuan lurah Pasar Bunder sebagai berikut.

“pembinaan atau pengawasan dilakukan oleh tim khusus gabungan/kerja sama pengelola pasar “Pengawasan dilakukan oleh petugas keamanan selalu bergilir melakukan tugasnya. Untuk pasar yang didepan, pintu dibuka jam 05.00-17.00 dan untuk pasar yang diluar (belakang) buka dari jam 03.00”.

Pengakuan petugas Pasar Gianyar mengenai pembinaan belum ada sebagaimana diungkapkan pengelola pasar berikut.

“Dinas Kesehatan kabupaten belum pernah melakukan pembinaan pasar sehat, walaupun sudah ada petugasnya yang sudah ikut pelatihan pasar sehat, namun karena petugas yang pegang Seksi Sanitasi belum ada (yang lama pensiun) dan belum dana dari Daerah untuk kegiatan tersebut”.

Demikian juga diungkapkan oleh pengelola pasar Pasar Blah Batu di Bali bahwa: *“Belum pernah ada pembinaan pelaksanaan pasar sehat, walaupun pernah ada sekali penyuluhan dari dinkes kabupaten mengenai flu burung pada saat terjadi wabah”.*

Hasil penilaian rata-rata pasar di dua kabupaten mengenai Bangunan pasar, bangunan kios, tempat pembuangan sampah, saluran limbah dan drainase, toilet, air bersih, tempat penjualan makanan dan bhn makanan, pengendalian binatang penular penyakit, keamanan pasar; pencahayaan, suhu, dan kelembaban; tempat cuci tangan; tempat parkir; dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Hasil Penilaian Sanitasi Pasar

SUBTANSI YANG DINILAI	HASIL PENILAIAN			
	PS.BUNDER SRAGEN (sudah_dibina)	PS.BANARAN SRAGEN (belum_dibina)	PS.GIANYAR BALI (sudah_dibina)	PS.BLAH BATU BALI (belum_dibina)
Hasil Rata-Rata	Baik (83%)	Kurang (59%)	Kurang (56%)	Kurang (54%)
Kesimpulan_hasil_penilaian	Sudah sehat	Kurang_sehat	Kurang_sehat	Kurang sehat

PEMBAHASAN

Adanya pengaturan pasar yang bercampur antara penjualan hewan ternak, unggas dengan bahan makanan dan dagangan lainnya merupakan salah satu penyebab rentannya akan penyebaran penyakit sebagaimana hasil penelitian Sulistyowati pada tahun 2008 di 53 pasar tradisional di Jawa dan 27 pasar di Bali. Hal tersebut juga mencerminkan masih rendahnya perhatian pemerintah daerah maupun masyarakat terhadap kesehatan. Dapat dikatakan pasar tersebut masih jauh dari sanitasi sehat.

Hasil penilaian menunjukkan kurang tempat cuci tangan di kedua pasar di Sragen baik pada pasar yang sudah dibina maupun yang belum dibina. Kurangnya tempat cuci tangan dapat mempengaruhi perilaku hidup bersih pedagang. Menurut penelitian Agustina dkk. (2009) pada pedagang makanan jajanan tradisional bahwa sebanyak 47.8% pedagang tidak mempunyai hygiene perorangan atau perilaku bersih dan sehat (PHBS) dan 65.2% responden tidak mempunyai peralatan yang bersih (saniter), sebanyak 30.4% responden menjual bahan makanan yang tidak segar (baik). Selanjutnya dari hasil penelitian Winata (2009) mengenai keberadaan *Salmonella* spp. pada daging sapi dan ayam yang dijual di pasar-pasar di Provinsi Jawa Barat diketahui adanya *Salmonella* pada 13 sampel daging sapi dari 24 sampel yang diperiksa dan 24 dari 36 sampel daging ayam yang dijual di pasar-pasar di Provinsi Jawa Barat. Sampel diambil dari beberapa kabupaten/kota termasuk Bekasi, Bogor, Sukabumi, Bandung, Cianjur, Sumedang, Tasikmalaya, Cirebon, dan Indramayu. Pada hasil penelitian Widiatoro (2004) yang menggunakan uji *Chis quare test* dengan derajat kebebasan 5% ternyata ada hubungan bermakna antara tingkat pemakaian alas kaki (*p value* 0,018), kebersihan kuku (*p value* 0,027), kebersihan tangan (*p value* 0,034), dan kebersihan kaki (*p value* 0,021) pada

pekerja kebersihan pasar dengan kejadian kecacingan di pasar tradisional Johar Kota Semarang. Bagi pekerja kebersihan pasar disarankan agar memperhatikan kebersihan perorangan dan prosedur kerja serta didukung dengan penggunaan alat pelindung diri (APD) sehingga dapat meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja bagi pekerja kebersihan pasar. (Widiatoro,2004)

Penelitian Asmoro (2007) mengenai hubungan hygiene dan sanitasi tempat penjualan dengan jumlah kuman pada daging ayam dengan populasi seluruh penjual daging ayam di Pasar Peterongan Semarang menunjukkan hasil adanya hubungan antara hygiene dan sanitasi dengan jumlah kuman, sanitasi tempat penjualan kurang pada nilai $p=0,000$. Bila hygiene dan sanitasi tempat penjualan pedagang baik maka jumlah kuman semakin sedikit dan bila hygiene dan sanitasi tempat penjualan pedagang kurang maka jumlah kuman semakin banyak.

Sebagaimana di pasar tradisional di Kabupaten Sragen, juga di pasar Gianyar dan pasar Blah Batu lantai di pasar yang belum dibina umumnya masih lantai tanah. Pada pasar yang sudah berlantai semen terlihat sudah pecah ataupun retak, sehingga permukaan lantai tidak rata. Selain itu pasar Gianyar menunjukkan nilai kurang pada variabel bangunan pasar, saluran limbah drainase, pencahayaan, suhu, kelembaban, dan tempat cuci tangan di kedua pasar di Gianyar baik pada pasar yang sudah dibina maupun yang belum dibina. Sumber air di Pasar Gianyar dari PAM dan MCK ada tiga buah (satu di bagian depan dan dua di bagian belakang) di Pasar Blah Batu ada sumber air bersih dan MCK.

Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Khoiros (2010) mengenai gambaran sanitasi pasar tradisional Tanah Merah Desa Petrah di Kabupaten Bangkalan bahwa variabel lantai, penyediaan air bersih dan alat pembersih termasuk kriteria baik yang mencapai nilai

maksimal. Halaman, dinding, atap, pembagian los, tempat pembuangan ampas (TPS), dan pembuangan air limbah termasuk kriteria sedang. Sedangkan variabel letak pasar, penerangan, pembuangan kotoran manusia, bak sampah, dan alat pemadam kebakaran termasuk kriteria kurang. Sanitasi pasar tradisional Tanah Merah secara umum kurang memenuhi syarat sehingga perlu adanya koordinasi dan komitmen yang baik antara pihak pengelola, penjual maupun pengunjung pasar untuk meningkatkan sanitasi pasar.

Di pasar yang sudah dibina dijaga oleh petugas keamanan dari pemerintah daerah, bahkan di Pasar Gianyar ditambah dengan petugas hansip (pecanang) yang tugasnya diatur oleh pemangku adat. Pembinaan sangat penting untuk dilakukan mengingat tingkat pengetahuan pedagang umumnya di pasar tradisional. Hasil penelitian Herminza (2008) menunjukkan pedagang yang berpengetahuan kurang tentang pewadahan sampah sebesar (75,8%), berpengetahuan baik tentang pewadahan sampah (42,2%), dan pedagang yang bersikap kurang terhadap pewadahan sampah (63,7%), bersikap baik terhadap pewadahan sampah (36,3%). sebesar 49% responden mempunyai kategori pewadahan sampah baik. Hasil analisa Chi Square diperoleh ada hubungan pengetahuan pedagang dengan praktik pewadahan sampah dengan nilai $p=0,0001$; ada hubungan sikap pedagang dengan praktik pewadahan sampah dengan nilai $p=0,024$. Bagi masyarakat khususnya para pedagang agar merubah perilaku mereka dengan cara meningkatkan pengetahuan dan sikap karena perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng. Penelitian Marwati dkk (2008) dengan tingkat pencemaran timbal pada makanan jajanan di Pasar Brinjar menunjukkan pencemaran timbal (Pb) pada 7 dari 16 jenis makanan jajanan pada pukul 08.00 berkisar antara 0,832-1,604 puku ppm; 12.00 1,327-1,949 ppm; dan pukul 16.00 0,798-1,901ppm . Lama waktu menjajakan berpengaruh signifikan terhadap pencemaran Pb.; Tujuh jenis makanan yang tercemar adalah geplak, risoles, apem, tahu telur, bakpia, pastel, lumpia. Pemeriksaan sampel dengan Atomic Absorption Spectrophotometric (AAS).

Hasil penelitian Ratnawati (2001) mengenai sanitasi lingkungan dan kondisi sosio ekonomi pedagang makanan jajanan: studi kasus di tempat-tempat tujuan wisata di kota Bandung menunjukkan bahwa sebagian besar dari 66 pedagang makanan jajanan yang terpilih mempunyai latar belakang pendidikan yang cukup rendah, 36 orang, 54,5%, berpendidikan SD dan SLTP. Umumnya mereka memiliki rumah sendiri dan tenaga kerja yang digunakan untuk mengelola usahanya adalah anggota keluarganya. Mereka bekerja antara tiga sampai dengan enam jam per hari, dengan upah berkisar antara Rp 2.500,00 sampai dengan Rp.500.000,00 per hari. Penyiapan makanan jajanan yang akan dijual dilakukan di dua tempat, yaitu di rumah dan di lokasi penjualan. Lokasi atau tempat penjualan makanan jajanan umumnya memiliki lingkungan sanitasi yang baik. Instansi pembina/pengendali pengelolaan pedagang makanan jajanan belum berperan secara optimal.

Dari tabel 4 hasil di atas dapat diketahui bahwa baik pada pasar yang sudah dibina maupun yang belum dibina di Kabupaten Gianyar ternyata kedua pasar yang diteliti dinilai kurang sehat. Pasar yang kurang sehat di Kabupaten Sragen adalah pasar yang belum dibina yaitu Pasar Banaran.

Berkaitan dengan keamanan, di pasar yang belum dibina dijaga oleh petugas yang dibentuk oleh lingkungan pasar setempat, sedangkan di pasar Banaran petugas dikoordinasikan dengan tokoh masyarakat, ketua RT, kepala lingkungan, dan paguyuban pedagang.

Pasar tradisional merupakan salah satu fasilitas ekonomi yang menjual kebutuhan masyarakat. Pasar tradisional yang banyak terkesan kotor, semerawut dan kumuh menghadapi tantangan yang bersaing dengan munculnya pasar moderen yang berkembang semakin banyak dan menjamur harus ditata dengan baik agar tidak ditinggalkan masyarakat. Dari penelitian Marten (2010) dianjurkan perbaikan pasar tradisional melalui peningkatan sistem sanitasi pasar di kota Manado. Perlu dibangun sebuah septik tank untuk penyaluran limbah cair, dan sebuah tempat penampungan sampah sementara (TPS).

Sementara itu sistem drainase eksisting masih memadai untuk mengaliri air hujan. Hasil analisis Marten menyarankan untuk penambahan personil sanitasi di pasar. Untuk merealisasikan program perbaikan sistem sanitasi kawasan pasar tersebut diperoleh pinjaman dari pihak ke III.

Pasar adalah suatu tempat tertentu, bertemunya antara penjual dengan pembeli termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dengan membayar restribusi (Depkes RI, 1993). Pasar harus mengikuti persyaratan Kesehatan Lingkungan Tempat-tempat Umum yang sudah ditetapkan Pemerintah. Dalam hal ini ditandaskan pasar sebagai suatu tempat umum dimana sekumpulan orang melakukan aktifitas sehingga harus mengikuti syarat syarat kesehatan lingkungan tempat umum. Syarat kesehatan lingkungan yang sangat penting harus tersedia atau dilengkapi dengan Fasilitas sanitasi meliputi penyediaan air bersih : tersedia yang cukup jumlahnya sesuai dengan kebutuhan; jamban/urinoir: jamban umum yang menggunakan leher angsa, jamban pria harus terpisah dari jamban wanita, jumlah jamban diperhitungkan untuk setiap 40 pedagang wanita diperlukan 1 buah jamban, setiap 60 pedagang pria diperlukan 1 jamban dan 1 urinoir; tempat sampah tertutup rapat, kedap air, mudah diangkat, jumlah dan kapasitasnya disesuaikan dengan kebutuhan. Pengangkutan sampah harus dilakukan pada jam-jam tertentu sehabis pasaran paling tidak 1 x sehari; saluran pembuangan air kotor: saluran air kotor yang menghubungkan saluran-saluran air kotor dari bangunan-bangunan pasar ke saluran air kotor kota harus cukup besar dan bila tertutup harus dilengkapi dengan saringan penahan sampah. Selain itu harus dilengkapi peralatan termasuk alat pembersih, peti Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K), alat pemadam kebakaran dan alat pengeras suara yang dapat dipergunakan untuk memberi pengumuman/penerangan kebersihan kepada para pedagang sewaktu-waktu.

Letak pasar harus sesuai tata kota, berjarak tidak kurang dari 500 m dari tempat pembuangan akhir sampah. Bangunan pasar umum harus diatur sedemikian rupa hingga memungkinkan arus orang lancar. Bangunan untuk keperluan tertentu seperti tempat

penjualan daging, restoran, dan lain-lain harus mengelompok tidak campur-campur. Konstruksi bangunan tidak boleh ada sudut-sudut mati yang menyulitkan pembersihannya, dan harus anti tikus (rat proof) dan tidak banyak tiang sehingga orang dapat leluasa pandangannya dan tidak mengganggu pandangan pasar. Adapun lantai bangunan terbuat dari bahan-bahan tahan lama, kedap air dan tidak retak-retak maupun licin. Selain itu permukaan bangunan tempat penjualan harus halus, sedikit miring dan lebih tinggi dari lantai. Setiap bangunan harus cukup penghawaan dan pencahayaan 10-15 f.c. dan pada sekeliling bangunan dibuat saluran pembuangan air kotor/air hujan. Sebagai pasar khusus dimana bila di dalam pasar terdapat ruang-ruang khusus dan sanitasi untuk tempat umum (public places sanitation) termasuk restoran/warung makan dan pemangkas rambut, maka berlaku persyaratan minimal hygiene dan sanitasi. Manajemen sanitasi lingkungan merupakan kegiatan untuk menciptakan kondisi lingkungan di wilayah tersebut (Sutrisno untuk 2008).

Keberadaan pasar sangat penting dalam kehidupan masyarakat dan sangat dibutuhkan. (Herminza, 2008). Dalam hal pembinaan teknis penyelenggaraan pasar mungkin dapat dilakukan seperti penyelenggaraan jasaboga dengan pengawasan dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melibatkan Asosiasi Jasaboga terkait dan organisasi profesi serta instansi terkait lainnya. (Depkes, 2003). Hal ini penting karena di pasar sering dijual makanan siap dinikmati baik oleh pengunjung, petugas pasar maupun pedagang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- I. Dari hasil Penilaian Pasar diketahui bahwa Pasar Bunder di Kabupaten Sragen telah memenuhi syarat sebagai pasar sehat. Sedangkan Pasar Banaran di Kabupaten Sragen, Pasar Gianyar, dan Pasar Blah Batu di Bali belum memenuhi syarat sebagai pasar sehat. Sedangkan pasar Gianyar yang juga pasar tingkat kabupaten, masih ada banyak kekurangan

dan kelemahan. Hal ini akibat belum tersentuh pembinaan sesuai pedoman pasar sehat sehingga banyak hal yang belum memenuhi persyaratan pasar sehat. Hampir semua pedagang menghendaki adanya pembinaan yang langsung dengan contoh-contoh nyata.

2. Kualitas air bersih yang digunakan di Pasar Tradisional di Pasar Gianyar pH 7,3 dan suhu 30,4°C sedikit melampaui syarat A, dan beberapa sampel daging dengan total mikroba positif berkisar antara 10^4 s/d 10^7 .

Saran

Perlu ada pembinaan pasar tradisional mencakup kebersihan dan kerapian agar para pengunjung nyaman dalam berbelanja. Pembinaan dengan cara memberi percontohan/ model-model bagaimana tempat berdagang untuk pasar yang sehat, model untuk tempat berdagang sesuai jenis dagangannya sehingga mudah dibersihkan dan dagangannya terjamin aman dan sehat untuk dikonsumsi. Pembinaan dengan pengawasan dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melibatkan Asosiasi Jasaboga terkait dan organisasi profesi serta instansi terkait lainnya.

Para pedagang pasar perlu diberi penyuluhan agar melakukan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi termasuk perilaku bersih dan sehat, serta menghindarkan bahan atau makanan jajanan dari bahan-bahan yang mengganggu kesehatan sehingga pembeli terutama anak-anak yang mengkonsumsi jajanan pasar tidak terkontaminasi oleh bahan kimia baik sebagai pewarna atau pengawet, pencemar logam dan juga pencemar mikrobiologi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada Kementerian RISTEK yang telah memberikan dana untuk penelitian ini dan kepada Pemerintah Daerah dan Dinas Kesehatan Kabupaten Sragen dan Kabupaten Gianyar yang telah memberikan ijin dan bantuan sehingga terlaksananya pengumpulan data penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Febria, Rindit Pambayun, Fatmalina Febry (2009), Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009; Tersedia dari <<http://eprints.unsri.ac.id/64/>> [Accesed 26 Januari 2012]
- Asmoro Dwi (2010), Hubungan Hygiene Dan Sanitasi Tempat Penjualan Dengan Jumlah Kuman Pada Daging Ayam Di Pasar Peterongan Semarang Tahun 2007, Thesis, Universitas Muhammadiyah, Semarang; Tersedia dari <<http://Digilib.Unimus.Ac.Id>> [Accesed 26 Januari 2012]
- Ayu Sulistyowati I Senin, 25 Agustus 2008 Pasar Tradisional Sumber Penyakit, Denpasar Tersedia dari <<http://nasional.kompas.com>> [Accesed 26 Januari 2012]
- Departemen Kesehatan (2003) Keputusan Menteri Kesehatan No.715/Menkes/SK/V/2003/, Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga; Tersedia dari <<http://digilib-ampl.net>> [Accesed 26 Januari 2012]
- Departemen Kesehatan RI (2008), Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI No.519/MenKes/SK/VI/2008.
- Departemen Kesehatan RI, 1993 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Tempat-tempat Umum, Buku Pedoman, Ditjen P2M PLP
- Herminza (2008), Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Dengan Praktek Pewadahan Sampah Di Pasar Rangge Senta Ketapang Herminza, 2008, Thesis; Univ. Diponegoro; Tersedia dari <<http://www.fkm.undip.ac.id>> [Accesed 28 Desember 2011]
- Khoyros Sakinah (2010), Gambaran sanitasi pasar tradisional Tanah Merah Desa Petrah Kec. Tanah Merah Kab. Bangkalan; Tersedia dari <<http://adln.lib.unair.ac.id>> [Accesed 29 Desember 2011]
- Marten (2009), Evaluasi dan Penyusunan Strategis Peningkatan System Sanitasi Pasar Pinansungkula Kota Manado; Tersedia dari <<http://>> [Accesed 28 Desember 2011]
- Marwati, Nani Ratnaningsih, Siti Nuryani (2004) Tingkat Pencemaran Timbal Pada Makanan Jajanan Di Pasar Bringharjo, FT Univ Negeri, Yogyakarta
- Mochammad Nasir, Hario Puntodewo S), Ismudiono (2010), Isolasi Dan Identifikasi Bakteri *Listeria Monocytogenes* Pada Telur Ayam Buras Yang Berasal Dari Beberapa Pasar Tradisional Di Surabaya, Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga, Surabaya
- Presiden, RI, (2007), Tentang Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan, dan Toko Modern, Peraturan Presiden No. 112/2007
- Sutrisno, (2008), Kajian Manajemen dalam Pelaksanaan Sanitasi Lingkungan di Pelabuhan Pontianak, Program Studi Magister Kesehatan Lingkungan, Program

- Pascasarjana Universitas
Diponegoro, Semarang, 2008, Tersedia dari <
<http://digilib.unimus.ac.id>> [Accesed 28
Desember 2011]
- Tina Ratnawati (2001) Sanitasi Lingkungan Dan
Kondisi Sosio Ekonomi Pedagang Makanan
Jajanan: Studi Kasus Di Tempat-Tempat
Tujuan Wisata Di Kota Bandung 2001;
Tersedia dari < <http://http://lppm.ut.ac.id>>
[Accesed 28 Desember 2011]
- Widiantoro (2004), Hubungan Kebersihan Perorangan
Pada Pekerja Kebersihan Pasar Dengan
Kejadian Kecacangan Di Pasar Tradisional
Johar Kota Semarang 2004 Skripsi; Tersedia
dari < <http://eprints.undip.ac.id> > [Accesed
28 Desember 2011]
- WINATA, EDDY SUKMA (2009), Keberadaan
Salmonella spp. pada Daging Sapi dan Ayam
yang Dijual di Pasar-Pasar di Provinsi Jawa
Barat. Thesis, Institut Pertanian Bogor (IPB),
Bogor
- Yale University and Columbia University (2010),
Countries The 2010 Environmental Negara
Performance Index (EPI) ranks; Tersedia dari
< <http://epi.yale.edu> > [Accesed 28 Desember
2011]