

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

1.1.1 Penerapan pasar sehat pada pasar tradisional di Indonesia

Sudah sejak zaman dahulu kala setiap kota tidak pernah lepas dengan pasar. Sejarah pasar bermula sejak zaman prasejarah, dimana untuk memenuhi kebutuhannya manusia menggunakan sistem *barter*. Sistem *barter* merupakan sistem dimana antara dua individu manusia saling menukar antara barang satu dengan barang lainnya yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan.

Awal mula terbentuknya lokasi untuk memwadahi aktifitas *barter*, yaitu berada pada lapangan atau area terbuka yang cukup luas dengan naungan pepohonan pada suatu tempat yang dianggap strategis dari lingkungan sekitarnya. Sejak manusia mengenal mata uang sebagai alat tukar menukar yang menjadi dasar perhitungan dalam proses penukaran barang, maka proses itu yang disebut dengan proses jual-beli. Tempat yang memwadahi manusia melakukan jual-beli inilah yang disebut dengan pasar. Bangunan pasar sendiri mulai berkembang dengan adanya bangunan yang terbuat dari kayu.

Kemajuan dan perkembangan zaman yang semakin pesat telah banyak merubah tuntutan konsumen terhadap pasar tradisional. Saat ini pasar tradisional identik dengan tempat yang kumuh, kotor, tidak terawat dan becek. Hal ini sangat bertolak belakang dengan fasilitas yang ditawarkan pada pasar modern.

Menurut data industri riset yang bergerak dibidang pemasaran modern yaitu AC Nielsen, pada tahun 2013 menunjukkan bahwa data pasar tradisional di Indonesia baik di kota besar maupun di pedesaan mengalami penurunan. Pada tahun 2007 pasar tradisional berjumlah 13.550, tahun 2009 berjumlah 13.450 dan pada tahun 2011 berjumlah 9.950. Sementara perbandingan pertumbuhan pasar tradisional dengan pasar modern (*supermarket* ataupun *hypermarket*) cukup drastis, yaitu pasar tradisional - 8,1%, sedangkan pasar modern naik 31,4%.

Menurut data Rencana Pemerintah Jangka Menengah Daerah (RPJMD) tahun 2013-2018 Kota Malang, terdapat 28 pasar tradisional, 13 *plaza* atau *mall*, 9 *hypermart*, 112 *minimarket* dengan total jumlah pasar 162 pasar. Hasil wawancara dari beberapa konsumen yang berbelanja di pasar modern lebih menyenangkan karena barang yang dijual lengkap, bersih, dan nyaman.

Dari data-data tersebut terlihat bahwa jumlah pasar tradisional lebih sedikit dibandingkan dengan jumlah pasar modernnya, nampaknya masyarakat cenderung lebih menyukai berbelanja di pasar modern dikarenakan barang yang dijual lebih bersih, pelayanan yang baik, dan terbilang aman dikarenakan dijaga oleh petugas keamanan yang tentunya sangat memanjakan konsumen. lain halnya dengan pasar tradisional yang terkesan kumuh, kotor, tidak terawat, dan becek. Hal ini membuat membuat bahan-bahan konsumen yang di jual di pasar tradisional masih diragukan kebersihan dan kesehatannya.

Pasar sebagai ruang publik yang banyak dikunjungi masyarakat untuk memenuhi kebutuhannya, sangat berpotensi menjadi jalur utama penyebaran penyakit. Pada konferensi gabungan WHO/FAO/OIE/Word Bank tentang flu burung pada manusia yang diadakan di Jenewa (November, 2005), menekankan pentingnya mencegah penyebaran penyakit flu burung pada sumbernya termasuk pasar tradisional. Selain sebagai jalur utama penyebaran penyakit flu burung, pasar juga dapat menjadi tempat yang sangat berpotensi menjadi sumber penularan penyakit yang menular melalui udara seperti SARS, kolera, dan lain-lain.

Saat ini pasar tradisional menjadi perhatian utama banyak pihak, maka dari itu pemerintah gencar untuk melakukan revitalisasi pasar tradisional agar pasar tradisional tidak kalah saing dengan pasar modern. Program revitalisasi tersebut juga menjawab permasalahan menahun pasar tradisional yang dicitrakan sebagai tempat yang kotor, gelap, becek, lembab, kumuh, dan tidak terawat (Agus,2012:1).

Pasar memiliki peran yang sangat penting untuk menyediakan bahan pangan yang aman dan higienis, untuk itu pemerintah kota maupun kabupaten di Indonesia juga sedang giat melakukan sosialisasi dan menerapkan mengenai pasar sehat. Salah satu kota yang berencana mengembangkan pasar sehat adalah Kota Malang yang tercantum dalam Rencana Pemerintah Jangka Menengah Daerah (RPJMD) tahun 2013-2018 Kota Malang. Tujuan dari pasar sehat menurut Keputusan Menteri Kesehatan momer 519 tahun 2008 adalah mewujudkan pasar yang bersih, aman, nyaman dan sehat dengan menyediakan pasar yang berinfrastruktur memenuhi persyaratan kesehatan, pengelola pasar yang memenuhi persyaratan kesehatan dan berkesinambungan serta mewujudkan perilaku pedagang, pengelola, dan pengunjung untuk hidup bersih, sehat dan higienis. Dengan begitu keamanan pangan sejak produksi hingga konsumsi akan meningkat dan pasar tradisional akan memiliki daya saing dengan pasar-pasar modern.

1.1.2 Pasar Sukun Malang

Di Kota Malang terdapat 28 pasar tradisional milik pemerintah yang tersebar di 5 kecamatan, Kecamatan Sukun, Blimbing, Klojen, Lowokwaru dan Kedungkandang. Pasar Sukun merupakan salah satu pasar yang berada di Kecamatan Sukun, tepatnya di Jalan S.Supriadi. Pasar yang dibangun pada tahun 1987 dengan luas lahan 3,170 m² ini termasuk kategori pasar wilayah yang memiliki jangkauan pelayanan perdagangan tingkat kecamatan dan barang yang diperjualbelikan cukup lengkap dengan bangunan permanen. Mayoritas pedagang yang menjajakan barang dagangannya dipasar ini berasal dari masyarakat yang berada di Kecamatan Sukun. Pasar Sukun termasuk pasar eceran karena barang yang ada di Pasar Sukun didistribusikan langsung kepada konsumen akhir secara eceran atau satuan. Menurut data Dinas Pasar Kota Malang tahun 2014, Pasar Sukun termasuk di dalam klasifikasi pasar kelas I yang merupakan penyumbang redistribusi Pendapatan Asli Daerah (PAD) yang tinggi.

Pasar Sukun ini menjual berbagai kebutuhan pangan dan sandang yang cukup beragam, seperti sayur-sayuran, ikan laut, daging, kue, makanan siap saji, alat dapur, pakaian, sepatu, tas, dan hewan khusus kambing yang dilengkapi dengan Rumah Potong Hewan (RPH). Pasar hewan tersebut merupakan satu-satunya Pasar hewan khusus kambing yang berada di Kota Malang dan melayani pembelian kambing setiap harinya dengan jangkauan pelayanan hingga seluruh wilayah kota. Pasar Sukun beroperasi dari pukul 04.00 WIB hingga pukul 13.00 WIB. Jumlah pedagang pada Pasar Sukun adalah 124 orang serta memiliki 36 unit kios, 343 unit los, 1 unit mushola, 4 unit MCK, dan 1 unit TPS. Pedagang yang berjualan di Pasar Sukun banyak yang menjual bahan pangan kering dan non pangan, yang membutuhkan kios untuk berjualan, namun jumlah kios yang disediakan lebih sedikit daripada kebutuhan pedagang sehingga banyaknya pedagang yang membeli los untuk dibangun sedemikian rupa hingga terlihat seperti kios.

Kondisi Pasar Sukun tidak jauh beda dengan kondisi pasar tradisional pada umumnya yang terkesan kumuh, bau, kotor, tidak terawat, dan becek. Pada Pasar Sukun penataan ruang dagang belum ditata antara penjual bahan pangan kering, basah, makanan siap saji, dan non pangan bahkan letak pasar bagian los yang menjual bahan makanan yang tidak ada pembatas dengan tempat penjualan kambing serta sirkulasi antara pengunjung dan sirkulasi kambing tidak dibedakan mengakibatkan banyaknya kotoran kambing yang berserakan pada akses masuk menuju Pasar Sukun, sehingga hal tersebut mempengaruhi ke higienisan bahan dagang yang diperjualbelikan. Menurut

ketua koordinator pasar dan beberapa pedagang yang berdagang di Pasar Sukun, maklum jika pasar yang berdiri sejak tahun 1987 tersebut kumuh dan sangat tidak terawat karena sejak awal pembangunannya belum ada renovasi sedikitpun, hal tersebut merupakan salah satu masalah yang menyebabkan pengunjung Pasar Sukun tidak seramai dulu.

Pasar Sukun merupakan salah satu pasar yang berpengaruh dalam Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Malang, namun hal tersebut tidak diimbangi dengan aspek kenyamanan arsitektural yang mencakup pola tata ruang dagang dan sirkulasi. Tentunya hal tersebut berpengaruh pada kinerja Pasar yang tidak berjalan secara optimal dan menurunnya minat pembeli untuk membeli kebutuhan sehari-hari di Pasar Sukun.

Segala permasalahan yang ada di Pasar Sukun, tentunya dapat diselesaikan dengan tidak menghilangkan karakter tradisional dan budaya yang secara turun temurun diwariskan oleh nenek moyang kita. Penyelesaian arsitektural tersebut diharapkan agar pasar tradisional tidak kalah saing dengan pasar modern yang jumlahnya terus meningkat di Kota Malang.

1.1.3 Rencana pengembangan Pasar Sukun di Kota Malang

Jumlah penduduk Kota Malang terus meningkat setiap tahunnya. Data Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil menunjukkan jumlah penduduk Kota Malang dari tahun 2009 hingga tahun 2013 secara berurutan adalah tahun 2009 sebanyak 820.857 jiwa, tahun 2010 sebanyak 820.243 jiwa, tahun 2011 sebanyak 827.297 jiwa, tahun 2012 sebanyak 845.252 jiwa dan tahun 2013 sebanyak 845.683 jiwa. Untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Kota Malang yang semakin meningkat setiap tahunnya, maka upaya-upaya bidang ekonomi yang perlu terus dikembangkan adalah dengan memberikan perhatian yang tinggi terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kota Malang.

Dilihat dari perkembangan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kota Malang, jenis kegiatan yang sangat besar pengaruhnya terhadap PDRB salah satunya yaitu perdagangan. Pengembangan di sektor perdagangan juga dilakukan dengan cara pemberdayaan pasar tradisional, baik dari segi kualitas pedagang maupun fisik bangunan pasar. Dari segi kualitas bangunan, pemberdayaan dilakukan melalui kegiatan pasar sehat (Rencana Pemerintah Jangka Menengah Daerah Kota Malang tahun 2013-2018).

Dalam hal ini sesuai Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kota Malang tahun 2010-2030 pada pasal 50 tentang Rencana Pengembangan Kawasan Perdagangan dan Jasa berupa pasar tradisional baik dari perdagangan skala besar maupun perdagangan skala kecil dan menengah, salah satunya yaitu pengembangan Pasar Sukun di Kecamatan Sukun Kota Malang. Rencana pemerintah tersebut di sambut baik oleh koordinator pasar dan pedagang di Pasar Sukun, mengingat kondisi Pasar Sukun yang cukup memprihatinkan.

Berdasarkan rencana pemerintah Kota Malang dalam pengembangan kualitas bangunan pasar tradisional melalui kegiatan pasar sehat dan kondisi eksisting pada Pasar Sukun yang memprihatinkan khususnya penataan ruang dagang maka perlu dilakukan perancangan kembali. Perancangan kembali Pasar Sukun ini mengacu pada kriteria Pasar Sehat yang tercantum pada Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 519 tahun 2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat dengan tujuan untuk mewujudkan pasar yang bersih, aman, nyaman, dan sehat. Rencana tersebut disambut baik oleh koordinator dan pedagang Pasar Sukun.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang diatas, dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan pada Pasar Sukun sebagai berikut:

- A. Pasar Sukun sebagai ruang publik yang menjual berbagai macam kebutuhan sehari-hari termasuk hewan khusus kambing, sangat berpotensi menjadi jalur utama penyebaran penyakit.
- B. Penataan ruang dagang (zonasi) dan sirkulasi pada Pasar Sukun antara pedagang kering, basah, makanan siap saji maupun non pangan masih bercampur aduk, bahkan antara pasar hewan dengan pasar kebutuhan sehari-hari.
- C. Adanya tuntutan pengembangan pasar sehat oleh Pemerintah Kota Malang sebagaimana tercantum dalam RPJMD Kota Malang tahun 2013-2018.

1.3 Rumusan Masalah

Dari identifikasi permasalahan diatas, dapat disimpulkan rumusan masalah sebagai berikut:

Bagaimana perancangan baru Pasar Sukun di Kota Malang yang menerapkan penataan ruang dagang yang mengacu pada kriteria pasar sehat?

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat diambil batasan masalah sebagai berikut:

- A. Objek perancangan berupa pasar tradisional kebutuhan sehari-hari yang mengacu pada kriteria pasar sehat. Hal tersebut sesuai dengan fungsi awal objek yaitu Pasar Sukun di Kota Malang.
- B. Lokasi perancangan berada di lokasi eksisting Pasar Sukun Malang, yaitu di Jalan S. Supriadi, Kecamatan Sukun, Kelurahan Sukun, Kota Malang.
- C. Permasalahan yang ditekankan hanya permasalahan arsitektural yaitu pada penataan ruang dagang yang mengacu pada kriteria pasar sehat.
- D. Pedagang yang ditampung hanya pedagang lama yang sudah ada di Pasar Sukun Malang.

1.5 Tujuan dan Sasaran

Berikut merupakan tujuan dari perancangan Pasar Sukun dengan pendekatan kriteria pasar sehat:

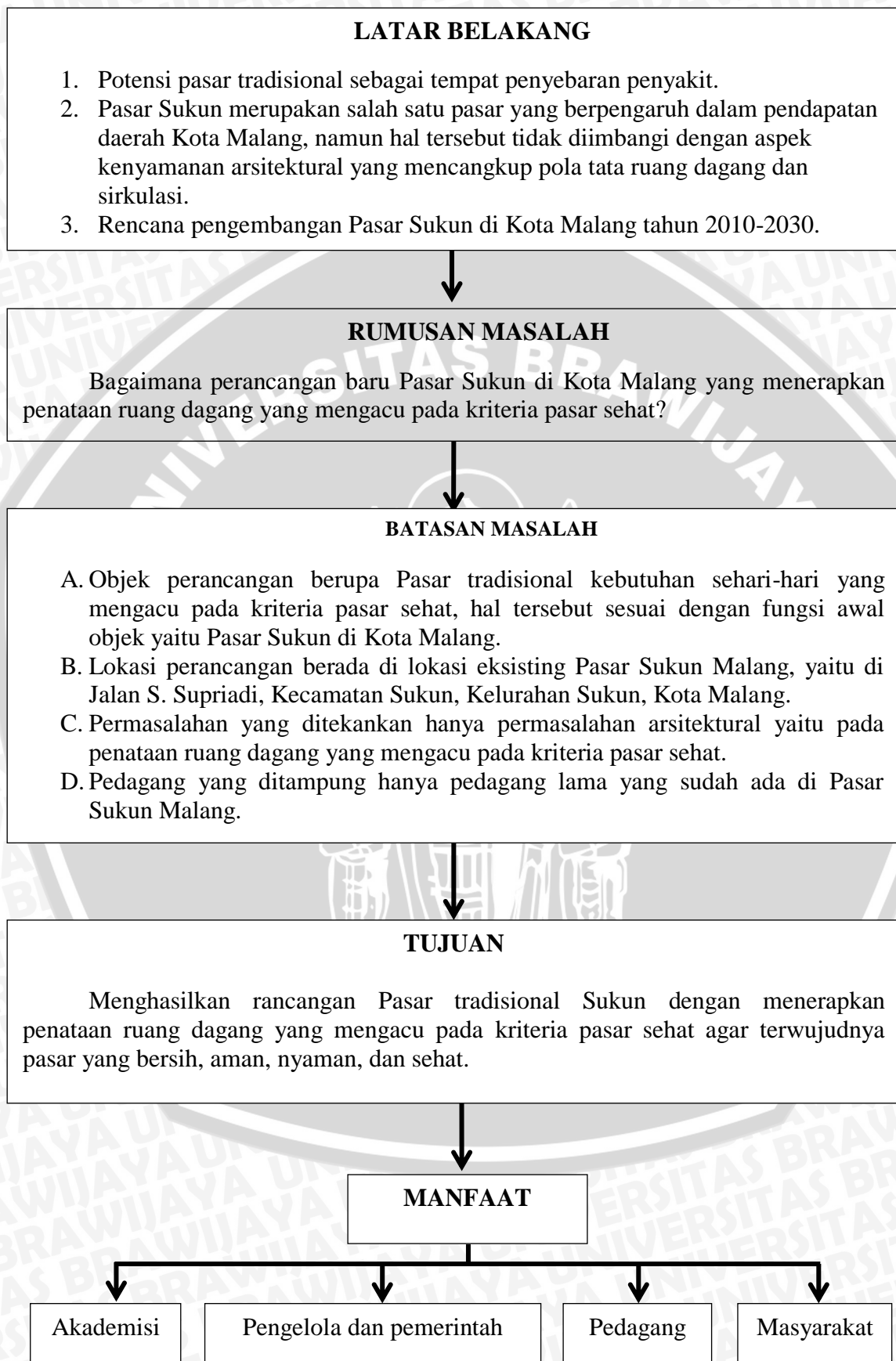
Menghasilkan rancangan Pasar tradisional Sukun dengan menerapkan penataan ruang dagang yang mengacu pada kriteria pasar sehat agar terwujudnya pasar yang bersih, aman, nyaman, dan sehat.

1.6 Manfaat

Rancangan Pasar Sukun Malang dengan pendekatan pasar sehat dapat menjadi alternatif solusi yang dapat menjawab permasalahan pada kondisi eksisting Pasar Sukun. Berikut merupakan manfaat dari perancangan Pasar Sukun di Kota Malang dengan pendekatan pasar sehat:

- A. Bagi akademisi, dapat memberikan sebuah referensi dasar pada perancangan pasar tradisional dengan pendekatan pasar sehat.
- B. Bagi pengelola dan pemerintah, sebagai alternatif rancangan Pasar Sukun Malang yang akan dikembangkan oleh pemerintah dan dapat meningkatkan pendapatan daerah.
- C. Bagi pedagang, diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk dagang dan penjualan.
- D. Bagi masyarakat, dapat memberikan pusat sarana perbelanjaan pasar tradisional yang bersih, aman, nyaman dan sehat.

1.7 Kerangka Pemikiran



Gambar 1.1 Diagram kerangka pikir

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Pasar Tradisional

2.1.1 Pengertian pasar tradisional

Pasar adalah tempat jual beli dengan pedagang yang jumlahnya lebih dari satu baik yang disebut sebagai pasar tradisional, mall, pusat perbelanjaan, pusat perdagangan (Peraturan Presiden RI/No. 112/tahun 2007). Pasar merupakan tempat terjadinya pertukaran barang dan jasa antara penjual dan pembeli (Ensiklopedia Nasional Indonesia, 1990:220).

Pasar Tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah Daerah, Badan Usaha Milik Negara, dan Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan swasta dengan proses jual-beli barang dagangan melalui tawar-menawar (Peraturan Presiden RI/No. 112/tahun 2007). Pengertian pasar tradisional menurut Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 adalah pasar yang sebagian besar barang dagangannya adalah kebutuhan pokok sehari-hari dengan praktek perdagangan dan fasilitas infrastruktur yang masih sederhana dan belum menggunakan kaidah kesehatan.

Pengertian pasar sehat adalah kondisi pasar yang bersih, aman, nyaman, dan sehat melalui kerjasama antara pemerintah pusat, pemerintah setempat, pengelola pasar, seluruh pengguna pasar dalam menyediakan pangan yang aman dan bergizi bagi masyarakat. (KEMENKES NO. 519/MENKES/SK/VI/2008).

2.1.2 Klasifikasi pasar tradisional

Secara umum pasar dapat diklasifikasikan menjadi 5 bagian besar berdasarkan radius dan jangkauan pelayanannya, cara pelayanannya, waktu kegiatan, tempat kegiatan, dan berdasarkan kepemilikannya (Sulistiyowati, 2007).

A. Klasifikasi pasar berdasarkan pada radius dan jangkauan pelayanannya

1. Pasar Regional, adalah pasar yang terletak di lokasi yang strategis dan luas, bangunan permanen dan memiliki jangkauan kemampuan pelayanan seluruh wilayah kota hingga luar kota, serta barang-barang yang diperjual belikan lengkap dapat memenuhi kebutuhan masyarakatnya.
2. Pasar Kota, adalah pasar yang terletak di lokasi yang strategis dan luas, bangunan permanen dan memiliki kemampuan melayani di seluruh wilayah kota, serta barang-barang yang diperjual belikan lengkap.

3. Pasar Wilayah, adalah pasar yang terletak di lokasi yang strategis dan luas, yang memiliki kemampuan jangkauan pelayanan di satu wilayah tertentu (kecamatan) atau beberapa lingkungan dalam suatu kota dan barang-barang yang diperjual belikan cukup lengkap dengan bangunan permanen.
4. Pasar Lingkungan, adalah pasar yang terletak di lokasi yang strategis, bangunan permanen atau semi permanen, mempunyai jangkauan pelayanan dalam satu lingkungan pemukiman dan barang-barang yang diperjual belikan kurang lengkap.
5. Pasar Khusus, adalah pasar yang letaknya strategis, bangunan permanen, atau semi permanen, mempunyai jangkauan pelayanan dalam wilayah kota dan barang-barang yang diperjual belikan terdiri dari satu macam jenis barang tertentu saja, seperti pasar burung, pasar kambing, pasar bunga, pasar buku, dan lain-lain.

B. Klasifikasi pasar berdasarkan pada sifat atau cara pelayanannya

1. Pasar Eceran atau Pasar Anak, adalah pasar yang merupakan pusat-pusat penyebaran untuk didistribusikan langsung pada konsumen akhir dimana terdapat permintaan maupun penawaran barang secara eceran atau satuan.
2. Pasar Grosir adalah, pasar yang permintaan dan penawaran barang dan jasa dilakukan dalam jumlah yang besar (misalnya dalam satuan hitung ton, lusin, dan sebagainya) yang pada umumnya melebihi dari kebutuhan satu keluarga dan biasanya pembelian dalam jumlah besar ini untuk di jual lagi pada konsumen akhir.
3. Pasar Induk, adalah pasar yang merupakan pengumpulan dan pusat penyimpanan barang-barang atau bahan-bahan pangan untuk disalurkan kepada grosir dan pusat-pusat pembelian.

C. Klasifikasi pasar berdasarkan tempat kegiatannya

1. Pasar Sementara, adalah pasar yang menempati suatu tempat yang diberi izin oleh Kepala Daerah atau pejabat yang berwenang, dengan bangunan tidak permanen dan tidak bersifat rutinitas.
2. Pasar Tetap, adalah pasar yang menempati suatu tempat yang dimiliki oleh Pemerintah Daerah serta beroperasi secara terus menerus setiap hari, dengan bangunan permanen yang dilengkapi dengan sarana dan prasarana penunjang pasar.

D. Klasifikasi pasar berdasarkan waktu kegiatannya

1. Pasar Siang hari, yaitu pasar yang beroperasi pada pukul 04.00 hingga pukul 16.00.
2. Pasar Malam hari, yaitu pasar yang beroperasi pada pukul 16.00 hingga pukul 04.00.
3. Pasar Siang Malam, yaitu pasar yang beroperasi 24 jam penuh.
4. Pasar Darurat, adalah pasar yang mempergunakan jalanan umum dan tempat umum tertentu atas izin dan penetapan dari Kepala Daerah dan dibuka pada siang atau malam hari saja.
5. Pasar Isidentil, adalah pasar yang mempergunakan jalanan umum dan tempat umum atas izin dan penetapan Kepala Daerah dan diadakan saat peringatan hari-hari tertentu saja.

E. Klasifikasi pasar berdasarkan kepemilikannya

1. Pasar Pemerintah, adalah pasar yang dimiliki dan dioperasikan oleh Pemerintah Pusat maupun Daerah.
2. Pasar Swasta, adalah pasar yang dimiliki dan dioperasikan oleh suatu badan hukum yang diizinkan oleh Pemerintah Daerah.
3. Pasar Liar, adalah pasar yang aktifitasnya diluar Pemerintah Daerah dan timbul atas dasar kebutuhan masyarakat setempat, biasanya dikelola oleh perorangan.

Klasifikasi pasar berdasarkan data Dinas Pasar Kota Malang tahun 2014, didasarkan atas pengelompokan pasar yang berdasarkan letak, nilai jual objek pajak, jumlah pedagang, komoditas pedagang dan potensi pedagang. Berdasarkan hal tersebut maka Kota Malang memiliki Pasar dengan beberapa kelas dengan kriteria sebagai berikut:

- A. Pasar Kelas I, adalah pasar yang retribusinya menyumbang atau mendukung Pendapatan Asli Daerah (PAD) yang tinggi, meliputi Pasar Besar, Pasar Baru Barat, Pasar Blimbing, Pasar Tawangmangu, Pasar Dinoyo, Pasar Klojen, Pasar Induk Gadang, Pasar Oro-oro Dowo, Pasar Kasin, Pasar Sukun, Pasar Buku Wilis, dan Pasar Madyopuro.
- B. Pasar Kelas II, adalah pasar yang retribusinya menyumbang atau mendukung Pendapatan Asli Daerah (PAD) yang cukup tinggi, meliputi Pasar Mergan, Pasar Gadang Lama, Pasar Bunga, Pasar Burung, Pasar Sawojajar, Pasar Kebalen dan Pasar Baru Timur.

- C. Pasar Kelas III, adalah pasar yang retribusinya menyumbang atau mendukung Pendapatan Asli Daerah (PAD) yang cukup rendah, meliputi Pasar Embong Brantas, Pasar Kota Lama, Pasar Lesanpuro dan Pasar Kedung Kandang.
- D. Pasar kelas IV, adalah pasar yang retribusinya menyumbang atau mendukung Pendapatan Asli Daerah (PAD) yang rendah, meliputi Pasar Bareng, Pasar Nusakambangan dan Pasar Talun.

2.1.3 Elemen Pasar Tradisional

Bangunan utama pada pasar berupa area atau tempat yang mempertemukan antara penjual (pedagang) maupun pembeli (konsumen). pada area ini terdapat beberapa klasifikasi tempat berjualan, yaitu toko/kios, los dan pelataran. (Neufert,1980)

- A. Toko/Kios adalah tempat berjualan di lokasi pasar atau ditempat lain yang mempunyai ijin yang terdapat pemisah antara satu tempat dengan tempat lainnya mulai dari lantai, dinding, plafond dan atap yang sifatnya permanen sebagai tempat berjualan barang ataupun jasa.
- B. Los adalah tempat berjualan di lokasi pasar atau ditempat lain yang memiliki izin dan beralaskan permanen tanpa dilengkapi dengan dinding pembatas antara los satu dengan lainnya dan digunakan sebagai tempat berjualan barang ataupun jasa.
- C. Pelataran adalah tempat atau lahan kosong di sekitar tempat berjualan di pasar atau di tempat-tempat lain yang diizinkan dan dimanfaatkan sebagai tempat berjualan.

2.1.4 Ciri dan standar pasar tradisional

Ciri pasar tradisional menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia nomor 49 tahun 2010 antara lain:

- A. Proses jual-beli melalui tawar menawar harga
- B. Barang yang disediakan umumnya barang keperluan rumah tangga
- C. Harganya relatif murah
- D. Area yang terbuka dan tidak ber-AC

Dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia nomor 49 tahun 2010 juga telah membahas standar yang harus dipenuhi oleh pasar tradisional yang mencakup kriteria, fasilitas, penataan tapak, dan hal yang terkait dengan kebutuhan ruang pasar tradisional. Berikut merupakan penjabarannya:

A. Kriteria Pasar Tradisional

Kriteria pasar tradisional yang diatur dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia nomor 20 tahun 2012 bab 2 pasal 4 yang berisi sebagai berikut:

1. Dimiliki, dibangun dan/ dikelola oleh Pemerintah Daerah.
2. Transaksi dilakukan secara tawar-menawar.
3. Tempat Usaha beragam dan menyatu dalam lokasi yang sama.
4. Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan baku lokal.

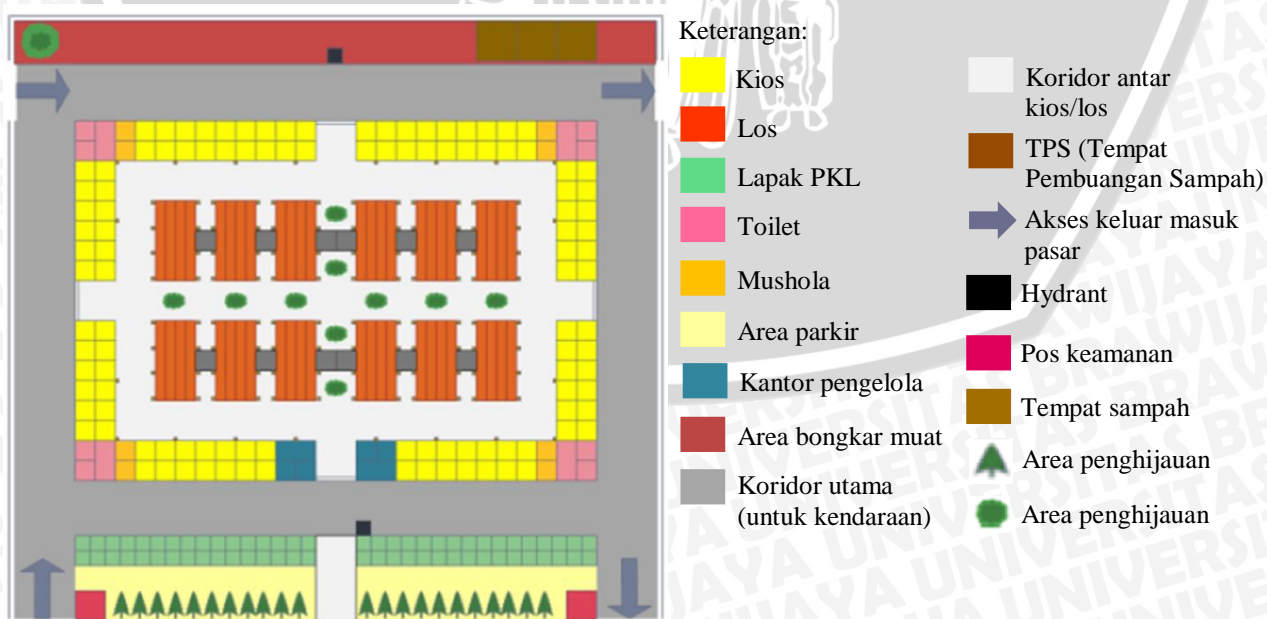
B. Fasilitas Bangunan dan Tata Letak Pasar

Dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia nomor 20 tahun 2012 juga menjelaskan tentang fasilitas bangunan dan tata letak pasar yang terangkum pada bab 3 pasal 8 seperti berikut:

1. Bangunan toko/kios/los dibuat dengan standar ruang tertentu.
2. Petak atau blok dengan akses jalan pengunjung ke segala arah.
3. Pencahayaan dan sirkulasi udara yang cukup.
4. Penataan toko/kios/ los berdasarkan jenis barang dagangan.
5. Bentuk bangunan pasar tradisional selaras dengan karakteristik budaya daerah.

C. Penataan Tapak Pasar Tradisional

Penataan tapak pasar juga dijelaskan dalam Peraturan Menteri Republik Indonesia nomor 20 tahun 2012 dengan penggambaran denah sebagai berikut:



Gambar 2.1 Penataan tapak pasar

Sumber: Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia (2012)

D. Penataan Terkait Kebutuhan Ruang Pasar

Berikut merupakan kebutuhan ruang utama dalam pasar tradisional yang dijelaskan dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia tahun 2010.

1. Kios/ Los pasar

- a) Letak kios seharusnya mengikuti arah mata angin.
- b) Peletakan kios sebagai pembatas jalan umum, atau area luar pasar dan dapat dibuat dua muka.
- c) Peletakan kios yang berbatasan dengan kavling hak milik orang lain dibuat satu muka.

2. Papan Nama Pasar

- a) Mencantumkan logo Kementerian Perdagangan, nama pasar, dan logo Pemerintah Daerah setempat.
- b) Papan nama dapat berupa prasasti, gapura ataupun plank.
- c) Ukuran dibuat secara proporsional sesuai dengan bangunan fisik pasar.
- d) Diletakkan pada akses *entrance* pasar agar mudah dilihat.
- e) Contoh layout papan nama pasar.



Gambar 2.2 Contoh layout papan nama pasar
Sumber: Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia (2012)

3. Fasilitas Penunjang Pasar

a) Kantor Pengelola

Diletakkan pada tempat yang strategis supaya mudah diakses oleh pengunjung dan dapat mengawasi aktivitas pasar secara keseluruhan.

b) Toilet

Diletakkan tidak jauh dari akses pintu masuk utama dan disekeliling pasar.

c) Area Parkir

Diletakkan tidak jauh dari akses pintu masuk utama dan tersedianya parkir bagi para pedagang.

d) Mushola

- Berada di salah satu sudut pasar dan strategis.

- Diusahakan berjauhan dari lokasi aktivitas jual beli.
 - Minimal menampung 10 orang.
- e) Pos keamanan
- Pos keamanan seharusnya diletakkan di akses keluar maupun masuk pagar.
- f) Tempat Penampungan Sampah Sementara dan Tempat Sampah
- TPS diletakkan jauh dari aktivitas pasar.
 - Diusahakan memiliki volume yang dapat menampung seluruh sampah yang dihasilkan per hari.
 - Tempat sampah diletakkan di sepanjang koridor antar kios/los dengan jarak sesuai kebutuhan (Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia, 2010:13)

2.1.5 Standar perencanaan dan perancangan pasar tradisional

Menurut Menteri Perdagangan Republik Indonesia Mari Elka Pangestu, yang harus diperhatikan pada perencanaan dan perancangan pasar tradisional adalah sebagai berikut:

A. Perencanaan tapak

1. Koridor

Memiliki lebar koridor utama 2-3 meter. Koridor utama merupakan akses utama dari luar pasar.

2. Jalan

Adanya jalan yang mengelilingi pasar dengan lebar jalan minimal 5 meter, sehingga semua area terkesan bagian depan dan dapat diakses dari segala arah. Tujuan adanya jalan yang mengelilingi pasar adalah untuk memperlancar arus kendaraan yang ada di dalam area pasar, mempermudah aktifitas bongkar muat barang dan meningkatkan nilai strategis kios.

3. Selasar luar

Adanya selasar luar sebagai koridor antar kios untuk mengoptimalkan nilai strategis kios.

4. Bongkar muat

Adanya pola bongkar muat yang tersebar, sehingga mempermudah material handling. Setelah kegiatan bongkar muat selesai, kendaraan tidak boleh parkir ditempat.

5. Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPS)

TPS diletakkan terpisah dari bangunan utama pasar.

B. Bangunan

1. Tersedia banyak akses keluar maupun masuk menuju bangunan pasar, sehingga semua area dapat mudah dijangkau dan sirkulasi pengunjung/pembeli menjadi lancar.
2. Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik agar dapat meningkatkan kenyamanan bagi para pengunjung dan dapat menghemat energy karena tidak memerlukan banyak penerangan buatan.

C. Perencanaan tata ruang

1. Pola sirkulasi antara sirkulasi distribusi barang dan pengunjung di dalam pasar memiliki pengaturan yang baik, serta memiliki tempat parkir kendaraan yang mencukupi sehingga keluar masuknya kendaraan tidak macet.
2. Terdapat akses langsung dari tempat parkir menuju kios.
3. Distribusi pedagang merata dan tidak menumpuk di satu tempat.
4. Sistem zoning rapi dan efektif, sehingga memudahkan konsumen menemukan jenis barang yang dibutuhkan.
5. Penerapan zoning mixed-used yang menggabungkan antara peletakan los dan kios di dalam satu area, sehingga akan saling menunjang.
6. Adanya jalan keliling pasar, sehingga mencerminkan pemerataan aktifitas distribusi barang perdagangan.
7. Memiliki Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPS) yang mencukupi.
8. Terdapat berbagai fasilitas umum seperti pos jaga, mushola, dan toilet.
9. Memiliki bangunan kantor untuk pengelola pasar.

D. Pengaturan lalu lintas

1. Tersedianya tempat parkir didalam area pasar yang dapat menampung kendaraan pengunjung.
2. Terdapat jalan yang mengelilingi pasar dengan dua lajur jalan sehingga mencukupi untuk keperluan bongkar muat.

E. Konstruksi

1. Konstruksi bangunan menggunakan bahan yang tahan lama dan mudah dalam perawatannya.
2. Lantai pasar terbuat dari lantai keramik.

3. Untuk lapak kios menggunakan rolling door/folding gate dan dinding plester aci dengan finishing cat.

F. Penanggulangan sampah

Peletakan tempat sampah berada pada setiap kelompok dagangan, lalu petugas kebersihan secara periodik mengumpulkan sampah dari setiap blok untuk diangkut menuju Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPS). Sampah yang sudah ditampung di TPS akan diangkut keluar pasar yang dilakukan oleh pihak terkait dengan menggunakan truk/container. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) volume sampah dari bangunan pasar adalah 0,20 - 0,60 liter, sedangkan untuk beratnya adalah 0,1 – 0,3 kg dalam satuan /m²/hari.

2.1.6 Kriteria Pasar Sehat

Peraturan mengenai pasar sehat yang bertujuan untuk mewujudkan pasar yang bersih, aman, nyaman, dan sehat sudah diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 519 tahun 2008. Berikut merupakan penjabaran persyaratan pasar sehat:

A. Tapak

1. Zonasi

- a) Lokasi harus sesuai dengan Rencana Tata Ruang setempat (RUTR).
- b) Letaknya tidak berada pada daerah yang rawan terhadap bencana seperti: bantaran sungai, banjir, rawan longsor, dan sebagainya.
- c) Tidak berada pada daerah yang rawan terhadap kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sepadan jalan.
- d) Batas wilayah antara pasar dengan lingkungan sekitarnya harus jelas.

2. Sirkulasi dan area parkir

- a) Terdapat pemisah yang jelas pada batas wilayah pasar.
- b) Parkir dipisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti: sepeda, motor, mobil becak, dan lain-lain.
- c) Tersedia tempat parkir bagi pengangkut hewan hidup ataupun mati.
- d) Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dengan tempat parkir pengunjung.
- e) Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yang berbeda antara jalur masuk dan keluar.

- f) Pada setiap radius minimal 10 meter, tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah.
 - g) Adanya area resapan air.
3. Adanya Ruang Terbuka Hijau (RTH).
- B. Bangunan
1. Penataan ruang dagang
 - a) Pembagian area sesuai dengan sifat, klasifikasi dan jenis komoditinya, seperti basah, kering, penjualan unggas hidup dan tempat pemotongan unggas.
 - b) Di setiap pembagian zoning harus diberi papan identitas yang jelas.
 - c) Tersedianya tempat khusus bagi penjualan daging, ikan, karkas unggas.
 - d) Pada setiap kios maupun los memiliki papan identitas yaitu nomor dan nama pemilik yang mudah dilihat.
 - e) Jarak antara tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan utama pasar yaitu minimal 10 meter atau dibatasi dengan tembok yang memiliki ketinggian minimal 1,5 meter.
 - f) Lebar minimal lorong pada setiap los yaitu 1,5m.
 2. Tempat penjualan bahan pangan dan makan
 - a) Tempat penjualan bahan pangan basah
 - 1) Mempunyai meja tempat penjualan dengan kemiringan yang cukup dan tersedia lubang pembuangan air, pada setiap sisi memiliki sekat yang mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan yang tahan terhadap karat dan bukan terbuat dari kayu.
 - 2) Karkas daging disajikan dengan digantung.
 - 3) Alas pemotong tidak terbuat dari bahan kayu, kedap terhadap air, mudah dibersihkan, dan tertutup.
 - 4) Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan dengan suhu 4-10°C.
 - 5) Tersedia tempat untuk pencucian tangan dengan air yang mengalir.
 - 6) Saluran pembuangan limbah tertutup dengan kemiringan tertentu.
 - 7) Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air dan mudah diangkat.
 - b) Tempat Penjualan Bahan Pangan Kering
 - 1) Mempunyai meja tempat penjualan yang mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.

- 2) Bahan meja penjualan terbuat dari bahan yang tahan terhadap karat dan bukan terbuat dari bahan kayu.
- 3) Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air dan mudah diangkat.
- 4) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan air yang mengalir.

c) Tempat Penjualan Makanan Jadi/ Siap Saji

- 1) Tempat penyajian makanan tertutup dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai serta terbuat dari bahan yang tahan terhadap karat dan bukan terbuat dari bahan kayu.
- 2) Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan dengan air yang mengalir dengan bahan yang kuat, tahan karat dan mudah dibersihkan.
- 3) Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap terhadap air, tertutup dan mudah diangkat.

3. Konstruksi

a) Atap

- 1) Atap harus kuat dan tidak mudah bocor.
- 2) Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit.
- 3) Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku.

b) Dinding

- 1) Permukaan dinding berwarna terang dan tidak lembab.
- 2) Permukaan dinding yang terlalu sering terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kedap terhadap air dan kuat.

c) Lantai

- 1) Lantai terbuat dari bahan yang kedap terhadap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan
- 2) Lantai yang selalu terkena air, harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak menimbulkan genangan air.

d) Tangga

- 1) Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai ketentuan yang berlaku.
- 2) Terdapat pegangan tangan di kiri dan kanan tangga.
- 3) Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin.

4. Utilitas

a) Air Bersih

- 1) Tersedia air bersih yang cukup, minimal 40 liter/pedagang.
- 2) Tersedia tandon air yang menjamin ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran air.
- 3) Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 meter.

b) Kamar Mandi dan Toilet

- 1) Adanya toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dengan dilengkapi dengan penanda yang jelas dengan ketentuan sebagai berikut:
 - Jumlah pedangan s/d 25 = 1 toilet
 - Jumlah pedagang 25s/d 50 = 2 toilet
 - Jumlah pedagang 51 s/d 100 = 3 toilet
 - (Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu toilet)
- 2) Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih yang cukup.
- 3) Didalam toilet harus tersedia jamban leher angsa dan bak air.
- 4) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- 5) Air limbah di buang ke septictank (*multi chamber*), riol, atau lubang peresapan dengan jarak 10 meter dari sumber air bersih.
- 6) Lantai dibuat kedap terhadap air.
- 7) Letak toilet terpisah dengan tempat penjual makanan dan bahan pangan minimal berjarak 10 meter.
- 8) Tersedia tempat sampah yang cukup.
- 9) Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai.

c) Pengelolaan sampah

- 1) Tersedia tempat sampah kering dan basah pada setiap los/kios/lorong.
- 2) Tempat sampah terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat, kuat dan mudah dibersihkan.
- 3) Tersedia alat angkut sampah yang mudah dibersihkan, mudah dipindahkan, dan kuat.
- 4) Tersedia Tempat Pembuangan Sementara (TPS) yang kedap terhadap air dan kuat atau kontainer, serta dapat dengan mudah dijangkau oleh petugas pengangkut sampah.

- 5) Letak Tempat Pembuangan Sampah (TPS) tidak berada pada jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar.
- 6) Pengangkutan sampah diangkut minimal 1x24 jam.
- d) Drainase
 - 1) Selokan atau drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam, sehingga mudah dibersihkan.
 - 2) Saluran drainase mempunyai kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
 - 3) Bangunan los/kios disarankan tidak berada diatas saluran drainase.
 - 4) Limbah cair disalurkan ke Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) sebelum disalurkan ke pembuangan umum.
- e) Tempat Cuci Tangan
 - 1) Fasilitas untuk tempat cuci tangan diletakkan di tempat yang mudah dijangkau.
 - 2) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
- f) Keamanan
 - 1) Pemadam Kebakaran
 - Tersedia alat pemadam kebakaran yang berfungsi dengan jumlah yang cukup.
 - Tersedia hydrant air dengan jumlah yang cukup.
 - Peralatan pemadam kebakaran diletakkan pada area yang mudah dijangkau dan terdapat petunjuk arah penyelamatan diri.
 - 2) Keamanan

Tersedia pos keamanan dilengkapi dengan personil dan peralatannya.
5. Fasilitas pendukung
 - a) Ruang kantor pengelola
 - 1) Ventilasi pada ruang kantor minimal 20% dari luas lantai.
 - 2) Tersedia toilet laki-laki yang terpisah bagi laki-laki dan perempuan.
 - 3) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun dan air yang mengalir.
 - b) Tempat Sarana Ibadah
 - 1) Tersedia tempat untuk beribadah disertai dengan tempat wudlu yang lokasinya mudah dijangkau dengan sarana yang bersih dan tidak lembab.
 - 2) Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup.

c) Pos pelayanan kesehatan

Tersedianya pos pelayanan kesehatan yang mudah dijangkau dengan dilengkapi dengan Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) yang memadai.

2.2 Tinjauan Bangunan pasar

2.2.1 Pola dan organisasi ruang pada kios

Pada bangunan pasar diperlukan adanya ruang pengikat atau penghubung pada masing-masing kegiatan agar terjadi kesinambungan kegiatan. Menurut Juni (1992) terdapat pola pembagian unit toko/kios dan sirkulasinya pada bangunan pasar, antara lain sebagai berikut:

- A. Blok yaitu sirkulasi pengunjung yang memutar dan terdapat ruang di tengah dapat dipakai sebagai gudang.
- B. Linier yaitu memiliki luasan unit toko yang terbagi rata, dan sirkulasi lebih bersifat linier.
- C. *Cul de sac* sangat cocok sistem pengelompokan toko yang menjual barang-barang sejenis, sehingga pembeli tidak terganggu oleh sirkulasi pengunjung serta mempunyai fleksibilitas ruang yang lebih maksimal.

Menurut Juni (1992) terdapat beberapa pola unit kios pada bangunan pasar yang terdiri dari grid-iron, menyudut dan bebas. Berikut merupakan penjelasannya:

A. *Grid-iron*

Pola grid-iron merupakan pola sirkulasi linier yang dikembangkan sesuai dengan kebutuhan pasar. Pola ini paling efisien untuk mendapatkan luas yang sama dan mudah disesuaikan dengan struktur bangunan, sehingga dalam pembagian ruang akan lebih efisien.

B. Menyudut

Pola ini kurang efisien karena banyak ruang yang terbuang, selain itu pada pembagian sudut pertemuan terjadi nilai yang sama terhadap pencapaiannya.

C. Bebas

Pola ini kurang efisien dalam penataan ruangnya, karena banyak ruang yang terbuang.

Menurut Juni (1992) terdapat dua macam pertimbangan pembagian pola kios, yaitu berdasarkan:

A. Sasaran unit kios

Sasaran unit kios adalah kemudahan pengunjung untuk mengakses dan menemukan letak kios dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Efisiensi pembagian luas unit toko.
2. Sirkulasi mempunyai orientasi yang jelas dan terarah.
3. Pencapaiannya mudah.

B. Sasaran pembagian limit kios

Dasar pertimbangan ekonomi ataupun fungsi komersial suatu bangunan publik, yaitu:

1. Menghemat jalur sirkulasi.
2. Mendapatkan luas yang sama per-unit.
3. Pengelompokkan toko yang menjual barang sejenis.

2.2.2 Zona dan sirkulasi bangunan

A. Zona

Zona merupakan area yang memiliki lingkungan spesifik. Menurut Lilananda (1997), zona pasar di kelompokkan berdasarkan jenis barang dagang yaitu meliputi zona basah tidak bau (sayur dan buah-buahan), zona basah bau (ikan dan daging), zona bersih (kelompok jasa, perancangan, dan warung).

Menurut Neufert (1994:190) terdapat berbagai macam standar zona didalam pasar, sebagai berikut:

1. Zona penjual sayur dan buah-buahan

Buah-buahan dan sayur-sayuran segar disimpan ditempat yang sejuk dan dalam keadaan utuh siap masak.

- a) Rak penjualan tegak untuk kotak dan keranjang yang dilengkapi dengan tempat penampungan tetesan air.



Gambar 2.3 Rak penjualan tegak
Sumber: Neufert (2002:38)

- b) Penjualan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) menggunakan meja yang dapat didorong atau rak-rak yang menarik diletakkan pada bagian depan toko



Gambar 2.4 Penjualan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)
Sumber: Neufert (2002:38)

2. Zona penjual ikan

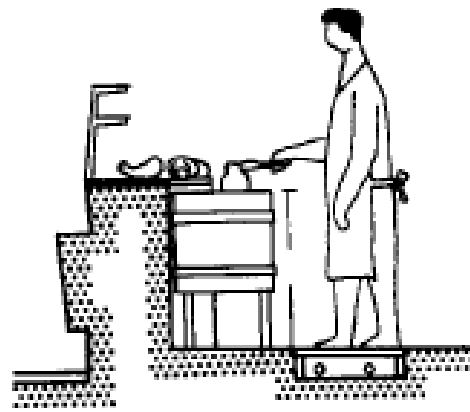
Pada zona penjual ikan (kios/los) harus dilengkapi dengan tempat pendinginan dan pembekuan untuk menyimpan ikan agar tetap segar. Bau ikan sangat tajam, maka dari itu zona untuk pedagang ikan harus dekat dengan bukaan atau sirkulasi udara agar bau tajam dari ikan dapat di minimalisirkan. Pada meja, dinding dan lantai pada penjualan ikan harus terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan



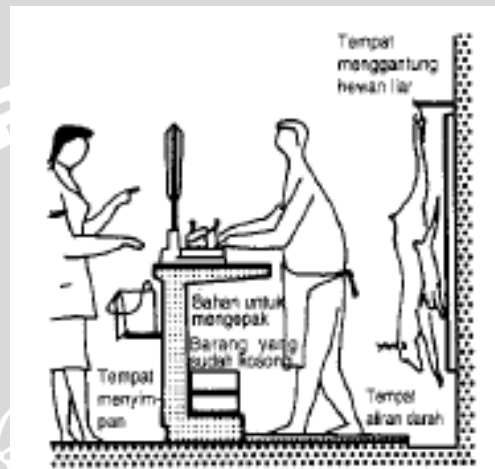
Gambar 2.5 Meja penjualan ikan
Sumber: Neufert (2002:38)

3. Area penjualan daging

Pada area pedagang daging memiliki standar khusus untuk penjual daging, yaitu tempat untuk menggantungkan daging dagangan dan meja untuk menempatkan daging dengan dilengkapi saluran untuk mengalirkan darah yang berasal dari daging. Dinding pada area pedagang penjual daging harus menggunakan material yang mudah dibersihkan seperti ubin, porselen, dan lain sebagainya.



Gambar 2.6 Meja kerja juru potong daging
 Sumber: Neufert (2002:38)



Gambar 2.7 Meja penjualan dengan alas marmer
 Sumber: Neufert (2002:38)

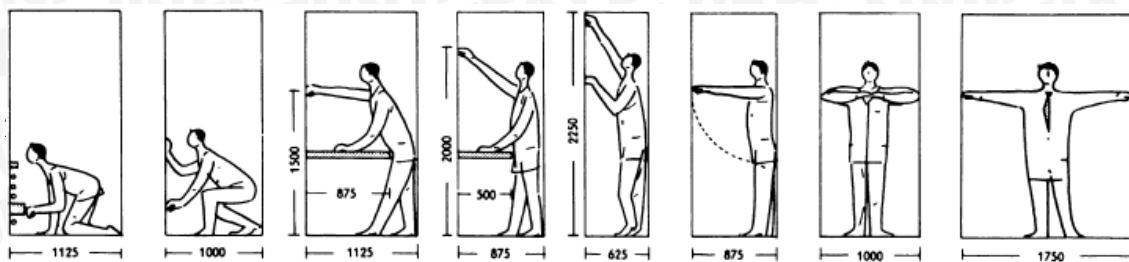


Gambar 2.8 Meja penjualan toko daging
 Sumber: Neufert (2002:38)

B. Sirkulasi

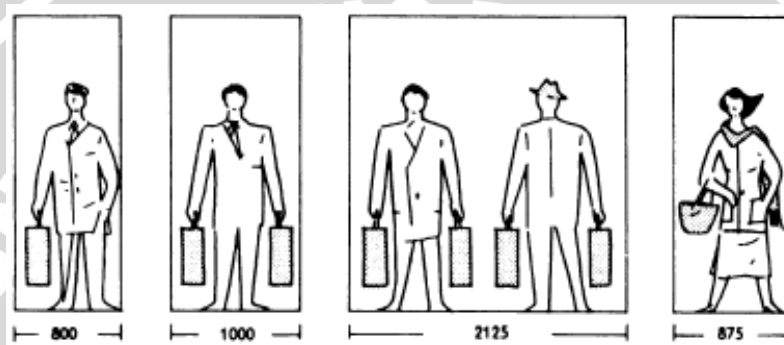
Sirkulasi merupakan suatu akses yang menghubungkan ruang satu dengan ruang lainnya baik secara vertikal maupun horizontal. Sirkulasi juga dapat dikatakan sebagai ruang gerak dalam melakukan aktivitas sehari-hari. Besar sirkulasi dapat diperoleh dari perhitungan luas yang dibutuhkan pengguna untuk bergerak atau melakukan suatu aktifitas. Sirkulasi pada pasar terdiri atas beberapa bagian, antara lain:

1. Sirkulasi pedagang



Gambar 2.9 Gerak tubuh
Sumber: Neufert (1994:17)

2. Sirkulasi pembeli



Gambar 2.10 Ruang gerak untuk jinjingan
Sumber: Neufert (1994:17)

3. Sirkulasi pengelola/pengangkut barang



Gambar 2.11 Berdiri dengan beban di punggung
Sumber: Neufert (1994:17)

2.3 Tinjauan Pasar Hewan khusus kambing

Pengertian pasar hewan tidak jauh beda dengan pasar pada umumnya, yaitu tempat bertemunya penjual dan pembeli. Namun yang membedakan antara pasar hewan

dengan pasar tradisional adalah transaksinya kebanyakan terjadi antara tengkulak/makelar/blantik sebagai penjualnya.

2.3.1 Kriteria kandang penampungan

Kandang penampungan adalah kandang yang digunakan untuk menampung hewan potong sebelum pemotongan dan tempat dilakukannya pemeriksaan *ante-mortem*. Pemeriksaan *ante-mortem* sendiri adalah pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa hewan berwenang. (Peraturan Menteri Pertanian RI nomor 13 tahun 2010)

Adapun persyaratan bangunan yang harus dipenuhi pada kandang penampungan menurut Peraturan Menteri Pertanian RI nomor 13 tahun 2010 pada pasal 14, yaitu sebagai berikut:

- A. Memiliki ventilasi dan penerangan yang baik;
- B. Tersedia tempat air minum untuk hewan potong yang didesain landai kearah saluran pembuangan;
- C. Lantai terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, dan landai kearah saluran pembuangan;
- D. Atap terbuat dari bahan yang kuat, dan dapat melindungi hewan dengan baik dari panas dan hujan;
- E. Terdapat jalur penggiringan hewan dari kandang menuju tempat penyembelihan, dan dilengkapi dengan pagar yang kuat.

Kandang kambing sebaiknya menghadap kearah timur sampai dengan barat dan keadaan kandang kambing sebaiknya dalam keadaan yang kering, mendapat pencahayaan dan penghawaan yang cukup agar meminimalisir bau pada kandang kambing. Berikut merupakan macam-macam kandang kambing: (Neufert 2002:74).

Kandang kambing yang baik adalah kandang dengan model panggung karena kotoran cair maupun padat tidak menumpuk pada lantai kambing (lantai panggung), sehingga kebersihan dan kesehatan kambing dapat dioptimalkan. Kondisi kandang yang becek ataupun basah akan menyebabkan kambing terserang penyakit. Menurut Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur, terdapat beberapa hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan kandang kambing, antara lain adalah sebagai berikut:

A. Bahan baku kandang

Pada dasarnya penggunaan bahan untuk kandang harus tetap memperhitungkan kekuatan daya tahannya, material bambu dan kayu keras merupakan bahan yang umum digunakan dalam pembuatan kandang kambing.

B. Ukuran kandang

Ukuran kandang untuk kambing betina yaitu 125x100 cm sedangkan ukuran kandang kambing jantan adalah 125x150cm.

C. Lantai kandang

Lantai untuk kandang kambing dibuat berkisi-kisi dengan jarak antar kisi yaitu 1-1,5 cm. Tujuan pemberian kisi-kisi pada lantai kandang agar kotoran cair dan padat kambing dapat langsung jatuh menuju ke bawah kandang. Bahan untuk lantai kambing pada umumnya terbuat dari kayu ataupun bambu dengan permukaan yang rata, datar dan kuat. Kelebihan penggunaan bambu pada lantai kandang adalah ketahanannya, karena semakin bambu basah terkena kotoran cair kambing maka bambu semakin kuat.

D. Dinding kandang

Dinding kandang sebaiknya dibuat agak rapat, tetapi masih menyisakan celah, tujuannya untuk menghindari terpaan angin kencang yang langsung mengenai tubuh kambing.

E. Atap kandang

Bahan atap disarankan dari bahan yang memiliki daya serap terhadap sinar matahari yang kecil dan mampu mengurangi kebisingan yang ditimbulkan dari air hujan yang dapat mengganggu kambing.

F. Tempat pakan

Tinggi tempat pakan atau palungan adalah sekitar 25cm dari lantai kandang kambing. Dinding kandang yang mengarah palungan diberi lubang dengan ukuran 20cmx20cm untuk kepala kambing mengambil pakan.

2.3.2 Kriteria Rumah Potong Hewan (RPH)

Rumah Potong Hewan (RPH) adalah bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum. Rumah Potong Hewan (RPH) merupakan tempat pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal. Berikut merupakan persyaratan Rumah Potong Hewan. (Peraturan Menteri Pertanian RI nomor 13 tahun 2010).

A. Tapak

1. Akses jalan yang baik dan dapat dilalui pengangkut hewan potong dan daging untuk menuju ke RPH;
2. Kompleks RPH harus dipagar, dan harus memiliki pintu yang terpisah antara masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

B. Bangunan

1. Bangunan dan tata letak dalam kompleks RPH:
 - a) Area penurunan hewan dan kandang penampungan
 - b) Area Pemuatan karkas/daging
 - c) Kantor administrasi, toilet.
2. Tata ruang dirancang searah dengan alur proses, sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan dengan baik dan higienis;
3. Adanya pemisahan ruangan yang jelas antara area kering dan area basah.
4. Dinding terbuat dari bahan yang kuat, kedap terhadap air dengan tinggi minimal 3 meter, dan dinding bagian dalam berwarna terang.
5. Lantai terbuat dari bahan yang kedap terhadap air, mudah dibersihkan, dan landai kearah saluran pembuangan;
6. Penghawaan dalam bangunan harus baik;
7. Sumber air yang memiliki persyaratan air bersih dalam jumlah minimal 1.000 liter/ekor/hari.
8. Sumber tenaga listrik yang cukup.

2.4 Tinjauan Komparasi

Pada Pasar Sukun Kota Malang dibedakan menurut dua jenis bahan dagang, yaitu Pasar kebutuhan sehari-hari dan Pasar hewan khusus kambing, sehingga tinjauan komparasi yang digunakan adalah pasar kebutuhan sehari-hari yang mengacu pada Peraturan pasar sehat menurut Peraturan Kementrian Kesehatan No 518 tahun 2008 dan

kandang penampungan serta Rumah Potong Hewan (RPH) yang mengacu pada Peraturan Menteri Pertanian RI nomor 13 tahun 2010.

2.4.1 Pasar BSD (Bumi Serpong Damai) Tangerang

Pasar BSD city merupakan salah satu pasar tradisional-modern yang menjadi kebanggaan masyarakat Tangerang. Dahulu BSD merupakan pasar tradisional yang kondisinya tidak jauh beda dengan pasar-pasar tradisional yang ada di Indonesia pada umumnya yang terkesan kumuh, kotor, bau dan becek. Kemudian pihak swasta (PT. BSD) atas dukungan pemerintah mendapatkan izin agar pasar BSD direvitalisasi menjadi pasar tradisional yang bernuansa modern. Setelah satu tahun pembangunan pasar yang berada di Desa Rawa Mekar Jaya, Kecamatan Serpong, Kabupaten Tangerang Selatan, Banten ini telah di akui oleh WHO sebagai pasar yang bersih dan sehat.

Pasar yang berdiri di atas tanah seluas 1,3 hektar ini terdiri dari 303 los dengan ukuran $4\text{m}^2/\text{unit}$, 320 kios dengan luas $9\text{-}15\text{m}^2/\text{unit}$. Pasar BSD juga dilengkapi dengan berbagai fasilitas, seperti lahan parkir yang luas, toilet, mushola, Tempat Pembuangan Sampah (TPS), tempat pemotongan ayam yang terpisah dengan bangunan utama pasar, kantor pengelola, gudang, instalasi air bersih, pos keamanan dan ATM *center*. Pada zona dalam bangunan, area kios terletak disisi terluar bangunan, sedangkan area los terletak pada bagian tengah bangunan. Pada area los terdapat zona yang dibedakan sesuai jenis dagangannya, antara lain area penjual sayur, buah-buahan, ikan, daging, dll. Pada setiap zona yang dibedakan tersebut dilengkapi dengan papan identitas, sehingga memudahkan pembeli untuk berbelanja bahan kebutuhannya. Dari sisi bangunan inti pasar hanya memiliki satu lantai dengan langit-langit yang tinggi, sehingga memungkinkan sirkulasi udara yang baik sehingga memaksimalkan penghawaan alami. Selain itu pada atap bangunan inti terdapat skylight, hal ini akan berdampak pada pemaksimalan pencahayaan alami di dalam bangunan.

Pasar BSD City merupakan pasar yang pertama kali mengusung konsep modern dan sehat. Maka tak heran banyak Dinas Pemerintah Daerah lain di luar Tangerang yang menjadikan pasar BSD sebagai tempat studi banding bagi daerah yang ingin merevitalisasi pasar tradisionalnya. Pasar ini merupakan pasar berskala kota yang beroperasi dari pukul 04.00 hingga pukul 17.00 WIB.



Gambar 2.12 Pasar BSD City

Sumber: <http://luvjoy.blogdetik.com//i-love-pasar-bsd/>, 2009

A. Tapak

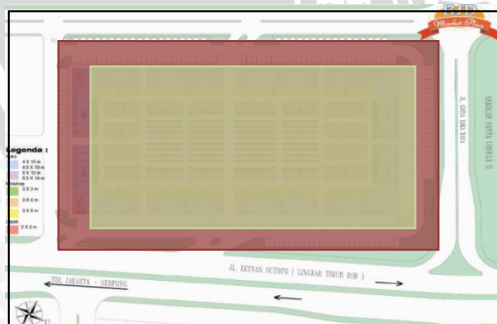
1. Zonasi

a) Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)

Lokasi Pasar BSD City terletak di Desa Rawa Mekar Jaya, Kecamatan Serpong, Kabupaten Tangerang Selatan, Banten. Pasar BSD awalnya merupakan pasar tradisional milik pemerintah, kemudian atas dukungan pemerintah pasar ini direvitalisasi oleh pihak swasta PT. BSD, maka dari itu peruntukan lahannya memang sebagai area perdagangan.

b) Mempunyai batas yang jelas antara pasar dan lingkungan sekitarnya

Pada Pasar BSD City mempunyai batasan yang jelas antara area pasar dan lingkungan diluar pasar, sehingga dapat dikenali dengan jelas letak area pasar dan wilayah diluar pasar. Pemisah antara area pasar dan lingkungan diluar pasar berupa taman.



Keterangan:

- Area luar pasar
- Bangunan pasar
- Lingkungan diluar pasar

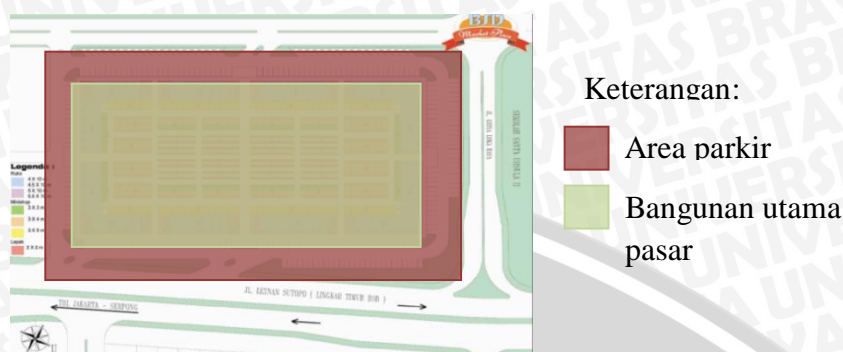
Gambar 2.13 Batas Pasar BSD City dengan lingkungan di luar pasar

Sumber: <http://ardiansyahzein.com>, 2013

2. Sirkulasi dan area parkir

a) Adanya pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar

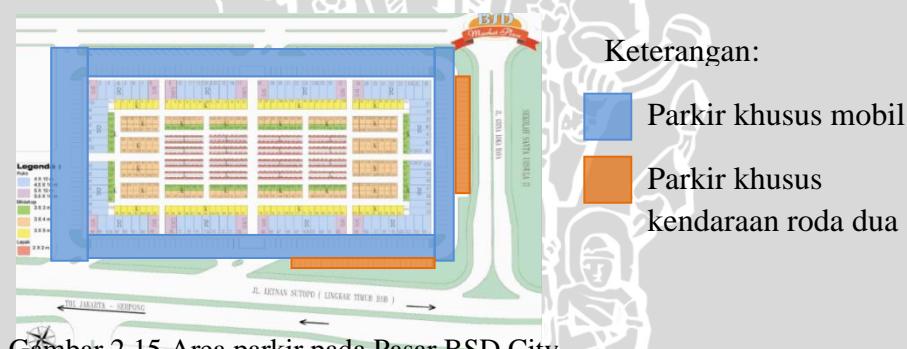
Pemisah pada area bangunan utama pasar dan area parkir yang berada mengelilingi bangunan pasar adalah teras.



Gambar 2.14 Batas area parkir dengan bangunan Pasar BSD City
 Sumber: <http://ardiansyahzein.com>, 2013

b) Adanya pemisahan area parkir berdasarkan jenis alat angkutnya

Letak parkir mobil berada mengelilingi bangunan utama pasar, sedangkan letak parkir sepeda motor berada pada sebagian dari sisi selatan dan timur. Pada parkir mobil disediakan parkir yang luas karena banyaknya pengunjung yang menggunakan alat angkut mobil dibandingkan sepeda motor.



Gambar 2.15 Area parkir pada Pasar BSD City
 Sumber: <http://ardiansyahzein.com>, 2013

3. Adanya Ruang Terbuka Hijau (RTH)

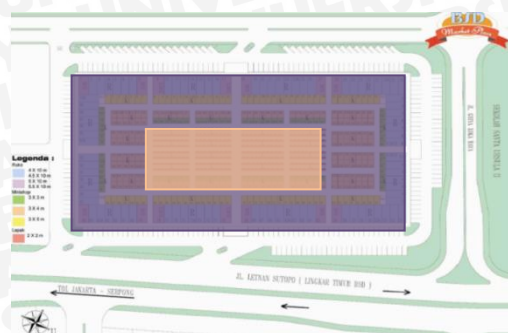
Pada area parkir terdapat tanaman penghijauan yang diletakkan mengelilingi tapak wilayah pasar. Tanaman penghijauan juga berfungsi sebagai pembatas antara batas wilayah pasar dengan lingkungan sekitarnya.

B. Bangunan

1. Penataan ruang dagang

a) Pembagian area dilakukan sesuai dengan sifat, jenis komoditi, dan klasifikasinya, yaitu: area kering, area basah dan makanan siap saji. Pembagian area seperti ini tentunya akan memudahkan pengunjung untuk berbelanja. Area pedagang pangan

kering dan makanan siap saji berupa ruko dan kios diletakkan pada area tepi bangunan, sedangkan area pedagang pangan basah berupa los diletakkan pada tengah bangunan.



Keterangan:

■ Area kering dan makanan siap saji (Ruko dan kios)

■ Area basah (Los)

Gambar 2.16 Penataan ruang dagang pada Pasar BSD City

Sumber: <http://ardiansyahzein.com>, 2013

b) Pembagian zoning diberi identitas yang jelas.

Pada setiap pembagian zoning di pasar ini sudah diberi papan identitas yang jelas yang terbuat dari bahan *acrylic* beserta penunjuk arah. Peletakan identitas ini berada pada setiap lorong pada pasar dan identitasnya dikelompokkan secara mikro seperti sayur-mayur, buah-buahan, pakaian peralatan rumah tangga, makanan siap saji dan lain sebagainya. Hal ini sangat memudahkan pengunjung untuk berbelanja.



Gambar 2.17 Papan identitas pada setiap zoning Pasar BSD City

c) Tempat penjualan daging dan ikan ditempatkan di tempat khusus.

Area untuk penjualan daging diletakkan pada satu area yang sama. Selain untuk memudahkan pengunjung, hal ini juga memudahkan dalam sanitasinya. Pembatas antara pedagang pangan basah seperti daging dan ikan dengan pedagang lainnya yaitu dibatasi dengan dinding keramik yang tingginya $\pm 2,5$ meter.



Gambar 2.18 Tempat penjualan daging di Pasar BSD City

- d) Pada setiap kios maupun los memiliki papan identitas yaitu nomor dan nama pemilik yang mudah dilihat.

Pada setiap kios dan los pada Pasar BSD City sudah memiliki papan identitas yang bertuliskan nomor dan nama pemilik dengan menggunakan material *acrylic* dengan cara pemasangan yang ditempel pada setiap kios dan losnya.



Gambar 2.19 Papan identitas di Pasar BSD City

- e) Tempat pemotongan unggas

Tempat untuk pemotongan unggas berada di luar bangunan utama pasar. Lokasi pemotongan unggas berada diluar bangunan pasar utama dengan dibatasi oleh dinding yang tingginya 3 meter.

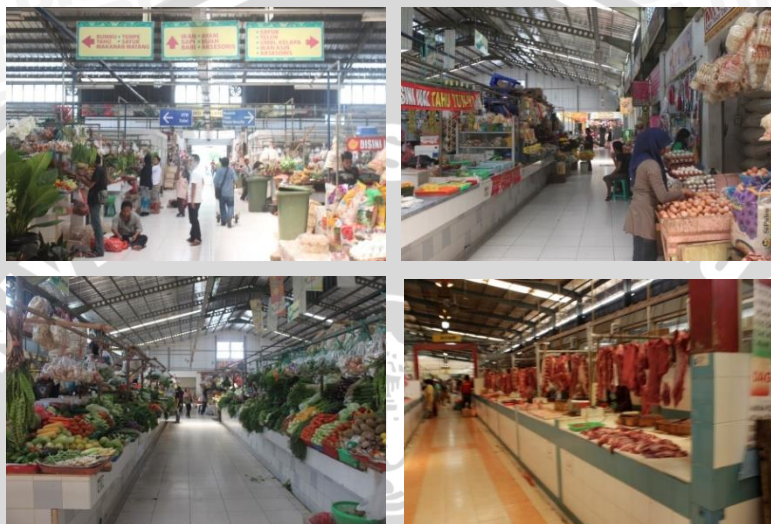


Gambar 2.20 Tempat pemotongan unggas di Pasar BSD City

Sumber: <http://ardiansyahzein.com>, 2013

- f) Setiap los (area berdasarkan zona) memiliki lorong dengan lebar minimal 1,5 meter.

Pada Pasar BSD memiliki sirkulasi primer dan sekunder. Pada sirkulasi primer memiliki lebar lorong 4 meter, dan untuk sirkulasi sekunder memiliki lebar 1,5 dan 2 meter. Sirkulasi primer berada ditengah bangunan yang membagi antar zona dan berbentuk simetri. Pada sirkulasi sekunder antara los dan kios pada pasar BSD yaitu 2meter, dan lebar lorong antara los memiliki lebar 1,5 meter.



Gambar 2.21 Lebar lorong di Pasar BSD City

2. Tempat penjualan bahan pangan dan makanan

a) Tempat penjualan bahan pangan basah

1) Material yang digunakan pada meja penjual di area basah adalah keramik dengan ketinggian kurang dan lebihnya 1 meter dari lantai dengan sekat antara los satu dengan los lainnya. Dengan menggunakan material keramik, maka meja penjual tahan terhadap air, tidak mudah berkarat, dan mudah dibersihkan. Meja yang berbahan keramik juga dimanfaatkan sebagai alas untuk momotong barang dagangannya.



Gambar 2.22 Meja penjual pangan basah di Pasar BSD City

2) Pada pedagang penjual daging, penyajiannya dengan digantung. Hal ini dikarenakan daging yang digantung disyalir lebih aman karena mengantisipasi daging

glonggongan yang selalu mengeluarkan air. Meja yang terbuat dari keramik tersebut juga digunakan sebagai alas pemotong daging.



Gambar 2.23 Penyajian karkas daging di Pasar BSD City

b) Tempat penjualan bahan pangan kering

Meja untuk penjual bahan pangan kering seperti bumbu dapur, jajanan kering dan pracangan menggunakan meja berbahan keramik dan etalase dengan ketinggian $\pm 0,8-1$ meter. Material keramik dan etalase merupakan material yang kedap terhadap air dan mudah dibersihkan.



Gambar 2.24 Meja penjualan pangan kering di Pasar BSD City

c) Tempat penjualan makanan jadi atau siap saji

Pada kios yang menjual bahan makanan siap saji menggunakan material etalase kaca yang tahan terhadap air dan mudah dibersihkan dengan ketinggian ± 80 cm.

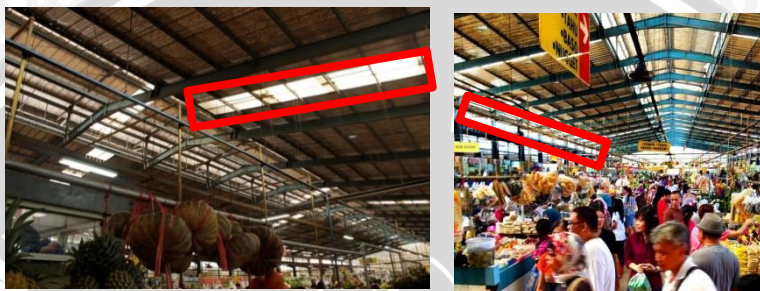


Gambar 2.25 Meja penjualan makanan siap saji di Pasar BSD City

3. Konstruksi

a) Atap

Atap yang digunakan adalah atap baja kuda-kuda gabel profil WF dengan bangunan yang memiliki bentang panjang dan atap berbentuk pelana. Penutup atap atau genteng pada pasar BSD City menggunakan penutup atap *alderon deck*. Pada atap menggunakan Pemanfaatan cahaya alami pada bangunan pasar yaitu dengan menggunakan *skylight* pada atapnya. Letak *skylight* yang digunakan berada di atas dan samping atap.



Gambar 2.26 Atap pada Pasar BSD City

b) Dinding

Material pada dinding yang digunakan adalah batu bata dengan dicat warna kuning. Pada dinding yang sering terkena percikan air seperti kamar mandi, area pada pedagang penjual bahan pangan basah menggunakan dinding batu bata yang dilapisi dengan keramik.



Gambar 2.27 Dinding pada Pasar BSD City



Gambar 2.28 Dinding area basah pada Pasar

c) Lantai

Lantai pada pasar ini menggunakan lantai berbahan keramik. Penggunaan bahan keramik agar lantai kedap terhadap air dan mudah dibersihkan.



Gambar 2.29 Lantai pada Pasar BSD City

4. Sanitasi

a) Air bersih

Air bersih yang digunakan pada Pasar BSD City adalah PDAM, sehingga air selalu mengalir dengan jumlah yang cukup.

b) Kamar mandi dan toilet

1) Adanya toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah.

2) Letak toilet terpisah dari bangunan utama pasar, letaknya berada didaerah luar pasar, tepatnya pada area parkir.

c) Pengelolaan sampah

1) Pada setiap lorong tersedia tempat sampah.

Setiap lorong yang ada di pasar BSD disediakan tempat sampah kering dan basah yang terbuat dari bahan plastik, sehingga tempat sampah kedap terhadap air, mudah dibersihkan dan mudah diangkat.



Gambar 2.30 Peletakan tempat sampah pada Pasar BSD City

2) Adanya Tempat Pembuangan Sampah (TPS)

Tempat Pembuangan Sampah (TPS) berada diluar bangunan utama pasar dengan dinding pembatas terbuat dari batu bata.



Gambar 2.31 TPS pada Pasar BSD City
Sumber: <http://ardiansyahzein.com>, 2013

d) Drainase

Drainase didalam Pasar BSD City tertutup dengan kisi-kisi yang terbuat dari material logam, sehingga memudahkan dalam pembersihannya.



Gambar 2. 32 Drainase pada Pasar BSD City

e) Keamanan

1) Pemadam kebakaran

Tersedia pompa hydrant dan APAR, hal ini untuk menanggulangi seandainya terjadi bencana kebakaran pada bangunan pasar.



Gambar 2.33 Alat pemadam kebakaran pada Pasar BSD City

Sumber: <http://ardiansyahzein.com>, 2013

2) Keamanan

Pada Pasar BSD terdapat pos keamanan yang dilengkapi dengan personil dan peralatannya. Letak pos keamanan berada di pintu keluar dan masuk pasar.



Gambar 2.34 Alat pemadam kebakaran pada Pasar BSD City

Sumber: <http://ardiansyahzein.com>, 2013

5. Fasilitas pendukung
 - a) Kantor pengelola
 - b) Sarana ibadah (mushola)

Salah satu fasilitas penunjang pada Pasar BSD City adalah terdapat tempat ibadah (mushola) yang berada di area parkir dan dilengkapi dengan tempat wudlu.



Gambar 2.35 Mushola pada Pasar BSD City

Sumber: <http://ardiansyahzein.com>, 2013

2.4.2 Pasar Madyopuro Malang

Pasar Madyopuro merupakan salah satu dari 28 pasar tradisional di Malang yang terletak di Jalan Simpang danau jonge, Kelurahan Madyopuro, Kecamatan Kedungkandang. Sebelumnya Pasar Madyopuro terletak di tepi jalan raya dengan kondisi yang tidak tertata dan kurang layak. Pada awal Februari tahun 2004 pasar ini mulai direlokasi ke lokasi yang hingga saat ini ditempati, yaitu terletak di samping SMKN 6 Malang dan di belakang terminal Madyopuro dengan kondisi yang lebih baik. Seiring berjalannya waktu, pada bulan November 2009 Pasar Madyopuro ditunjuk sebagai salah satu percontohan pasar sehat yang mengacu pada Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 oleh Walikota Malang pada saat itu. Program percontohan pasar sehat ini terselenggara atas kerjasama dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia dengan WHO.

Pasar yang berdiri di atas tanah seluas 2.045 m² dengan luas bangunan 5.788 m² ini dipenuhi oleh 672 pedagang dengan jumlah bedak 25 unit, kios 155 unit, los 458 unit, dan 15 pedagang PKL. Pasar Madyopuro juga dilengkapi dengan berbagai fasilitas, yaitu beberapa wafel pada area dalam pasar, mushola, toilet, kantor Dinas Pasar, posko kesehatan dan seperangkat alat siar (radioland). Pasar Madyopuro beroperasi dari pukul 02.00 sampai dengan pukul 13.00 WIB.

Setelah pasar Madyopuro direlokasi, pasar ini menjadi pasar grosir bagi para pedagang keliling khususnya di wilayah Malang timur, selain karena harganya yang murah hal tersebut juga disebabkan karena kebanyakan barang dagang yang dijual pada

pasar Madyopuro langsung dari para pemasok dan petani. Lokasi yang lebih luas dan bersih setelah di relokasi dan di desain ulang menjadikan pasar Madyopuro cepat berkembang dan cepat dikenal oleh masyarakat.



Gambar 2.36 Pasar Madyopuro

Sumber: <http://commondatastorage.googleapis.com>, 2015

A. Tapak

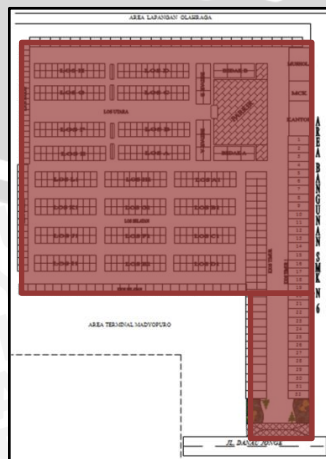
1. Zonasi

a) Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)

Pasar Madyopuro merupakan salah satu pasar tradisional milik pemerintah Kota Malang. Letak pasar tersebut berada di Jalan simpang danau jonge, Kelurahan Madyopuro, Kecamatan Kedungkandang. Letak tersebut sesuai dengan peruntukan lahannya sebagai area perdagangan.

b) Mempunyai batas yang jelas antara pasar dengan lingkungan sekitarnya

Letak pasar dengan lingkungan sekitarnya memiliki batasan yang jelas. Pembatas antara area pasar dengan lingkungan diluar pasar adalah gapura dan dinding. Untuk gapura diletakkan pada entrance pasar dan untuk dinding disusun mengelilingi tapak pasar.



Keterangan:

- Area pasar
- Lingkungan diluar pasar

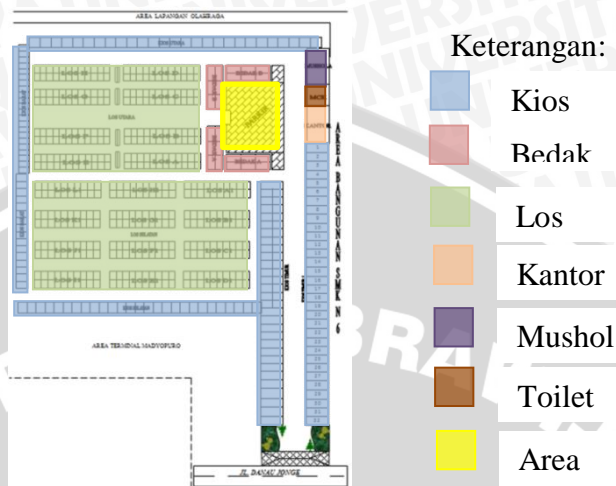
Gambar 2.37 Batas antara Pasar Madyopuro dengan wilayah sekitarnya

Sumber: Data Dinas Pasar Madyopuro, 2015

2. Sirkulasi dan area parkir

a) Adanya pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar

Letak area parkir berada di area tengah tapak pasar. Batas antara wilayah pasar bagian los dan area parkir dibatasi oleh teras dan bedak.



Gambar 2.38 Batas area parkir dengan wilayah pasar di

b) Adanya tanda keluar dan masuk kendaraan secara jelas

Tanda keluar dan masuk bagi kendaraan maupun pengunjung Pasar Madyopuro sangat terlihat dengan jelas dan tidak dibedakan antara kendaraan masuk dan kendaraan keluar, tanda entrance tersebut berupa gapura.



Gambar 2.39 Entrance pada Pasar Madyopuro

3. Adanya tanaman penghijauan

Tanaman penghijauan di Pasar Madyopuro berada dekat dengan entrance masuk menuju pasar dan pada area parkir.

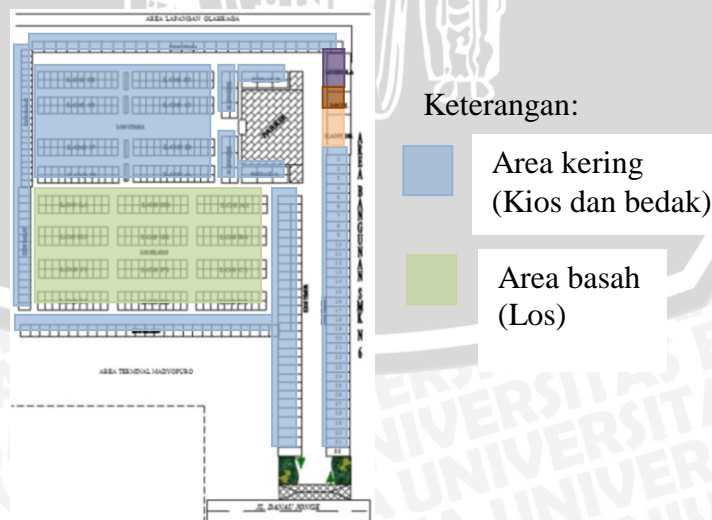


Gambar 2.40 Tanaman penghijauan di Pasar Madyopuro

B. Bangunan

1. Penataan ruang dagang

a) Pembagian area dilakukan sesuai dengan sifat, jenis komoditi, dan klasifikasinya, yaitu: area kering dan area basah. Pada area kering lapak berupa kios dan bedak, sedangkan untuk area los digunakan sebagai pedagang pangan basah seperti sayur dan buah-buahan. Area los pada Pasar Madyopuro berada dibagian selatan yang letaknya berada ditengah dengan dikelilingi oleh kios dan bedak, sedangkan letak kios mengelilingi pasar yang berguna sebagai pembatas antara area pasar dengan area luar pasar, untuk letak bedak berada di pintu masuk menuju bangunan pasar.



Gambar 2.41 Penataan ruang dagang pada Pasar Madyopuro
Sumber: Data Dinas Pasar Madyopuro, 2015

b) Lebar lorong antar los

Lebar lorong antar los satu dengan lainnya yaitu 1,8 meter, sehingga sangat cukup untuk digunakan alur sirkulasi bagi dua orang atau lebih.



Gambar 2.42 Lorong antar los pada Pasar Madyopuro

2. Tempat penjualan bahan pangan dan makanan

a) Tempat penjualan bahan pangan basah

1) Meja pada area pedagang basah menggunakan meja bermaterial keramik dengan dilengkapi sekat yang memiliki ketinggian ± 1 meter dari lantai. Penggunaan material keramik sebagai meja pedagang penjual daging ini juga digunakan sebagai alas pemotong, sehingga tahan terhadap air dan mudah dibersihkan.



Gambar 2.43 Meja penjual pangan basah di Pasar Madyopuro

2) Pada pedagang penjual daging, penyajiannya dengan digantung. Hal ini dikarenakan daging yang digantung disinyalir lebih aman dan untuk mengantisipasi adanya daging glonggongan yang banyak mengeluarkan air.



Gambar 2.44 Penyajian karkas daging di Pasar Madyopuro

3) Adanya tempat cuci tangan pada area pedagang basah dengan dilengkapi dengan air yang mengalir. Peletakan tempat cuci tangan pada area pedagang basah pada Pasar Madyopuro ini berada ditengah los tepat di dalam sirkulasi utama pengunjung.



Gambar 2.45 Tempat cuci tangan di Pasar Madyopuro

b) Tempat penjualan bahan pangan kering

Meja yang digunakan pada penjual bahan makanan kering seperti jajanan dan pracangan mayoritas menggunakan etalase kaca yang mudah dibersihkan dan kedap terhadap air dengan ketinggian ± 1 meter.



Gambar 2.46 Meja penjual bahan pangan kering di Pasar Madyopuro

c) Tempat penjualan makanan jadi/siap saji

Meja tempat penjualan makanan siap saji menggunakan etalase kaca yang kedap terhadap air, tertutup dan mudah dibersihkan. Sehingga kehygienisan makanan akan tetap terjaga.

3. Konstruksi

a) Atap

Atap yang digunakan pada Pasar Madyopuro yaitu atap baja ringan dengan struktur truss dan penyangga atapnya adalah baja. Penutup atap pada Pasar Madyopuro menggunakan *alderon deck*. Untuk memaksimalkan pencahayaan alami didalam bangunan, pada penutup atap dilengkapi dengan skylight yang berada diatas dan di samping atap.



Gambar 2.47 Atap pada Pasar

b) Dinding

Dinding menggunakan bahan batu bata yang dicat dengan warna kuning muda. Permukaan dinding yang sering terkena percikan air seperti pada pedagang basah menggunakan dinding yang dilapisi dengan keramik, karena keramik merupakan bahan yang kedap terhadap air, kuat dan mudah dibersihkan sehingga membuat dinding tidak lembab.



Gambar 2.48 Dinding pada Pasar Madyopuro

c) Lantai

Lantai yang digunakan adalah lantai keramik, dengan menggunakan lantai keramik maka lantai akan kedap terhadap air, kuat dan mudah dibersihkan.



Gambar 2.49 Lantai pada Pasar Madyopuro

4. Sanitasi

a) Air bersih

Pada Pasar Madyopuro menggunakan PDAM, sehingga air tersedia dengan jumlah yang cukup.

b) Kamar mandi dan toilet

1) Terdapat toilet yang terpisah antara laki-laki dan perempuan dengan jumlah empat toilet. Dua toilet untuk toilet perempuan dan dua toilet untuk toilet laki-laki. Letak toilet dengan penjual bahan panganan terpisah dengan jarak kurang \pm 10 meter.



Gambar 2.50 Toilet di Pasar Madyopuro

2) Lantai pada toilet menggunakan lantai keramik, karena lantai keramik merupakan lantai yang kedap terhadap air dan mudah dibersihkan.

c) Pengelolaan sampah

1) Adanya tempat sampah pada lorong los dengan tempat sampah yang terbuat dari bahan yang kedap terhadap air, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan.



Gambar 2.51 Tempat sampah pada los di Pasar Madyopuro

2) Adanya Tempat Pembuangan Sementara (TPS) yang tidak berada pada jalur utama pasar. TPS juga dilengkapi dengan gerobak angkut sampah yang terbuat dari bahan yang kedap terhadap air, kuat, dan mudah dipindahkan.



Gambar 2.52 TPS di Pasar Madyopuro

d) Drainase

Drainase pada area di dalam pasar tertutup dengan kisi-kisi yang terbuat dari logam, sehingga mudah dibersihkan.

e) Tempat cuci tangan

Failitas cuci tangan berada di area los yang menjual bahan pangan basah tepatnya di lorong bagian tengah. Letak tersebut merupakan letak yang mudah dijangkau oleh pengunjung.

f) Keamanan

Keamanan pada Pasar Madyopuro yaitu berupa keamanan yang menyediakan penjaga pasar dan keamanan berupa antisipasi bahaya kebakaran dengan penyediaan peralatan pemadam kebakaran yaitu *hydrant*. Peletakan *hydrant* pada Pasar Madyopuro

yaitu berada diantara area pengelolaan, area perdagangan dan area parkir yang dekat dengan pintu masuk pasar sehingga mudah dijangkau oleh pihak pemadam kebakaran.



Gambar 2.53 Alat pemadam kebakaran di Pasar Madyopuro

5. Fasilitas pendukung

a) Kantor pengelola

Kantor pengelola pada Pasar Madyopuro berada di area servis dekat dengan mushola, kamar mandi, pos pelayanan kesehatan serta berseberangan dengan area perdagangan dan area parkir. Ventilasi pada kantor pengelola cukup besar sehingga pencahayaan didalam ruangan cukup maksimal.

b) Tempat sarana ibadah

Tempat sarana ibadah (Mushola) pada Pasar Madyopuro sarana ibadah (mushola) letaknya mudah dijangkau dan letaknya berdekatan dengan toilet sehingga memudahkan untuk mengambil air wudlu.

c) Pos pelayanan kesehatan

Tersedianya pos pelayanan kesehatan yang letaknya berada di samping area kantor Dinas Pasar dan dekat dengan area perdagangan sehingga mudah dijangkau.

2.4.3 Kandang penampungan dan Rumah Potong Hewan (RPH)

Objek komparasi untuk kandang penampungan dan Rumah Potong Hewan menggunakan objek Kandang penampungan dan Rumah Potong Hewan (RPH) Pemerintah Daerah Kota Malang yang menampung hewan ternak sapi yang memiliki peraturan yang sama dengan kambing. Letak RPH yang dibawah naungan Pemerintah Daerah Kota Malang ini berada di Jalan Kolonel Sugiono.

A. Memiliki ventilasi dan penerangan yang baik

Pada Kandang penampungan sapi yang berada di RPH Pemerintah Daerah Kota Malang ventilasi dan penerangannya baik. Ventilasi pada kandang penampungan berada

di bagian sekeliling kandang, sehingga sirkulasi udaranya baik. Sedangkan untuk penerangannya, pada siang hari penerangan memanfaatkan sinar matahari yang masuk melalui ventilasi dan pada malam hari penerangan menggunakan lampu.



Gambar 2.54 Ventilasi dan penerangan kandang penampungan

B. Tersedia tempat air minum untuk hewan potong yang didesain landai kearah saluran pembuangan.

Tempat air minum dan makanan berada di tepi bangunan kandang penampungan sapi dengan didesain secara landai kearah saluran pembuangan sehingga memudahkan dalam pembuangannya.



Gambar 2.55 Tempat air minum dan makanan kandang penampungan

C. Lantai terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, dan landai kearah saluran pembuangan.

Lantai terbuat dari lantai beton yang kedap terhadap air dan dan landai kearah saluran pembuangan.



Gambar 2.56 Lantai kandang penampungan

D. Atap terbuat dari bahan yang kuat, dan dapat melindungi hewan dengan baik dari panas dan hujan.

Atap pada kandang penampungan menggunakan atap baja ringan dengan rangka *truss* yang berbentuk pelana. Penutup atap menggunakan penutup atap asbes gelombang dengan kemiringan, sehingga dapat melindungi hewan dari panas maupun hujan dengan baik.



Gambar 2.57 Atap kandang penampungan

E. Terdapat jalur penggiringan hewan dari kandang menuju tempat penyembelihan, dan dilengkapi dengan pagar yang kuat.

Sirkulasi dari kandang penampungan sapi menuju Rumah Potong Hewan (RPH) yaitu dengan jalur penggiringan hewan dengan dilengkapi dengan pagar yang terbuat dari besi.



Gambar 2.58 Jalur penggiringan hewan

B. Rumah Potong Hewan (RPH)

1. Tapak

- a) Akses jalan yang baik dan dapat dilalui pengangkut hewan potong dan daging untuk menuju ke RPH.

Akses masuk menuju RPH terbuat dari aspal dan luas, sehingga dapat dilalui oleh kendaraan pengangkut hewan potong dan daging menuju RPH.



Gambar 2.59 Akses masuk menuju RPH

- b) Kompleks RPH harus dipagar, dan harus memiliki pintu yang terpisah antara masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

Komplek RPH dipagar dengan pagar besi, dan memiliki pintu terpisah antara masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.



Gambar 2.60 Area masuk hewan potong dan keluarnya

2. Bangunan

- a) Bangunan dan tata letak dalam kompleks RPH:

- 1) Area penurunan hewan dan kandang penampungan

Pada area penurunan menggunakan ram untuk penurunan hewan dengan dilengkapi pagar pembatas yang langsung diarahkan menuju kandang penampungan.



Gambar 2.61 Area penurunan dan kandang penampungan

2) Area Pemuatan karkas/daging



Gambar 2.62 Area pemuatan karkas/ daging

3) Kantor administrasi dan toilet

Kantor administrasi dan toilet berada dalam satu area RPH dan kandang penampungan, hal ini agar memudahkan dalam pengawasan.



Gambar 2.63 Kantor administrasi

b) Tata ruang dirancang searah dengan alur proses, sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan dengan baik dan higienis

Tata ruang dirancang searah dengan alur proses, yaitu dari area penurunan hewan potong yang diletakkan didalam kandang penampungan hewan, lalu hewan yang akan dipotong digiring menuju Rumah Potong Hewan (RPH) melalui jalur penggiringan,

kemudian hewan ternak diarahkan menuju tempat pemotongan hewan, lalu dikuliti, dan digantung.

c) Adanya pemisahan ruangan yang jelas antara area kering dan area basah.

Pemisah antara area kering dan basah pada RPH Pusat Kota Malang adalah lorong jalan.



Gambar 2.64 Pemisah Ruang area kering dan basah

d) Dinding terbuat dari bahan yang kuat, kedap terhadap air dengan tinggi minimal 3 meter, dan dinding bagian dalam berwarna terang.

Dinding menggunakan dinding keramik sehingga dinding kedap terhadap air dan mudah dibersihkan. Dinding bagian dalam maupun luar menggunakan warna putih.



Gambar 2.65 Material dan warna dinding

e) Lantai terbuat dari bahan yang kedap terhadap air, mudah dibersihkan, dan landai kearah saluran pembuangan.

Lantai menggunakan lantai ubin, sehingga lantai kedap terhadap air dan mudah dibersihkan. Lantai juga landai kearah saluran pembuangan, sehingga memudahkan dalam sanitasinya.



Gambar 2.66 Lantai pada RPH Kota Malang

4. Penghawaan dalam bangunan harus baik

Penghawaan menggunakan penghawaan alami dengan memanfaatkan celah antara dinding dengan atap.



Gambar 2.67 Penghawaan dalam bangunan RPH Kota Malang

g) Sumber air yang memiliki persyaratan air bersih dalam jumlah minimal 1.000 liter/ekor/hari.

Sumber air yang berada pada RPH Kota Malang menggunakan PDAM, dan untuk menunjang ketersediaan air maka juga tersedia tandon pada RPH sehingga kebutuhan air terpenuhi.



Gambar 2.68 Ketersediaan air pada RPH Kota Malang

h) Sumber tenaga listrik yang cukup.

Pada pagi atau siang hari pencahayaannya memanfaatkan pencahayaan alami yang menerangi melalui ventilasi, sedangkan pada malam hari pencahayaan menggunakan listrik menggunakan PLN sehingga tenaga listrik terpenuhi.

Tabel 2.1 Tabulasi Hasil Studi Komparasi

	Pasar BSD City Tangerang	Pasar Madyopuro Malang	Kandang penampungan dan Rumah Potong Hewan (RPH)
Tapak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zonasi <ol style="list-style-type: none"> a.Lokasi sesuai dengan RUTR setempat b.Mempunyai batas yang jelas antara pasar dan lingkungan sekitarnya. 2. Sirkulasi dan area parkir <ol style="list-style-type: none"> a.Adanya pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar. b.Adanya pemisahan area parkir berdasarkan jenis alat angkutnya. 3. Adanya Ruang Terbuka Hijau (RTH) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zonasi <ol style="list-style-type: none"> a.Lokasi sesuai dengan RUTR setempat b.Mempunyai batasan yang jelas antara pasar dan lingkungan sekitarnya dengan dibatasi oleh dinding pembatas. 2. Sirkulasi dan area parkir <ol style="list-style-type: none"> a.Adanya pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar. b.Adanya tanda entrance kendaraan yang jelas. 3. Adanya Ruang Terbuka Hijau (RTH) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Akses jalan yang baik dan dapat dilalui pengangkut hewan potong dan daging untuk menuju RPH. 2. Kompleks RPH harus dipagar, dan harus memiliki pintu yang terpisah antara masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.
Bangunan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penataan ruang dagang <ol style="list-style-type: none"> a.Pembagian area sesuai dengan sifat, jenis komoditi dan klasifikasinya. Pedagang pangan kering, makanan siap saji dan non pangan terletak pada kios yang berada di tepi bangunan. Penjual bahan pangan basah terletak pada los yang terletak ditengah bangunan. b.Pembagian zoning diberi identitas dengan menggunakan papan berbahan <i>acrylic</i> dan digantung pada sirkulasi pengunjung. c.Tempat penjualan daging ditempatkan di tempat khusus dengan dibatasi oleh dinding dengan tinggi minimal 2,5 meter. d.Lebar sirkulasi primer yaitu 4 meter, sedangkan lebar sirkulasi sekunder adalah 1,5 dan 2 meter. e.Pada setiap kios dan los memiliki papan identitas yang terdapat nama dan nomor pemilik yang menggunakan bahan <i>acrylic</i> dan ditempel pada setiap los dan kios. f.Tempat pemotongan unggas berada di luar bangunan utama pasar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Penataan ruang dagang <ol style="list-style-type: none"> a.Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sifat dan klasifikasinya. Pada pedagang pangan kering dan non pangan lapak berupa kios dan bedak, sedangkan untuk area los digunakan sebagai pedagang pangan basah seperti sayur dan buah-buahan. b.Lebar lorong antar los 1,8meter. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bangunan dan tata letak dalam kompleks RPH. <ol style="list-style-type: none"> a.Area penurunan hewan dan kandang penampungan. b.Area pemuatan karkas/daging. c.Kantor administrasi dan toilet. 2.Tata ruang dirancang searah dengan alur proses, sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan dengan baik dan higienis. 3. Adanya pemisahan ruangan yang jelas antara area kering dan area basah. 4.Atap menggunakan atap baja ringan dengan rangka <i>truss</i> dan penutup asbes gelombang. 4. Dinding terbuat dari bahan yang kuat, kedap terhadap air dengan tinggi minimal 3 meter, dan dinding bagian dalam berwarna terang. 5. Lantai terbuat dari bahan yang kedap terhadap air, mudah dibersihkan, dan landai kearah saluran pembuangan.

	Pasar BSD City Tangerang	Pasar Madyopuro Malang	Kandang penampungan dan Rumah Potong Hewan (RPH)
	<p>2.Tempat penjualan bahan pangan dan makanan</p> <p>a.Tempat penjualan bahan pangan basah.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Meja tempat penjualan bermaterial keramik dengan ketinggian ± 1 meter. -Penyajian karkas daging digantung. -Meja dengan material keramik digunakan sebagai alas pemotong. <p>b.Tempat penjualan bahan pangan kering.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Meja tempat penjualan berbahan keramik dan etalase kaca. <p>c.Tempat penjualan makanan jadi/siap saji</p> <ul style="list-style-type: none"> -Meja tempat penjualan bermaterial etalase kaca dengan ketinggian ± 80cm. 	<p>2.Tempat penjualan bahan pangan dan makanan</p> <p>a.Tempat penjualan bahan pangan basah</p> <ul style="list-style-type: none"> -Meja tempat penjualan bermaterial keramik yang memiliki ketinggian ± 1 meter dari lantai. -Penyajian karkas daging digantung. -Adanya tempat cuci tangan yang terletak di tengah area los. <p>b.Tempat penjualan bahan pangan kering</p> <ul style="list-style-type: none"> -Meja tempat penjualan menggunakan etalase. 	<p>6. Penghawaan dalam bangunan harus baik.</p> <p>7.Sumber air yang memiliki persyaratan air bersih dalam jumlah minimal 1.000 liter/ekor/hari.</p> <p>8.Sumber tenaga listrik yang cukup.</p>
	<p>3..Konstruksi</p> <p>a.Atap: menggunakan atap yang kuat dan tidak mudah bocor.baja struktur beam dengan penutup atap <i>alderon deck</i>. Pada atap juga terdapat skylight dari atas dan samping untuk memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan alami bangunan.</p> <p>b.Dinding: menggunakan batubata yang dicat dengan warna cerah, sedangkan pada dinding pada area pedagang basah menggunakan dinding keramik.</p> <p>c.Lantai bermaterial keramik.</p>	<p>3.Konstruksi</p> <p>a.Atap: menggunakan rangka atap truss dengan penutup atap <i>alderon deck</i>. Pada atap juga terdapat skylight dari atas dan samping untuk memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan alami bangunan.</p> <p>b. Dinding: menggunakan batubata yang dicat dengan warna cerah, sedangkan pada dinding pada area pedagang basah menggunakan dinding keramik.</p> <p>c.Lantai bermaterial keramik.</p>	
	<p>4. Sanitasi</p> <p>a.Air bersih menggunakan PDAM.</p> <p>b.Kamar mandi dan toilet.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Terdapat toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah. -Letak toilet terpisah dari bangunan pasar. 	<p>4.Sanitasi</p> <p>a.Air bersih menggunakan PDAM.</p> <p>b.Kamar mandi dan toilet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah, letak toilet terpisah dari bangunan utama pasar yang jaraknya ± 10 meter. -Lantai pada toilet bermaterial keramik. 	

	Pasar BSD City Tangerang	Pasar Madyopuro Malang	Kandang penampungan dan Rumah Potong Hewan (RPH)
	<p>c. Pengolahan sampah</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tersedia sampah pada setiap lorong pasar. - Tersedia TPS. <p>d. Drainase</p> <p>Drainase tertutup dengan kisi-kisi yang terbuat dari logam besi.</p> <p>e. Keamanan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tersedia peralatan pemadam kebakaran. - Tersedia pos keamanan yang dilengkapi dengan personil dan peralatannya. <p>5. Fasilitas penunjang</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Mushola dapat menampung dengan kapasitas yang cukup. b. Kantor pengelola. 	<p>c. Pengelolaan sampah</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tersedianya tempat sampah pada lorong los dengan tempat sampah yang terbuat dari plastik. - Adanya TPS (Tempat Pembuangan Sampah) yang tidak berada pada jalur utama pasar dan dilengkapi dengan alat angkut sampah. <p>d. Drainase</p> <p>Drainase tertutup dengan kisi-kisi yang terbuat dari logam besi.</p> <p>e. Tempat cuci tangan</p> <p>Fasilitas cuci tangan berada di tengah area los, sehingga mudah dijangkau oleh pengunjung.</p> <p>f. Keamanan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personil penjaga pasar. - Tersedia peralatan pemadam kebakaran yang letaknya mudah dijangkau. <p>5. Fasilitas pendukung</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Adanya kantor pengelola yang letaknya didekat area perdagangan dan area parkir dengan pencahayaan didalam ruangan yang cukup maksimal. b. Adanya tempat sarana ibadah (mushola) yang letaknya mudah dijangkau dan dekat dengan toilet sehingga memudahkan untuk mengambil wudlu. c. Pos pelayanan kesehatan. 	

2.4.4 Kesimpulan hasil studi komparasi

Dari kesimpulan hasil komparasi diatas diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

A. Tapak

1. Zonasi

- a) Lokasi Pasar harus sesuai dengan RUTR Kota setempat.
- b) Mempunyai batasan yang jelas antara lingkungan pasar dengan lingkungan sekitarnya.
2. Sirkulasi dan area parkir
 - a) Memiliki akses jalan yang baik dan dapat dilalui oleh pengunjung pasar, distributor barang kebutuhan sehari-hari maupun distributor hewan khusus kambing.
 - b) Parkir dipisah berdasarkan jenis alat angkutnya.
 - c) Terdapat tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yang terpisah antara jalur masuk dan keluar.
 - d) Area kompleks RPH harus dipagar dan memiliki pintu terpisah antara masuknya hewan potong dan karkas daging.
3. Adanya Ruang Terbuka Hijau (RTH)

B. Bangunan

1. Penataan ruang dagang

- a) Pada penataan ruang dagang pembagian area sesuai dengan sifat, jenis komoditi dan klasifikasinya, seperti pedagang bahan pangan kering, basah, makanan siap saji, pedagang non pangan, dan pedagang hewan. Pedagang pangan kering, siap saji, dan pedagang non pangan terletak pada kios. Penjual bahan pangan basah (sayur, buah-buahan, daging dan ikan) terletak pada los yang berada ditengah bangunan.
- b) Pembagian zona pada setiap jenis dagang diberi identitas yang jelas.
- c) Tempat penjualan daging dan ikan ditempatkan ditempat khusus dengan dibatasi oleh dinding yang terbuat dari bahan yang kuat, kedap terhadap air dan memiliki ketinggian minimal 2,5 meter dengan dinding bagian dalam berwarna terang.
- d) Pada setiap tempat penjualan memiliki papan identitas yang terdiri nomor dan nama pemilik yang berbahan acrylic dengan ditempelkan pada setiap tempat penjualan.
- e) Tempat pemotongan hewan berada diluar bangunan utama pasar.
- f) Lebar lorong sirkulasi pengunjung minimal 1,5 meter.

2. Tempat penjualan

- a) Meja tempat penjualan bahan pangan basah bermaterial keramik yang kedap terhadap air, kuat dan dapat digunakan sebagai alas pemotong dengan ketinggian ± 1 meter.
- b) Meja penjualan bahan pangan kering menggunakan etalase kaca dengan ketinggian ± 1 meter, sehingga meja penjualan mudah dibersihkan dan kedap terhadap air.
- c) Meja tempat penjualan makanan siap menggunakan etalase kaca dengan ketinggian ± 1 meter, sehingga meja penjualan mudah dibersihkan dan kedap terhadap air.
- d) Penyajian karkas daging dengan digantung.
- e) Terdapat tempat cuci tangan bagi pengunjung yang berada ditengah los.
- f) Tempat penjualan kambing berupa kandang penampungan memiliki ventilasi dan penerangan yang baik, tersedia tempat air minum dan makanan yang didesain landai kearah saluran pembuangan, lantai terbuat dari bahan yang kuat, kedap terhadap air dan didesain landai kearah saluran pembuangan, atap terbuat dari bahan yang kuat dan dapat melindungi hewan dengan baik dari hujan maupun panas, dan terdapat jalur penggiringan hewan dari kandang menuju tempat penyembelihan dan dilengkapi dengan pagar yang kuat.

3. Konstruksi

- a) Konstruksi atap menggunakan atap rangka baja dengan penutup *alderon deck* dengan dilengkapi skylight dari atas dan samping untuk memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan alami bangunan.
- b) Dinding menggunakan dinding batu bata yang dicat dengan warna cerah, sedangkan dinding yang sering terkena air seperti zona pedagang basah menggunakan dinding keramik, sehingga dinding kuat dan tahan terhadap air.
- c) Lantai terbuat dari material keramik.

4. Sanitasi

- a) Air bersih menggunakan PDAM dengan memberi penunjang tandon air.
- b) Kamar mandi dan toilet terpisah menurut jenis kelamin, dengan bangunan toilet yang terpisah dari bangunan utama pasar dengan jarak minimal 10 meter.
- c) Tersedianya tempat sampah pada setiap lorong penjualan dan tersedia TPS yang tidak berada dalam jalur utama pasar dan dilengkapi dengan alat angkut sampah.
- d) Drainase sekitar pasar terbuat dari kisi-kisi yang terbuat dari logam besi.
- e) Tersedia peralatan pemadam kebakaran yang letaknya mudah dijangkau.
- f) Tersedia pos keamanan yang dilengkapi dengan personil dan peralatannya.

5. Fasilitas penunjang

- a) Fasilitas penunjang kantor pengelola berada di area yang mudah dijangkau dan memiliki pencahayaan yang cukup.
- b) Fasilitas tempat sarana ibadah (Mushola) berada di area yang mudah dijangkau, dapat menampung kapasitas yang cukup, dan dilengkapi dengan tempat wudlu.
- c) Fasilitas bangunan Rumah Potong Hewan (RPH) Tersedia area penurunan dan kandang penampungan hewan, area pemuatan karkas daging, kantor administrasi dan toilet.
- d) Tata ruang RPH dirancang searah dengan alur proses, sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan baik dan higienis, adanya pemisah ruang yang jelas antara area kering dan area basah.
- e) Dinding RPH terbuat dari bahan yang kuat, kedap terhadap air, dengan tinggi minimal 3 meter dengan warna dinding berwarna terang.
- f) Lantai RPH terbuat dari bahan yang kedap terhadap air, mudah dibersihkan dan landau kearah saluran pembuangan.
- g) Penghawaan dalam bangunan RPH harus baik.
- h) Sumber air bersih RPH menggunakan PDAM dengan pemberian tandon air sebagai penunjang ketersediaan air.
- i) Sumber tenaga listrik menggunakan PLN.

2.5 Kriteria Desain Pasar Sehat

Kriteria desain pasar sehat didapat dari hasil kompilasi antara kriteria pasar sehat yang mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008, peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia nomor 13 tahun 2010 tentang standar kandang penampungan dan Rumah Potong Hewan (RPH), serta kesimpulan hasil studi komparasi. Kriteria desain pasar sehat yang harus dipenuhi mencakup tapak dan bangunan, yaitu sebagai berikut:

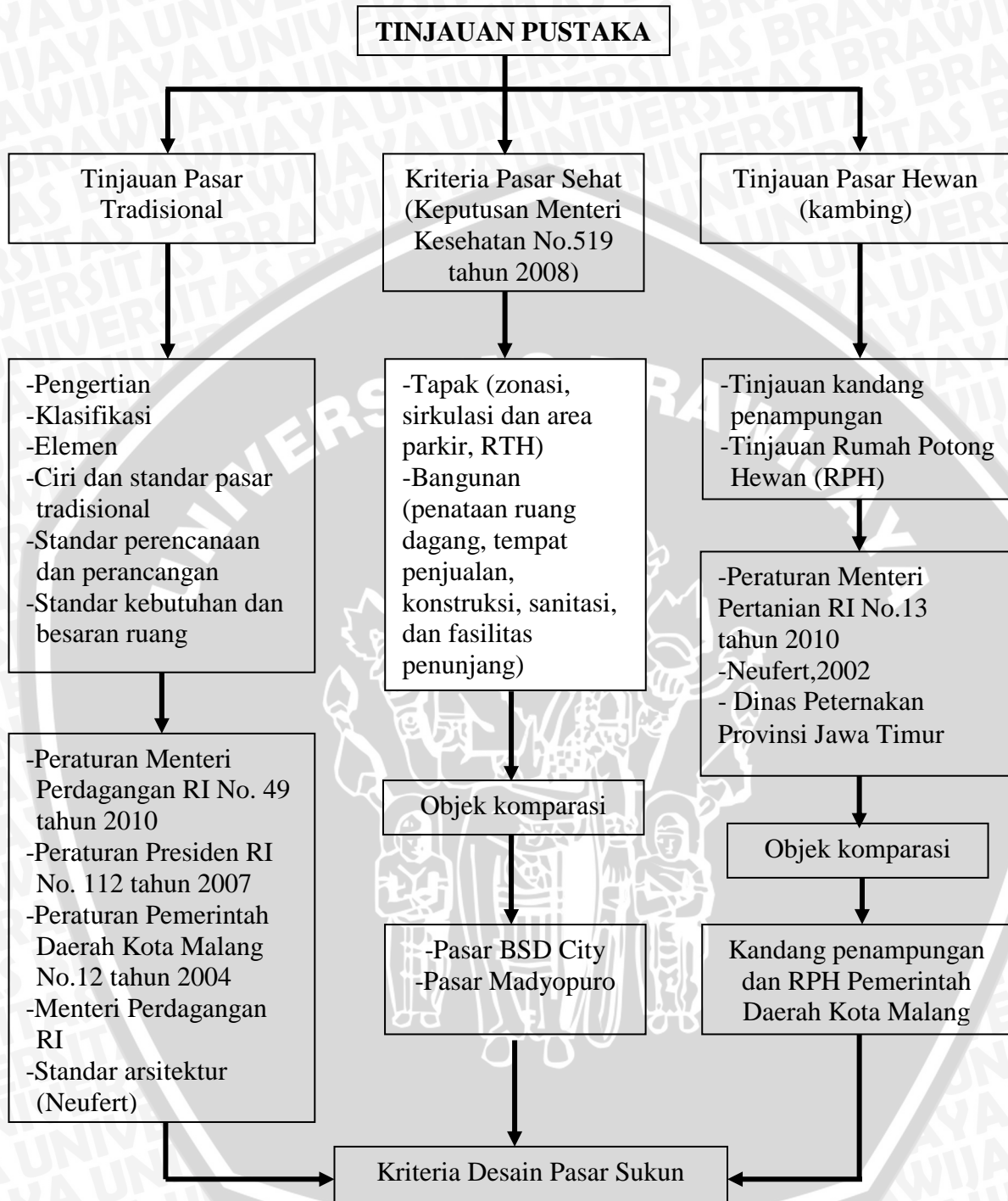
Tabel 2.2 Kriteria Desain Pasar Sehat

TAPAK		
No	Kelompok	Kriteria
1.	Zonasi	Lokasi sesuai dengan RUTR kota setempat.
		Letaknya tidak berada pada daerah yang rawan terhadap bencana seperti: bantaran sungai, banjir, rawan longsor, dan sebagainya.
		Batas wilayah antara pasar dengan lingkungan sekitarnya harus jelas.

No	Kelompok	Kriteria
2.	Sirkulasi dan area parkir	Memiliki sarana jalan dan sarana transportasi yang mudah dilalui oleh pengunjung pasar, distributor barang kebutuhan sehari-hari maupun distributor hewan khusus kambing.
		Batas wilayah antara pasar dengan area parkir harus jelas.
		Area parkir terpisah menurut jenis alat angkutnya.
		Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan mati.
		Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dengan tempat parkir pengunjung.
		Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas beserta pembedanya.
		Adanya Ruang Terbuka Hijau (RTH).
		Adanya area resapan air.
3.	Ruang terbuka hijau	Area kompleks RPH diberi pagar dan memiliki pintu terpisah antara masuk hewan potong dan karkas daging.
		Rasio antara area terbangun dengan area terbuka hijau 70%:30%.
BANGUNAN		
1.	Penataan ruang dagang	Pembagian area sesuai dengan sifat, jenis komoditi dan klasifikasinya, seperti pedagang bahan pangan kering, basah, makanan siap saji, pedagang non pangan, dan pedagang hewan.
		Pembagian zona pada setiap jenis dagang diberi identitas yang jelas.
		Tempat penjualan daging dan ikan ditempatkan ditempat khusus dengan dibatasi oleh dinding yang terbuat dari bahan yang kuat, kedap terhadap air dan memiliki ketinggian minimal 2,5 meter dengan dinding bagian dalam berwarna terang.
		Pada setiap tempat penjualan memiliki papan identitas yang terdiri nomor dan nama pemilik yang berbahan <i>acrylic</i> dengan ditempelkan pada setiap tempat penjualan.
		Jarak antara tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan utama pasar yaitu minimal 10 meter atau dibatasi dengan tembok yang memiliki ketinggian minimal 1,5 meter.
		Lebar lorong sirkulasi pengunjung minimal 1,5 meter.
2.	Tempat penjualan	Tempat penjualan bahan pangan basah
		Memiliki papan identitas yang jelas.
		Meja tempat penjualan memiliki kemiringan yang cukup, tinggi minimal 60 cm dari lantai, terbuat dari bahan yang tahan terhadap karat dan bukan terbuat dari kayu.
		Penyajian karkas daging harus digantung.
		Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan dengan suhu 4-10°C
		Alas pemotong tidak terbuat dari bahan kayu, kedap air dan mudah dibersihkan.
		Terdapat tempat cuci tangan.
		Saluran pembuangan limbah tertutup dengan kemiringan tertentu.
		Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap terhadap air, tertutup dan mudah diangkat pada setiap lorong/ kelompok pedagang.
		Tempat penjualan bahan pangan kering
		Mempunyai meja tempat penjualan yang mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
		Bahan meja penjualan terbuat dari bahan yang tahan terhadap karat dan bukan terbuat dari bahan kayu.
		Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap terhadap air, tertutup dan mudah diangkat pada setiap lorong/ kelompok pedagang.

No	Kelompok	Kriteria
		Tempat penjualan makanan siap saji
		Tempat penyajian makanan tertutup dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai serta terbuat dari bahan yang tahan terhadap karat dan bukan terbuat dari bahan kayu.
		Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan dengan air yang mengalir dengan bahan yang kuat, tahan karat dan mudah dibersihkan.
		Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap terhadap air, tertutup dan mudah diangkat pada setiap lorong/ kelompok pedagang.
		Tempat penjualan kambing
		Memiliki ventilasi dan penerangan yang baik.
		Tersedia tempat air minum untuk hewan potong yang didesain landai kearah saluran pembuangan.
		Lantai terbuat dari bahan yang kuat, kedap terhadap air, dan landau kearah saluran pembuangan.
		Atap terbuat dari bahan yang kuat dan dapat melindungi hewan dengan baik dari panas dan hujan.
		Terdapat jalur penggiringan hewan dari kandang menuju tempat penyembelihan dan dilengkapi dengan pagar yang kuat.
3.	Konstruksi	Atap
		Konstruksi atap harus kuat dan tidak mudah bocor.
		Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit.
		Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku.
		Dinding
		Permukaan dinding berwarna terang dan tidak lembab.
		Permukaan dinding yang terlalu sering terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kedap terhadap air dan kuat.
		Lantai
		Lantai terbuat dari bahan yang kedap terhadap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan.
		Lantai yang selalu terkena air, harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak menimbulkan genangan air.
		Tangga
		Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
		Terdapat pegangan tangan disebalah kanan dan kiri tangga.
		Pegangan terbuat dari bahan yang tidak licin dan kuat.
4.	Utilitas	Air bersih
		Tersedia air bersih yang cukup, minimal 40 liter/pedagang.
		Tersedia tandon air yang menjamin ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran air.
		Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 meter.
		Kamar mandi dan toilet
		Adanya toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dengan dilengkapi dengan penanda yang jelas.
		Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih yang cukup.
		Didalam toilet harus tersedia jamban leher angsa dan bak air.
		Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
		Air limbah di buang ke septictank (<i>multi chamber</i>), riol, atau lubang peresapan dengan jarak 10 meter dari sumber air bersih.
		Lantai dibuat kedap terhadap air.

No	Kelompok	Kriteria
		Letak toilet terpisah dengan tempat penjual makanan dan bahan pangan minimal berjarak 10 meter.
		Tersedia tempat sampah yang cukup.
		Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai.
		Pengolahan sampah
		Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap terhadap air, tertutup dan mudah diangkat pada setiap lorong/ kelompok pedagang.
		Tersedia alat angkut sampah yang mudah dibersihkan, mudah dipindahkan, dan kuat.
		Tersedia Tempat Pembuangan Sementara (TPS) yang kedap terhadap air dan kuat serta dapat dengan mudah dijangkau oleh petugas pengangkut sampah.
		Letak Tempat Pembuangan Sampah (TPS) tidak berada pada jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar.
		Drainase
		Selokan atau drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam, sehingga mudah dibersihkan.
		Limbah cair disalurkan ke IPAL sebelum disalurkan menuju pembuangan umum.
		Saluran drainase mempunyai kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
		Bangunan los/kios disarankan tidak berada diatas saluran drainase.
		Keamanan
		Tersedia alat pemadam kebakaran.
		Peralatan pemadam kebakaran diletakkan pada area yang mudah dijangkau.
		Tersedia pos keamanan dengan personil dan peralatannya.
5.	Fasilitas penunjang	Mushola
		Tersedia tempat untuk beribadah disertai dengan tempat wudlu dengan air bersih yang cukup yang lokasinya mudah dijangkau dengan sarana yang bersih dan tidak lembab.
		Berada di salah satu sudut pasar dan strategis.
		Minimal menampung 10 orang.
		Kantor pengelola
		Ventilasi pada ruang kantor minimal 20% dari luas lantai.
		Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun dan air yang mengalir.
		Rumah Potong Hewan (RPH) khusus kambing
		Bangunan dan kompleks RPH harus memiliki: -Area penurunan hewan dan kandang penampungan. -Area pemuatan karkas daging. -Kantor administrasi. -Kamar mandi dan toilet.
		Tata ruang dirancang searah dengan alur proses, sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan dengan baik dan higienis.
		Adanya pemisah ruangan yang jelas antara area kering dan area basah.
		Dinding terbuat dari bahan yang kedap terhadap air dan memiliki ketinggian minimal 3 meter dengan dinding berwarna terang.
		Lantai terbuat dari bahan yang kuat dan kedap terhadap air.
		Penghawaan dalam bangunan harus baik.
		Tersedia sumber air bersih yang memiliki jumlah minimal 1.000 ekor/liter/hari.
		Sumber tenaga listrik yang cukup.



Gambar 2.69 Diagram kerangka teori

BAB III METODE PERANCANGAN

3.1 Metode Umum

Metode yang digunakan dalam perancangan kembali Pasar Sukun ini digunakan untuk mewujudkan wadah fasilitas umum bagi masyarakat untuk melakukan transaksi jual-beli yang sehat yang tentunya sesuai dengan program dan aturan pemerintah.

Metode yang digunakan adalah metode deskriptif-evaluatif. Metode tersebut merupakan diskripsi berdasarkan evaluasi berbagai permasalahan yang terjadi pada Pasar Sukun di Kota Malang dalam pandangan pasar sehat. Metode evaluatif tertuju pada pemecahan masalah dengan memperhatikan permasalahan yang terjadi, kondisi tapak, dan informasi dengan cara mendata dan menganalisis melalui observasi lapangan dan studi literatur. Tahapan yang harus dilalui dalam metode tersebut adalah pengumpulan data, mengevaluasi data, menganalisis data, mensintesa data, sehingga muncullah sebuah konsep desain dan yang terakhir mencapai solusi desain.

3.1.1 Tahap pengumpulan Data

A. Data Primer

Data primer diperoleh dari wawancara atau sumber informasi dari pihak pemakai yang terlibat secara langsung dalam kawasan Pasar Sukun yaitu Kepala Dinas Pasar Sukun, Kepala koordinator Pasar Sukun, para pedagang, para pembeli, dan masyarakat sekitar yang secara langsung terkena dampak. Hasilnya berupa kondisi eksisting pasar, permasalahan yang dihadapi pedagang dan pembeli dalam aktivitas transaksi jual beli di pasar tersebut.

Selain itu pada data primer juga dilakukan pengumpulan data pada lapangan secara langsung dengan melakukan observasi kondisi pasar itu sendiri. Beberapa kondisi bangunan yang diamati secara langsung adalah orientasi dan kondisi sekitar tapak, waktu aktifitas pasar berlangsung, penataan zonasi pada pasar, pola sirkulasi pasar, akses masuk menuju pasar. Pengamatan secara langsung pada Pasar Sukun menggunakan bantuan kamera sehingga didapat hasil data berupa foto.

B. Data Sekunder

Data sekunder di dapat dari:

1. Rencana Pemerintah Jangka Menengah (RPJMD) Kota Malang tahun 2013-2018
2. Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kota Malang tahun 2010-2030
3. Rencana Detail Tata Ruang Kota (RDTRK) Kota Malang Tenggara tahun 2012-2032
4. Dinas Pasar Kota Malang
5. Dinas Pasar Sukun Kota Malang
6. PD. Rumah Potong Hewan (RPH)

Hasilnya berupa Rencana Pemerintah Kota Malang untuk mengembangkan Pasar Sehat, Peta Kota Malang, Peta wilayah perencanaan dan kebijakan peruntukannya, data mengenai klasifikasi kelas pasar di Kota Malang, *layout* eksisting Pasar Sukun, jumlah kios, los, emper dan pedagang pada Pasar Sukun Malang dan data mengenai Rumah Potong Hewan (RPH). Data ini bertujuan untuk melengkapi, memperkuat, dan memperdalam data yang sudah didapatkan agar tidak terjadi tanggapan yang subjektif.

3.1.2 Tahap pengolahan Data

A. Parameter perancangan

Parameter perancangan mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 tentang pasar sehat, dan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia nomor 13 tahun 2010 tentang standar kandang penampungan dan Rumah Potong Hewan (RPH) khusus kambing.

B. Studi Komparasi

Studi Komparasi dilakukan kepada salah satu atau beberapa objek sejenis dengan permasalahan yang hampir sama guna memperoleh informasi sebagai kriteria perancangan. Dengan dilakukan studi komparasi maka diperoleh kriteria yang berguna bagi perancangan. Adapun objek yang dijadikan studi komparasi, yaitu:

1. Pasar BSD City Tangerang.
2. Pasar Madyopuro Malang.
3. Kandang penampungan dan Rumah Potong Hewan (RPH) Pemerintah Daerah Kota Malang.

C. Kriteria desain pasar sehat

Kriteria perancangan didapat dari hasil kompilasi antara parameter perancangan dan studi komparasi yang dievaluasi berdasarkan parameter perancangan sehingga menghasilkan kriteria perancangan Pasar Sukun dalam konteks pasar sehat. Kriteria perancangan pasar sehat tersebut antara lain mencakup tapak dan bangunan. Fokus kriteria perancangan terletak pada penataan ruang dagang.

3.2 Metode Perancangan

Pendekatan perancangan diawali dengan evaluasi mengenai keadaan pada Pasar Sukun. Setelah mengetahui informasi keadaan kondisi eksisting pada Pasar Sukun, dilakukan tahap kesesuaian dengan aturan dan program pemerintah yang menghasilkan kesimpulan bahwa Pasar Sukun belum memiliki kesesuaian dengan aturan dan program pemerintah, maka timbullah suatu konsep desain yang mengacu pada peraturan pemerintah mengenai pasar sehat. Tahapan perancangan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Tahap evaluasi kondisi eksisting
2. Tahap analisa dan sintesa perancangan
3. Perumusan konsep perancangan
4. Pengembangan hasil desain

3.2.1 Tahap evaluasi kondisi eksisting

Evaluasi kondisi eksisting dilakukan dengan cara mengevaluasi kondisi eksisting Pasar Sukun baik tapak maupun bangunan berdasarkan kriteria perancangan pasar sehat, namun yang menjadi fokusnya adalah penataan ruang dagang. Evaluasi yang sesuai dengan kriteria perancangan pasar sehat akan dianalisis, diseleksi, dan yang terpilih akan diterapkan pada proses perancangan.

3.2.2 Tahap analisa dan sintesa perancangan

A. Tahap analisa

Pada tahap analisa menggunakan metode pragmatik, dimana proses dan penyusunan data-data yang diperoleh dari hasil pengumpulan data diolah dan diterjemahkan secara runtut dan sistematis kedalam bentuk ulasan yang kemudian diterapkan kedalam rancangan. Berikut merupakan beberapa aspek analisa yang akan dilakukan pada metode tersebut:

1. Analisa program ruang

Pada analisa ini dilakukan dengan sistem analisa fungsi-pelaku-aktivitas dan kebutuhan ruang, analisa besaran ruang, analisa persyaratan dan tuntutan ruang untuk memenuhi segala kebutuhan fungsional maupun fasilitas bangunan yang mengacu pada kriteria pasar sehat. Dalam analisa ini terdapat jumlah pedagang tetap, ukuran los/kios beserta jenis bahan dagangan pada bangunan eksisting pasar tradisional yang kemudian digunakan dalam pembentukan kebutuhan ruang.

2. Analisa tapak

Analisa tapak dilakukan untuk mengetahui bagaimana seharusnya tapak yang sesuai dengan kriteria pasar sehat. Analisa tersebut meliputi: Zonasi, sirkulasi dan area parkir, dan area terbuka hijau.

3. Analisa bangunan

Analisis bangunan dilakukan untuk mengetahui bagaimana seharusnya bangunan yang sesuai dengan kriteria perancangan pasar sehat. Analisa tersebut meliputi: penataan ruang dagang (zonasi dan sirkulasi), tempat penjualan bahan pangan dan makanan (kering, basah, dan siap saji), konstruksi (atap, dinding, dan lantai), dan utilitas (Air bersih, kamar mandi dan toilet, pengelolaan sampah, drainase dan keamanan), serta fasilitas penunjang (Kantor pengelola, mushola dan Rumah Potong Hewan).

B. Sintesa perancangan

Setelah melakukan berbagai macam analisa munculah sintesa perancangan yaitu hasil analisa berupa konsep desain yang nantiya akan digunakan dalam proses perancangan.

3.2.3 Tahap perumusan konsep perancangan

Setelah melakukan beberapa macam analisis dan sintesis perancangan muncullah tahap perumusan konsep perancangan yang disesuaikan kriteria perancangan pasar sehat. Hal tersebut dilakukan dalam rangka merespon program pemerintah dan merupakan hasil dari evaluasi pada bangunan eksisting yang membutuhkan sebuah perancangan kembali pada pasar tersebut. Kemudian konsep pasar sehat diaplikasikan pada proses perancangan dan diterjemahkan secara naratif maupun skematik desain.

1. Konsep tapak, meliputi: konsep sirkulasi dan area parkir dan Konsep area terbuka hijau.

2. Konsep bangunan, meliputi: konsep penataan ruang dagang (zonasi dan sirkulasi) di dalam bangunan pasar, Konsep tempat penjualan (Konsep meja penjualan bahan pangan basah, konsep kandang penampungan kambing), konsep konstruksi atap, konsep tangga,

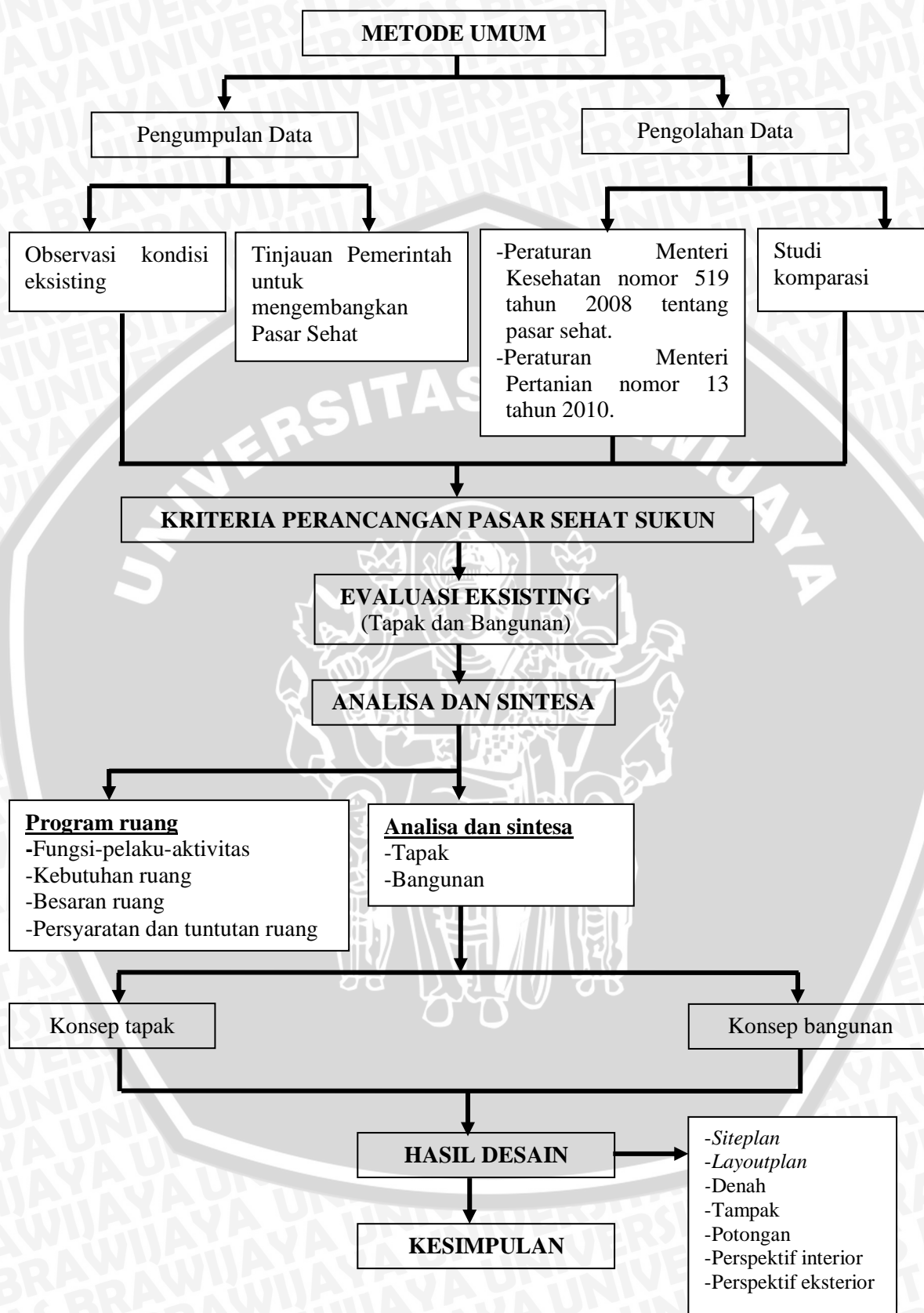
Konsep utilitas (air bersih, kamar mandi dan toilet, drainase, dan elektrik), dan konsep fasilitas penunjang (mushola, kantor pengelola, dan rumah potong hewan) .

3.2.4 Tahap pengembangan hasil desain

Tahap pengembangan hasil desain merupakan hasil dari tahap perumusan konsep perancangan yang mengacu pada kriteria perancangan pasar sehat yang digunakan sebagai landasan dalam proses perancangan untuk menghasilkan produk rancangan. Produk rancangan tersebut antara lain:

1. Tapak: merupakan awal dalam menentukan faktor-faktor yang mendukung dalam penataan bangunan yang mempertimbangkan fungsi-aktifitas-pelaku, kebutuhan ruang, besaran ruang, tuntutan ruang dalam maupun luar, sirkulasi dan pencapaian tapak, dan area terbuka hijau. Produk desain yang dihasilkan adalah *siteplan*, perspektif massa bangunan, perspektif sirkulasi dan aksesibilitas tapak, dan perspektif area terbuka hijau.
2. Bangunan: menggunakan rancangan skematik dalam menentukan perwujudan fisik bangunan yang mempertimbangan penataan ruang dagang (zonasi dan sirkulasi), tempat penjualan bahan pangan dan kandang penampungan kambing, konstruksi (atap, dinding dan lantai), utilitas (Air bersih, kamar mandi dan toilet, pengelolaan sampah, drainase dan keamanan), dan Fasilitas penunjang (mushola, kantor pengelola dan rumah potong hewan). Produk rancangan yang dihasilkan adalah *layoutplan*, denah, tampak, potongan, perspektif tempat penjualan, perspektif konstruksi atap, dinding dan lantai, skema alur sanitasi (air bersih dan air kotor), skema peletakan alat pemadam kebakaran, perspektif fasilitas penunjang, tampak kawasan, tampak bangunan, potongan bangunan, dan perspektif eksterior.

3.3 Kerangka Metode



Gambar 3.1 Diagram kerangka metode