

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi

Sanitasi diartikan sebagai suatu tindakan dalam memelihara kesehatan dan mencegah terjadinya penyakit baik di lingkungan fisik, ekonomi, sosial dan budaya. Sanitasi merupakan suatu perilaku hidup bersih dan bertujuan dalam pencegahan manusia tersentuh bahan berbahaya dan kotor secara langsung dimana perilaku tersebut sebagai upaya yang dilakukan dengan tujuan untuk menjamin terwujudnya kondisi lingkungan yang sesuai dengan syarat kesehatan (Risnawati Tanjung, 2022).

Sanitasi adalah perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. Bahaya ini mungkin bisa terjadi secara fisik, mikrobiologi dan agen-agen kimia atau biologi dari penyakit terkait. (Odi Roni, 2018).

B. Pengertian Pasar

Pasar merupakan tempat jual beli barang dengan jumlah penjual lebih dari satu, baik yang disebut sebagai pusat perbelanjaan, pasar tradisional, pertokoan, mall, plaza, pusat perdagangan maupun sebutan lainnya. Pengertian pasar dapat dititik beratkan dalam arti ekonomi yaitu transaksi jual dan beli. Pada prinsipnya, aktivitas perekonomian terjadi di pasar didasarkan dengan kebebasan dalam bersaing, baik itu untuk pembeli maupun penjual. Penjual memiliki kebebasan untuk memutuskan barang dan jasa apa yang seharusnya untuk diproduksi serta yang akan di distribusikan. Sedangkan bagi pembeli atau konsumen mempunyai kebebasan untuk membeli dan memilih barang atau jasa yang sesuai dengan tingkat daya beli.

Pasar yang sehat merupakan kondisi dimana memiliki keadaan bersih, nyaman, aman serta memenuhi standar kesehatan lingkungan, memenuhi persyaratan kesehatan, memiliki sarana prasarana yang mendukung hal tersebut. Tujuan pengaturan pasar sehat sebagai upaya dalam menciptakan pasar yang aman, bersih, nyaman dan juga sehat agar dapat mendukung terselenggaranya kota atau kabupaten sehat dan menjadi acuan kepada pemerintah baik pusat sampai ke daerah serta pemangku kebijakan termasuk didalamnya komunitas pasar dalam menciptakan pasar yang sehat, serta terciptanya komunitas pasar yang mandiri dalam rangka terwujudnya pasar yang sehat dan merupakan upaya untuk menciptakan kawasan sehat salah satunya dengan cara mengembangkan teknik pendekatan pasar sehat menjadi alternatif potensial, karena pasar termasuk kumpulan aktivitas transaksi serta interaksi dalam memenuhi kebutuhan (Risnawati, 2022).

B.1 Jenis Pasar

a. Berdasarkan Transaksinya

Berdasarkan Transaksinya, perbedaan pasar dibagi menjadi 2, yaitu:

1. Pasar Tradisional

Pasar Tradisional merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual dan pembeli secara langsung. Bangunannya biasanya terdiri dari kios-kios atau gerai, los dan dasaran yang terbuka yang dibuka oleh penjual maupun pengelola pasar. Kebanyakan menjual kebutuhan sehari-hari seperti bahan-bahan makanan berupa ikan, buah-buahan, sayur-sayuran.

2. Pasar Modern

Pasar modern merupakan pasar yang penjual dan pembelinya tidak bertransaksi secara langsung melainkan pembeli melihat label harga yang tercantum

dalam barang, berada dalam bangunan dan pelayanan dilakukan secara mandiri atau dilayani oleh pramuniaga. Barang yang dijual memiliki variasi jenis dan beragam. Selain menyediakan barang-barang lokal, pasar modern juga menyediakan barang impor. Barang dijual mempunyai kualitas yang relatif lebih terjamin karena melalui penyeleksian terlebih dahulu secara ketat sehingga barang yang di rijek atau tidak memenuhi persyaratan klasifikasi akan ditolak. Secara kuantitas, pasar modern umumnya mempunyai persediaan barang di gudang yang terukur. Dari segi harga, pasar modern memiliki label harga yang pasti. Pasar modern juga memberikan keramahan, kerapihan, dan juga fasilitas seperti pendingin udara.

b. Berdasarkan Letak

Berdasarkan letaknya, pasar dapat dibedakan menjadi:

1. Pasar Kota terletak di Ibukota. Biasanya pasar ini beroperasi setiap hari senin sampai jumat.
2. Pasar Desa terletak di desa. Biasanya pasar ini beroperasi di hari tertentu saja.

c. Berdasarkan Bentuk

Berdasarkan bentuknya, pasar dapat dibedakan menjadi:

1. Pasar terbuka memiliki bentuk pelantaran yang terbuka dan tidak menggunakan penutup. Di pasar ini para penjual menjajakan dagangannya mirip dengan pasar hewan.
2. Pasar tertutup terdiri dari kios-kios yang memanjang kios tersebut digunakan untuk menjual dagangannya

d. Berdasarkan Waktu Operasional

1. Pasar Pagi beroperasi pada jam 7 pagi hingga jam 12 siang

2. Pasar Sore beroperasi pada jam 2 siang hingga jam 6 sore
3. Pasar Malam beroperasi setelah jam 6 sore, pasar ini dibuka untuk menyediakan tempat hiburan bagi masyarakat di malam hari.
4. Pasar Darurat biasanya memakai jalan umum berdasarkan aturan kepala daerah pada saat perayaan hari besar dan event tertentu.

B.2 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 17 Tahun 2020 Tentang Sanitasi Pasar, persyaratan kesehatan lingkungan pasar adalah sebagai berikut:

a. Lokasi Pasar

1. Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR).
2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dsb.
3. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau jalur pendaratan, penerbangan termasuk sempadan jalan.
4. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau lokasi pertambangan.
5. Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.

b. Bangunan

Secara umum bangunan dan rancang bangunan harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Syarat pada penataan ruang dagang, antara lain :

1. Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti: basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas.
 2. Pembagian zonasi diberi identitas yang jelas.
 3. Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus.
 4. Setiap los (area berdasarkan zonasi) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
 5. Setiap los atau kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik, dan mudah dilihat.
 6. Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m.
 7. Khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.
- c. Ruang Kantor Pengelola
1. Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai.
 2. Tingkat pencahayaan ruangan minimal 200 lux.
 3. Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
 4. Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan.
 5. Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

d. Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah

1. Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air. Setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan kayu.
2. Penyajian karkas daging harus digantung.
3. Alas pemotong (talenan) tidak terbuat dari bahan kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air dan mudah dibersihkan.
4. Pisau untuk memotong bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat.
5. Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti: ikan dan daging menggunakan rantai dingin atau cold chain bersuhu rendah (4-10° c).
6. Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.
7. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
8. Saluran pembuangan air limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga memudahkan aliran limbah serta tidak melewati area penjualan.
9. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
10. Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti: lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

- e. Tempat Penjualan Bahan Pangan Kering
 - 1. Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
 - 2. Meja tempat penjualan terbuat bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
 - 3. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - 4. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
 - 5. Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya seperti: lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- f. Tempat Penjualan Makanan Siap Saji
 - 1. 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.
 - 2. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
 - 3. Tersedia tempat peralatan cuci tangan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan.
 - 4. Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup.
 - 5. Tersedia tempat sampah basah dan kering, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - 6. Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti: lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

7. Pisau yang digunakan untuk memotong bahan makanan kering atau matang tidak boleh digunakan untuk memotong bahan makanan basah atau mentah.

g. Area Parkir

1. Adanya pemisah yang jelas pada batas wilayah pasar.
2. Adanya parkir yang terpisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti mobil, motor, sepeda, delman, becak, dsb.
3. Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati.
4. Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir pengunjung.
5. Tidak ada genangan air.
6. Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yang cukup setiap radius 10 m.
7. Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yang berbeda dari jalur masuk dan keluar.
8. Adanya tanaman penghijauan.
9. Adanya area resapan air di pelataran parkir.

B.3 Konstruksi Pasar

a. Atap

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

b. Dinding

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

c. Lantai

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

d. Tangga

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

e. Ventilasi

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

f. Pencahayaan

1. Intesitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan
2. Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan minimal 100 lux.

g. Pintu

1. 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, seperti: lalat atau serangga lain masuk.

B.4 Sarana Sanitasi Pasar

a. Air Bersih

Air merupakan senyawa kimia yang sangat penting bagi kehidupan makhluk hidup di bumi. Fungsi air bagi kehidupan tidak dapat digantikan oleh senyawa lain. Air yang dipakai untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dengan kualitas yang telah memenuhi syarat dan hanya boleh diminum setelah memasaknya terlebih dahulu adalah air bersih. Apabila air tidak memenuhi persyaratan akan berdampak buruk karena bisa menjadi media dalam menularkan penyakit. Maka dari itu syarat sanitasi pasar yang berhubungan dengan air bersih harus sesuai dengan syarat berikut ini :

1. Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang.
2. Kualitas air bersih yang tersedia memenuhi persyaratan.
3. Tersedia tandon air yang menjamin kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yang tidak bocor.
4. Jarak sumber air bersih dengan pembuangan air limbah minimal 10 m.
5. Kualitas air bersih diperiksa setiap 6 bulan sekali.

b. Kamar Mandi dan Toilet

1. Tersedianya toilet dan kamar mandi antara laki-laki dan kamar mandi perempuan dibuat terpisah disertai dengan tanda yang menjelaskan perbedaan jenis kelamin tersebut dengan perbandingan seperti dibawah ini :

No	Sarana	Rasio laki-laki	Rasio Perempuan
1	Kamar	1 : 40	1 : 25
	Mandi	2 : 80	2 : 50
		3 : 120	3 : 75
2	WC	1 : 40	1 : 25
		2 : 80	2 : 50
		3 : 120	3 : 75

Setiap 100 orang penambahan wajib melakukan penambahan 1 kamar mandi dan juga toilet

2. Memiliki toilet khusus untuk disabilitas.
3. Memiliki jamban tipe leher angsa, memiliki peturasan, penampung air wajib tertutup serta memiliki tempat sampah yang tertutup serta kedap air.
4. Limbah yang dihasilkan dialirkan ke dalam septic tank, dengan syarat tidak mencemari tanah dan terletak 10m dari sumber air.
5. Memiliki pintu yang tidak berhadapan dengan tempat jualan bahan pangan, makanan dan minuman secara langsung.
6. Memiliki wastafel dengan jumlah sesuai dengan kebutuhan disertai air yang harus mengalir dan juga sabun.

7. Lantai terbuat dari bahan kedap air, membersihkannya tidak sulit, permukaan yang tidak licin, memiliki kemiringan sesuai persyaratan.
8. Memiliki ventilasi dengan luas 20% luas lantai dan memiliki pencahayaan sebesar 250 lux.
9. Kamar mandi memiliki bak dan air bersih dalam jumlah yang cukup. Tidak ada genangan air, tidak ada sampah dan tidak berbau.
10. Lokasi toilet berjarak lebih dari 10m dari pusat makanan dan minuman.
11. Memiliki tempat sampah dengan kebutuhan (memadai).
12. Ada penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet.

c. Pengelolaan Sampah

Sampah ialah sebagian dari sesuatu yang tidak dipakai, disenangi atau sesuatu yang harus dibuang, yang umumnya berasal dari kegiatan yang dilakukan oleh manusia. Sampah tersebut bersumber dari berbagai tempat dan berbagai sektor, seperti ; Pemukiman Penduduk, Daerah Perdagangan, Tempat-tempat umum, termasuk pasar. Jenis sampah yang paling banyak ditemukan pada pasar adalah sampah basah dan sampah kering. Sampah berada pada berbagai fase material antara lain dalam bentuk cair, bentuk padat maupun bentuk gas. Pengelolaan sampah termasuk salah satu paling efektif dalam pemutusan mata rantai penularan bakteri penyebab penyakit serta derajat kesehatan dapat meningkat, dengan melakukan pengelolaan sampah dapat ditangani dan berkurangnya jumlah sampah salah

satunya yaitu melalui cara 3R yaitu *reduce, reuse, recycle*.

Syarat dalam pengelolaan sampah pasar yaitu :

1. Memiliki tempat sampah yang sudah dibedakan jenis sampahnya pada setiap lokasi di pasar.
 2. Tempat sampah harus tertutup, kedap air, kuat, tidak gampang berkarat serta mudah membersihkannya.
 3. Memiliki alat pengangkut sampah tertutup, kokoh, dan kuat, membersihkannya dan memindahkannya gampang.
 4. Memiliki tempat penampung sampah sementara sebelum diangkut, tertutup, kedap air, terjangkau oleh petugas yang mengangkut sampah, bersih, bebas dari vektor.
 5. Tempat pembuangan sampah bebas dari berkembangbiakan binatang pengerat dan vektor.
 6. Tempat pembuangan sampah memiliki jarak 10m dari bangunan utama dan tidak berada di areal utama pasar.
 7. Pengangkutan sampah dilakukan setiap hari.
- d. Binatang Penularan Penyakit (*Vector*)
- Permasalahan penularan penyakit oleh binatang atau vektor saat ini masih menjadi pekerjaan rumah bagi pemerintah. Berkembangbiaknya vektor tidak terlepas dari kualitas lingkungan yang buruk seperti banyaknya sampah yang berserakan, adanya genangan air dan tidak mengalir dengan lancarnya saluran pembuangan. Hal ini meningkatkan risiko penularan penyakit seperti malaria, demam berdarah, dan lainnya, yang dapat berdampak serius terhadap kesehatan manusia. Lingkungan yang bebas binatang penular penyakit menjadi suatu keharusan untuk kenyamanan penjual, pembeli dan pengunjung

pasar. Keberadaan vektor mengindikasikan lingkungan pasar yang tidak bersih dan tidak sehat, maka perlu dilakukan pencegahan penyebaran resiko penyakit akibat lingkungan dengan melakukan :

1. Disinfeksi pasar secara menyeluruh khusus untuk jualan daging dan unggas dilakukan sekali dalam sebulan.
2. Bahan yang digunakan untuk desinfeksi harus ramah lingkungan.
3. Kios makanan dan minuman siap saji wajib terbebas dari serangga dan vektor.
4. Indeks populasi kecoa < 2 ekor/plate pada titik yang diukur di dalam pasar.
5. Angka kepadatan lalat < 2 ekor pada setiap *fly grill* dengan observasi 5 menit setiap lokasi observasi 30 detik dilakukan pengulangan selama 10 kali.
6. Angka Container Index jentik *Aedes Aegypti* tidak lebih 5% dan Angka Bebas Jentik *Aedes Aegypti* $\geq 95\%$.

e. Drainase

1. Drainase yang ada di pasar harus dalam keadaan tertutup dan memiliki kisi berbahan logam agar tidak sulit untuk membersihkannya.
2. Kemiringan pada saluran drainase harus sesuai dengan aturan Undang-Undang yang berlaku dengan tujuan mampu mencegah air tergenang.
3. Tidak diperbolehkan melakukan aktifitas ataupun membuat bangunan baik permanen maupun tidak yang berada diatas drainase.
4. Aliran drainase tidak tersumbat.

5. Saluran air pada kios daging, ikan, sayur dan buah-buahan bebas dari air yang tergenang.

f. Pengelolaan Limbah

Air limbah adalah air yang telah mengalami penurunan kualitas karena pengaruh manusia. Di dalam air limbah terkandung banyak kuman penyebab terjadinya penyakit, air limbah berpotensi sebagai tempat penularan berbagai macam penyakit sehingga syarat pengelolaan air limbah di pasar adalah sebagai berikut :

1. *Grey Water* adalah limbah cair yang berasal dari tempat penjualan daging, penjualan ikan, penjualan unggas, kamar mandi, dan wastafel yang di alirkan ke IPAL untuk dilakukan proses pengolahan sebelum dibuang ke lingkungan.
2. Pada outlet kualitas air limbah wajib sesuai dengan baku mutu yang di atur dalam peraturan Undang-Undang.
3. Harus memiliki drainase untuk dapat mengalirkan air hujan.
4. *Black Water* limbah bilasan toilet yang langsung dialirkan ke dalam *septic tank*.
5. Setelah melalui proses pengolahan, kualitas limbah cair wajib di uji berkala sesuai dengan baku mutu air limbah.

g. Kualitas Makanan Siap Saji dan Bahan Pangan

Penyehatan makanan dalam kaitannya dengan lingkungan dapat diartikan sebagai suatu usaha untuk mengendalikan faktor makanan tenaga pengelola, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan berbagai penyakit dan gangguan kesehatan lainnya. Sehingga dalam usaha penyehatan makanan ini perlu diterapkan

pengawasan terhadap kualitas makanan dan bahan pangan dengan melakukan :

1. Makanan tidak basi.
2. Bahan pangan tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet, borax, formalin, pewarna tekstil yang berbahaya sesuai dengan peraturan yang berlaku.
3. Tidak mengandung residu pestisida diatas ambang batas.
4. Kualitas makanan siap saji sesuai dengan Kepmenkes nomor 942 tahun 2003 tentang makanan jajanan.
5. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4° - 10° C), tidak kadaluwarsa dan berlabel jelas.
6. Ikan, daging dan olahan lainnya disimpan dalam suhu 0° - 4° C.
7. Sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 10° C.
8. Telur, susu, dan olahan lainnya disimpan dalam suhu 5° - 7° C
9. Penyimpanan bahan pangan harus ada jarak dengan lantai, dinding, dan langit-langit: jarak dengan lantai 15cm, dinding 5cm, dan langit-langit 60cm.
10. Fasilitas penyimpanan makanan harus selalu terpelihara, bersih, dan bebas dari hama, bahan kimia, hewan pembawa penyakit, dan debu.
11. Kebersihan peralatan makanan ditentukan angka total kuman maksimal 100 kuman per cm^3 permukaan dan tidak ditemukan *Escherichia Coli*.

C. Kerangka Konsep



D. Defenisi Operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1	Bangunan Pasar	Persyaratan bangunan pasar yakni bangunan pasar terpelihara, dan jalan pasar harus bersih dan tidak ada sampah yang berserakan, lantai tidak licin dan mudah dibersihkan, dan lorong pasar tidak digunakan untuk berjualan.	Ceklist	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal
2	Bangunan Kios/los	Persyaratan bangunan kios/los yakni setiap kios/los tidak ada sampah menumpuk dan membusuk dan meja tempat berjualan harus bersih	Ceklist	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal
3	Tempat Pembuangan Sampah	Persyaratan tempat pembuangan sampah yakni mempunyai TPS, tidak ada sampah yang berserakan, tidak bau, setiap kios/los memiliki tempat sampah dan sampah kering dan basah dipisahkan	Ceklist	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal
4	Saluran Limbah dan Drainase	Persyaratan saluran limbah dan drainase yakni saluran limbah cair/ drainase disemen dan ditutup denga kisi dari logam, aliran air limbah lancar,	Ceklist	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal

		saluran air di los tempat berjualan bahan pangan basah tidak ada genangan air.			
5	Toilet	Persyaratan toilet yakni tersedia toilet laki-laki dan perempuan dan tidak antri, toilet bersih, tidak berbau dan tidak ada jentik nyamuk, mempunyai ventilasi, pencahayaan yang cukup, tersedia air yang cukup, tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, dan ada penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet.	Ceklist	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal
6	Air Bersih	Persyaratan air bersih yakni tersedia air bersih yang cukup, mengalir dengan lancar, kran air terletak di tempat yang strategis dan mudah di jangkau, dan air yang digunakan harus bersih, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak berasa.	Ceklist	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal
7	Tempat Penjualan Makanan dan Bahan Pangan	Persyaratan tempat penjualan makanan dan bahan pangan yakni los tempat penjualan makanan dan bahan pangan	Ceklist	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat	Ordinal

		tersedia tempat cuci tangan dengan air yang mengalir dilengkapi dengan sabun, meja untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm diatas lantai, tempat pemotongan ayam berada dilokasi khusus di luar pasar, tempat penjualan makanan dan bahan pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, tidak terbuat dari bahan kayu, talenan untuk makanan dan bahan pangan dipisahkan, tersedia alat pendingin untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas potong yang akan dijual, penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis, pernah dilakukan pengambilan sampel makanan untuk pemeriksaan ke lab, dan pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan.		Apabila $\geq$ 70%	
8	Pengendalian Binatang Penular Penyakit	Persyaratan pengendalian binatang penular penyakit yakni dilakukan penyemprotan lalat,	Cheklis	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat	Ordinal

		nyamuk, kecoa dan tikus setiap bulan, tidak ada lalat di tempat penjualan makanan siap saji, tidak ada binatang peliharaan yang berkeliaran di dalam pasar		Apabila $\geq 70\%$	
9	Keamanan Pasar	Persyaratan keamanan pasar yakni pengelola pasar harus menjaga keamanan pasar dan alat pemadam kebakaran tersedia dalam jumlah cukup, diletakkan di tempat yang strategis dan mudah di jangkau.	Ceklist	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal
10	Pencahayaan, Suhu, dan Kelembaban	Persyaratan pencahayaan, Suhu dan kelembaban pasar yakni pencahayaan alam dan buatan cukup terang untuk melakukan kegiatan, dan suhu di setiap kios/los tidak panas.	Ceklist	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal
11	Tempat Cuci Tangan	Persyaratan Tempat Cuci Tangan yakni tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dengan jumlah yang cukup dan dilengkapi sabun, dijaga kebersihannya dan terletak di lokasi yang mudah terjangkau.	Ceklist	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal

12	Tempat Parkir	Persyaratan tempat parkir yakni tersedia tempat parkir untuk kendaraan roda dua, roda tiga, roda empat dan bongkar muat barang dagangan dan jalur masuk dan keluar pasar terpisah dan jelas.	Cheklis	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal
13	Sikap Pedagang/Karyawan	Persyaratan sikap pedagang/karyawan yakni pedagang dan atau karyawan menggunakan pakaian kerja dan alat pelindung diri (APD seperti celemek, sepatu bot, sarung tangan, tutup kepala/topi), ada kelompok atau sosialisasi pedagang pasar, ada pelatihan dalam rangka meningkatkan kebersihan, keamanan dan kesehatan pasar bagi pedagang dan pengelola pasar dalam rangka tiga (3) bulan terakhir, tidak merokok saat berjualan, tidak meludah sembarangan, pedagang daging, ikan dan unggas potong selalu mencuci tangan dengan air yang mengalir dan sabun setelah menjamah	Cheklis	Jika Ya = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila $\geq 70\%$	Ordinal

		barang dagangannya dan kuku pedagang pendek dan bersih.			
14	Sikap Pengunjung	Persyaratan sikap pengunjung yakni tersedia himbauan/slogan untuk masyarakat pengunjung, tersedia toilet untuk masyarakat pengunjung, dan pengunjung/pembeli berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) (cuci tangan pakai sabun setelah menjamah ikan, daging, unggas potong, dan makanan matang, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah dan sebagainya)			