

PERANCANGAN KEMBALI PASAR SETONOBETEK KOTA KEDIRI (Penerapan Pola Tata Ruang dan Pemilihan Material yang Mengacu pada Peraturan Pasar Sehat)

Dyah Ayu Permata Hari¹, Indyah Martiningrum², Ali Soekirno³

¹Mahasiswa Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Brawijaya

^{2,3}Dosen Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Brawijaya

Email: dyahayupermatahari@gmail.com

ABSTRAK

Pasar merupakan salah satu fasilitas untuk masyarakat dalam mempermudah memperoleh kebutuhan hidup sehari-hari, yang tentunya sangat berpotensi untuk dikembangkan. Eksistensi pasar tradisional semakin menurun yang diakibatkan oleh pertumbuhan pasar belanja modern yang semakin meningkat, selain itu pasar tradisional merupakan ruang publik yang digunakan sebagai tempat untuk aktivitas berjualan bahan pangan dan makanan yang seharusnya bersih, aman, nyaman, sehat dan terhindar dari vektor penular penyakit. Namun sayangnya kebanyakan kondisi pasar tradisional saat ini kumuh, kotor dan tidak tertata sehingga mendapat perhatian khusus dari pemerintah kota dan kabupaten dengan dikeluarkannya Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 tentang Pedoman Pasar Sehat. Objek perancangan yang dipilih adalah Pasar Setonobetek Kota Kediri yang sejak berdiri yaitu 21 tahun yang lalu hingga saat ini belum dilakukan renovasi atau peremajaan sedikitpun dan pasar tersebut merupakan pasar terbesar serta terlengkap di Kota Kediri sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan. Fokus permasalahan perancangan pada tata ruang dan pemilihan material, karena kedua hal tersebut merupakan aspek utama dan memiliki pengaruh besar terhadap terwujudnya pasar sehat.

Kata kunci: pasar tradisional, pola tata ruang, material, pasar sehat

ABSTRACT

Market as one of the facilities for people in order to make it easy for obtain their daily necessities of life, which is certainly potential to be developed. The existence of traditional markets decline cause by the growth of modern shopping market is increasing, in addition traditional market is a public space which is used as a place for the activity of selling food that is supposed to clean, safe, comfortable, sanitary, and avoid infecting vector of disease. Unfortunately most of traditional markets slum current conditions, dirty and not organized get particular attention from the government and district with the establishment KMK 519/2008 for guideline healthy market. The selected design object is Sonobetek market in Kediri since 21 ago until now that has not done renovation and rejuvenation a bit and that market is the largest market and most complete in Kediri that potential to be developed. The focus is on the design problems and the selection of spatial patterns and material selection, because both of them are the main aspects and has a major influence on the realization of a healthy market.

Keywords: traditional market, spatial pattern, material, healthy market

1. Pendahuluan

Pasar sebagai salah satu fasilitas bagi masyarakat dalam mempermudah memperoleh kebutuhan hidup sehari-hari, yang tentunya sangat berpotensi untuk dikembangkan. Saat ini pasar tradisional makin kehilangan keeksistensinya akibat makin banyaknya pasar modern yang terus menerus bermunculan, selain itu pasar tradisional merupakan ruang publik yang digunakan sebagai tempat untuk aktivitas berjualan bahan pangan dan makanan yang seharusnya bersih, aman, nyaman, sehat dan terhindar dari vektor penular penyakit. Namun sayangnya kebanyakan kondisi pasar tradisional saat ini kumuh, kotor dan tidak tertata sehingga mendapat perhatian khusus dari pemerintah kota dan kabupaten dengan dikeluarkannya Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 tentang pedoman pasar sehat.

Objek perancangan yang dipilih adalah Pasar Setonobetek Kota Kediri sejak berdiri yaitu 21 tahun yang lalu hingga saat ini belum dilakukan renovasi atau peremajaan sedikitpun dan pasar tersebut merupakan pasar terbesar serta terlengkap di Kota Kediri sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan.

2. Bahan dan Metode

Pasar menurut Belshaw (1981) adalah tempat yang mempunyai unsur-unsur sosial, ekonomis, kebudayaan, politis dan lain-lain, tempat pembeli dan penjual saling bertemu untuk mengadakan tukar-menukar. Sedangkan pasar tradisional menurut Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 memiliki arti pasar yang berlokasi permanen, ada pengelola, sebagian besar barang yang diperjual belikan adalah kebutuhan dasar sehari-hari dengan praktek perdagangan dan fasilitas infrastruktur yang sederhana dan ada interaksi langsung antara penjual dan pembeli di dalamnya.

Dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia nomor 49/M-DAG/PER/12/2010 tahun 2010 dan Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia nomor 20 tahun 2012 juga telah membahas tentang standar yang harus dipenuhi oleh pasar tradisional yang mencakup kriteria, fasilitas, penataan tapak dan hal yang terkait dengan kebutuhan ruang pasar tradisional:

2.1 Ciri dan Standar Pasar Tradisional

A. Fasilitas Bangunan dan Tata Letak Pasar

Selain kriteria pasar tradisional, dalam Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia nomor 20 tahun 2012 juga menjabarkan 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 kios/toko/los berdasarkan jenis barang dagangan; dan,
- 5) Bentuk bangunan pasar tradisional selaras dengan karakteristik budaya daerah.

B. Penataan Terkait Kebutuhan Ruang Pasar

Dalam mendesain pasar tradisional harus mengetahui kebutuhan ruang yang dibutuhkan. Berikut merupakan kebutuhan utama ruang dalam pasar yang dijelaskan

dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia nomor 49/M-DAG/PER/12/2010 tahun 2010 tentang kios/los pasar:

- 1) Letak kios seharusnya mengikuti arah mata angin.
- 2) Peletakan kios sebagai pembatas jalan umum ataupun area pasar dapat dibuat dua muka.
- 3) Peletakan kios yang berbatasan dengan kavling hak milik orang lain dibuat satu muka.

2.2 *Kriteria Pasar Sehat*

Kriteria pasar sehat yang dicuplik dari Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 juga menjelaskan tentang penataan ruang dagang dan tempat penjualan bahan pangan serta makanan yang dijabarkan sebagai berikut:

A. Penataan Ruang Dagang

- 1) Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi dan sesuai dengan sifat serta klarifikasinya.
- 2) Pembagian zoning diberi identitas yang jelas.
- 3) Penyediaan tempat khusus pada tempat penjualan daging, kakas unggas dan ikan mengingat jenis bahan penjualan tersebut memiliki perlakuan khusus pula.
- 4) Lorong los memiliki lebar minimal 1,5 meter.
- 5) Los/kios memiliki papan identitas.
- 6) Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 meter atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 meter.
- 7) Khusus untuk bahan-bahan berbahaya dan beracun (B3) ataupun pestisida ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan atau bahan pangan.

B. Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan

1) Bahan Pangan Basah

- a. Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
- b. Peyajian kakas daging harus digantung.
- c. Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, ikan dan daging menggunakan rantai dingin atau bersuhu rendah (4-10°).
- d. Terdapat tempat pencucian untuk bahan pangan dan peralatan dan tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir.
- e. Saluran pembuangan limbah tertutup dengan kemiringan sesuai peraturan yang berlaku serta tidak melewati area penjualan.
- f. Tersedia tempat kering dan basah.
- g. Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit.

2) Bahan Pangan Kering

- a. Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
- b. Meja tempat penjualan terbuat dari bahan antikorosi dan bukan kayu.
- c. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- d. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
- e. Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit.

3) Makanan Siap Saji

- a. Tempat penyajian tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dari bahan yang tahan karat dan bukan kayu.
- b. Tersedia tempat cuci tangan dan peralatan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir yang terbuat dari bahan kuat, aman tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan.
- c. Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- d. Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit.
- e. Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan tertentu.

2.3 Jenis Material Higienis

Material merupakan salah satu bagian terpenting dalam sebuah bangunan. Material juga menentukan tampilan bangunan dan tingkat kenyamanan bagi para penggunanya. Peraturan dan standar pasar sehat memiliki kriteria tersendiri dalam hal pemilihan material, berikut merupakan beberapa jenis material higienis:

Tabel 1. Jenis Material Higienis

Nama	Jenis	Kelebihan	Kekurangan
Batu alam	Alami	<ul style="list-style-type: none"> • Terkesan natural, elegan dan mewah • Tidak cepat rusak jika dipasang pada lantai • Ukuran fleksibel dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan • Tahan terhadap goresan dan api 	<ul style="list-style-type: none"> • Warna tidak bisa seragam • Memiliki pori-pori yang besar sehingga harus ditutup atau dilapisi dengan bahan khusus • Penggunaan batu alam pada lantai dua harus memperhatikan struktur bangunannya • Material cenderung berat dan pemasangan cukup rumit • Harga lebih mahal dibandingkan keramik
Kaca	Pabrikan	<ul style="list-style-type: none"> • Tahan abrasi • Tahan terhadap bahan kimia, pelarut dan minyak • Tidak masalah dengan degradasi UV • Stabil pada rentang suhu yang lebar • Mudah dibersihkan • Tahan lama • Hemat energi 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebih berat dari plastik • Rawan pecah • Sudut-sudutnya tajam, maka harus dilengkungkan
Keramik	Pabrikan	<ul style="list-style-type: none"> • Tahan lama hingga puluhan tahun • Tersedia dalam beragam bentuk, ukuran, warna, tekstur dan pola • Perawatan mudah cukup diersihkan dengan kain basah 	<ul style="list-style-type: none"> • Menciptakan kesan dingin • Termasuk material yang keras dan licin • Mudah pecah saat pemasangan dan saat pengangkutan

		<ul style="list-style-type: none"> • Tahan dan tidak menyerap air • Harga yang ditawarkan bervariasi tergantung kualitas dan ukuran 	<ul style="list-style-type: none"> • Nat antar keramik yang kotor susah dibersihkan
Stainless steel	pabrikasi	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai daya tahan tinggi terhadap korosi • Tahan dengan kondisi iklim dengan suhu rendah dan tinggi • Dapat dipotong, dilas, dibentuk, dimesinkan dan dibuat dengan murah • Mudah dibersihkan • Tidak mudah berkarat 	<ul style="list-style-type: none"> • Biaya tinggi • Kesulitan dalam pengelasan
Solid surface	pabrikasi	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki tampilan beragam dibanding marmer • Bersifat non porous atau tidak berpori • Tahan goresan dan api • Mudah dalam perawatan • Mudah dibentuk/ fleksibel • Harga murah 	<ul style="list-style-type: none"> • Kekuatannya kalah dengan granit • Ketebalan beragam

(Sumber: Hasil analisis, 2014)

2.4 Metode Perancangan

Metode yang digunakan dalam perancangan tersebut adalah deskriptif analitis dengan tahapan sebagai berikut:

1. Identifikasi dan rumusan masalah
2. Tinjauan teori yang sesuai dengan judul perancangan
3. Penentuan kriteria desain yaitu sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 tentang pedoman pasar sehat
4. Survei lapangan
5. Evaluasi eksisting yang disesuaikan dengan kriteria yang telah ditentukan
6. Analisis potensi eksisting sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan sehingga muncul beberapa alternatif perancangan
7. Sintesis yang merupakan pemilihan alternatif yang digunakan dalam perancangan dari hasil analisis dan kemudian digunakan dalam konsep perancangan.
8. Hasil desain perancangan yang kemudian dievaluasi kembali sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Objek Perancangan

Lokasi Pasar Setonobetek berada di jalan Patimura Kelurahan Tosaren Kecamatan Kota Kota Kediri, tepatnya di antara 5°9'30"-5°9'37" Bujur Timur dan 7°45'50"-7°51'30" Lintang Selatan. Pemilihan lokasi dilakukan mengingat masih banyak masyarakat menengah ke bawah yang bergantung pada pasar tradisional tersebut. Bangunan berada di pusat kota yang sangat mudah dijangkau dan tentunya sangat berpotensi untuk dikembangkan.



Gambar 1. Lokasi Tapak

3.2 Penataan Ruang Dagang

Pada zonasi eksisting terbagi atas tujuh blok, dalam satu blok terdapat berbagai macam jenis barang dagangan yang bukan satu kelompok dagang. Contohnya sebagai berikut:

- a. Blok A : zona konveksi, gerabah, jajanan dan peracangan
- b. Blok B : zona daging, ikan, ayam, peracangan, sayur dan jajanan
- c. Blok C : zona ikan, sayur, buah dan peracangan
- d. Blok D : sayur dan pisang
- e. Blok E : sayur dan pisang
- f. Blok F : loak onderdil dan burung



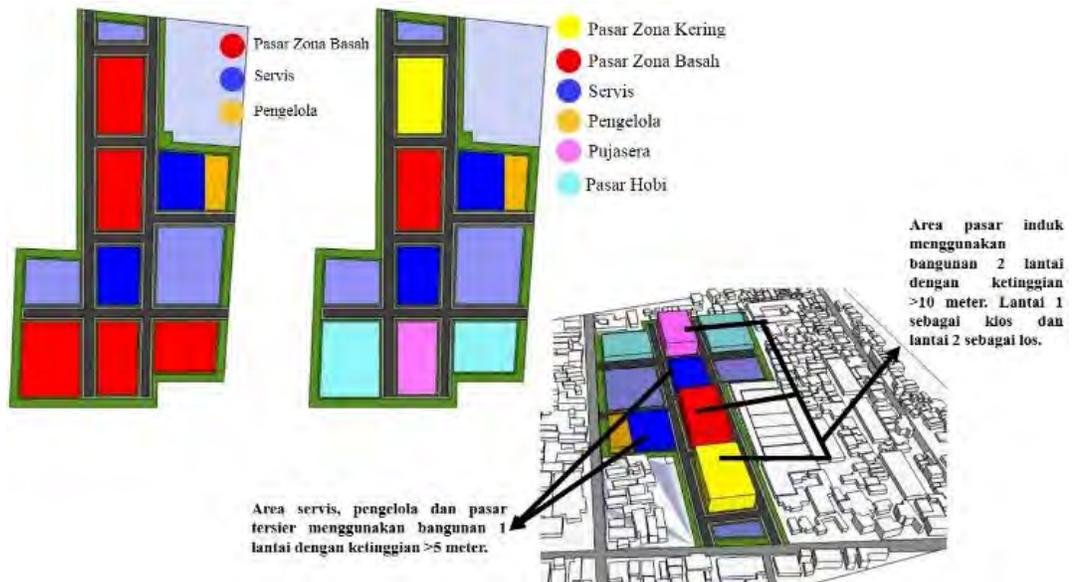
Gambar 2. Eksisting Zonasi Pasar

Pada analisis zona dibagi menjadi empat bagian sesuai dengan yang tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 yaitu zona basah, zona kering, zona makanan siap saji dan zona hobi sebagai penunjang. Zona kering tidak membutuhkan sistem utilitas secara khusus sehingga diletakkan di area depan dekat dengan *entrance*, zona basah diletakkan di tengah dekat dengan area utilitas yang berada di tengah mengingat zona basah membutuhkan area khusus dan banyak menggunakan sistem utilitas khusus, zona makanan siap saji dan zona hobi diletakkan di belakang dekat dengan *side entrance* agar memudahkan dalam mencapainya.

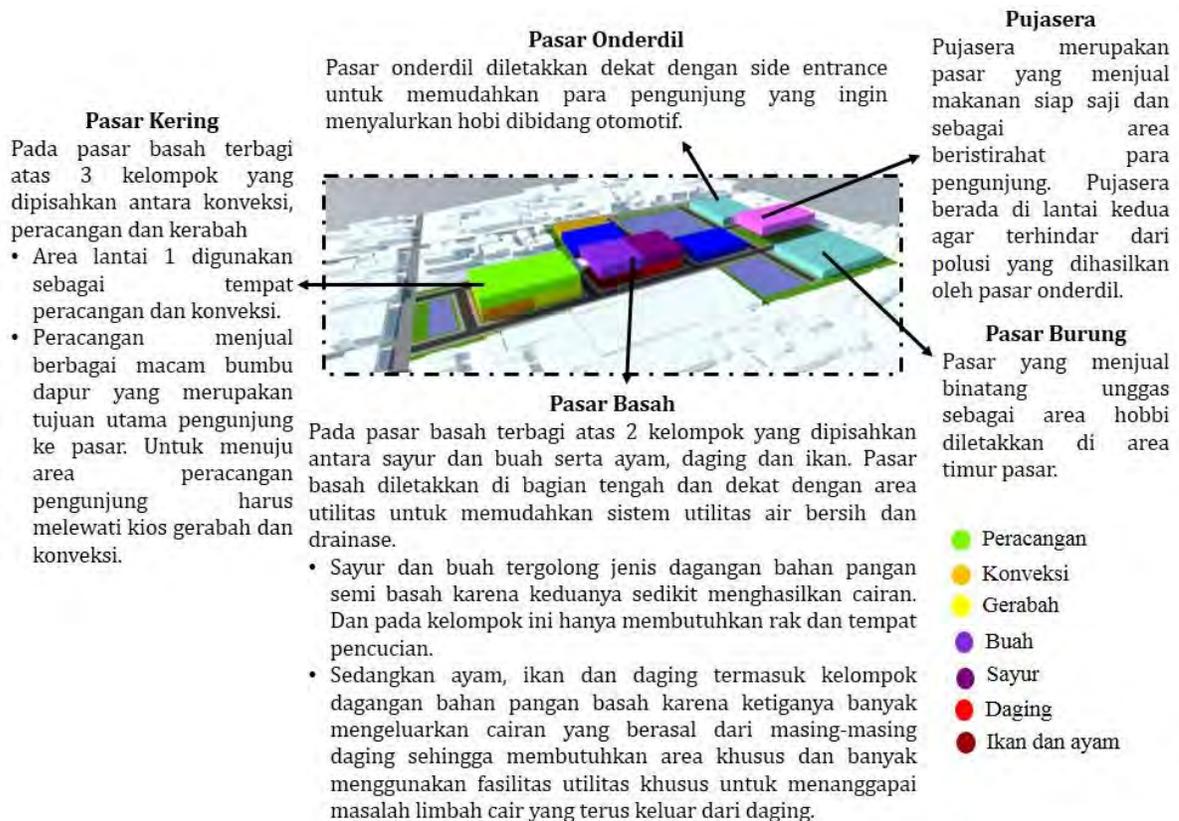


Gambar 3. Analisis Zonasi Tapak
(Sumber: Hasil Analisis, 2014)

Zonasi didapat dari hasil terbentuknya sirkulasi utama tapak, setelah itu terbagi atas beberapa bagian dan ditentukan penempatan pasar induk, area servis serta pengelola. Pasar induk terbagi atas tiga bagian yaitu pasar primer (bahan pangan basah, kering siap saji), pasar sekunder (konveksi dan gerabah) dan pasar tersier (burung dan onderdil).



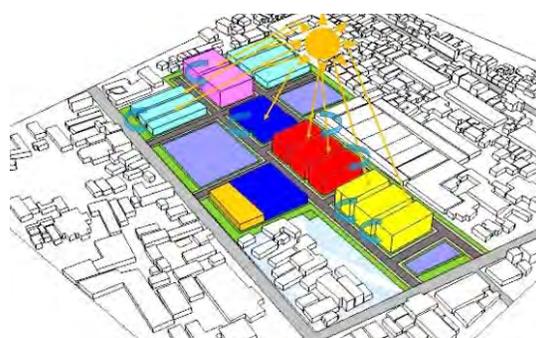
Gambar 4. Konsep Zonasi Pasar
(Sumber: Hasil Analisis, 2014)



Gambar 5. Konsep Zonasi Pasar
 (Sumber: Hasil Analisis, 2014)

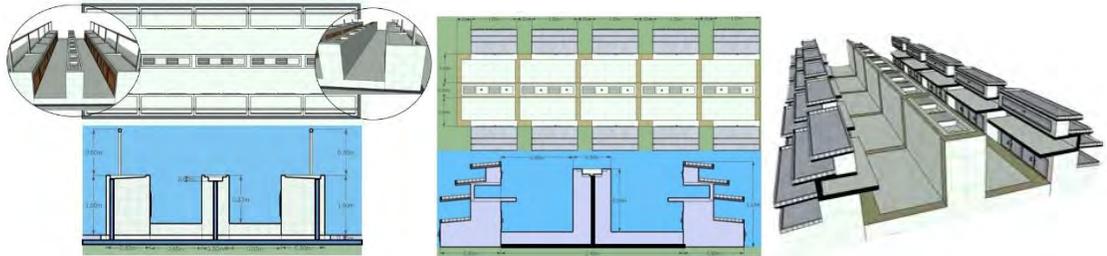
3.3 Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan

Massa hasil dari konsep penataan ruang dagang terpecah kembali akibat pertimbangan dari analisis penghawaan. Untuk mendapatkan penghawaan alami secara maksimal maka massa bangunan memanjang ke arah barat-timur. Namun pada hasil konsep sirkulasi dan zonasi didapat massa yang memanjang utara-selatan maka solusinya adalah memecah masing-masing massa agar angin dapat memasuki celah-celah tersebut.



Gambar 6. Konsep Pencahayaan Penghawaan dan Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan
 (Sumber: Hasil Analisis, 2014)

Meja penjualan daging memiliki kemiringan 3 derajat untuk mengalirkan air daging yang menetes yang langsung disalurkan ke drainase. Saluran drainase untuk membuang limbah cair yang memiliki kemiringan 2 derajat. Tempat pencucian diletakkan di tengah untuk memudahkan pengguna agar tidak terjadi *cross-circulation*. Setiap meja los memiliki satu tempat pencucian masing-masing. Pada penjualan buah dan sayur menggunakan rak yang memiliki kemiringan 5 derajat untuk memudahkan membersihkan debu dan kotoran. Tempat pencucian dilengkapi dengan pipa pembuangan drainase.



Gambar 7. Konsep Meja Penjualan Daging dan Buah
(Sumber: Hasil Analisis dan Sintesis, 2014)



Gambar 8. Suasana Pasar Basah dan Kering
(Sumber: Hasil Analisis dan Sintesis, 2014)

3.4 Bongkar muat

Bongkar muat berada pada area tengah pasar untuk memudahkan pengawasan dan memudahkan penjangkauan ke segala sisi pasar. Sistem bongkar muat adalah ketika barang dagangan datang truk dan *pick-up* langsung menuju are parkir bongkar muat, setelah itu barang diturunkan dan langsung dibawa ke gudang untuk disortir. Setelah barang disortir langsung disalurkan ke los dan kios pasar untuk diperjualbelikan. Fungsi gudang pada area bongkar muat ini tidak hanya untuk penyortiran tetapi juga untuk penyimpanan barang dagangan. Bongkar muat beroperasi di pagi hari sebelum aktivitas pasar berlangsung.



Gambar 9. Suasana Area Bongkar Muat
(Sumber: Hasil Analisis dan Sintesis, 2014)

3.5 Kostruksi

A. Atap

Atap menggunakan struktur baja ringan mengingat pada Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 disebutkan untuk pasar sehat tidak disarankan untuk penggunaan material bambu dan kayu. Atap dibedakan menjadi dua jenis yaitu atap sirkulasi dan atap los, pada atap sirkulasi menggunakan material fiber glas untuk memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan alami di dalam bangunan sedangkan untuk atap los menggunakan material *alderon deck* yang berfungsi untuk mengurangi kebisingan dan membuat ruangan terasa lebih sejuk.



Gambar 10. Konsep Atap
(Sumber: Hasil Analisis dan Sintesis, 2014)

B. Tangga

Pada konstruksi tangga untuk mendapat ketinggian masing-masing anak tangga menggunakan rumus:

$$i + 2t = 60-65$$

$$35 + 30 = 65,$$

sehingga menghasilkan *i* yaitu lebar anak tangga 35 cm dan *t* yang merupakan tinggi anak tangga sebesar 15 cm. jika tinggi lantai 1 ke lantai dua sebesar minimal 4 meter sebaiknya menggunakan bordes setiap ketinggian 2 m. Tangga yang digunakan berbentuk L dengan sisi sebelah kanan menggunakan *ramp* untuk difabel dan sirkulasi pengangkutan sampah

sedangkan sisi kiri menggunakan anak tangga. Material yang digunakan adalah beton dan pelapis lantai keramik bertekstur agar tidak licin.

C. Dinding dan Lantai

Pertemuan dinding dan lantai berbentuk lengkung atau biasa disebut dengan *conus* sesuai dengan pedoman pasar sehat pada Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008. Material dinding menggunakan struktur bata dengan dilapisi cat putih dan untuk dinding yang sering terkena percikan air menggunakan pelapis keramik dengan karakteristik kedap air dan mudah untuk dibersihkan. Sedangkan untuk lantai menggunakan material keramik dan untuk lantai yang sering terkena air menggunakan material keramik bertekstur agar tidak licin.

3.6 Utilitas

A. Drainase

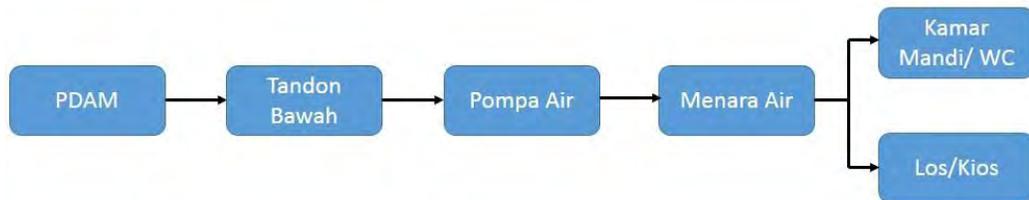
Pada eksisting tidak ada saluran pembuangan khusus untuk limbah yang dihasilkan oleh bahan pangan basah maupun penampungan air hujan. Drainase hasil desain terbagi atas dua jenis yaitu air limbah dan air hujan, keduanya dimanfaatkan kembali sebagai penyiram tanaman dan *hydrant* dengan cara filtrasi. Berikut merupakan skema distribusi dan filtrasi air hujan serta limbah cair yang dihasilkan dari pencucian bahan pangan basah:



Gambar 11. Konsep Drainase
(Sumber: Hasil Analisis dan Sintesis, 2014)

B. Air Bersih

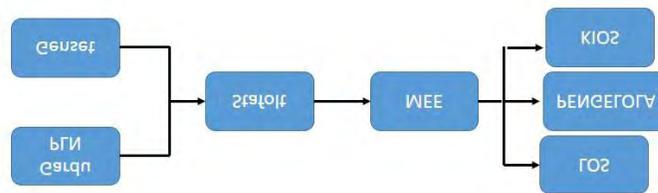
Air bersih menggunakan jasa PDAM yang kemudian dipompa dan ditampung pada sebuah menara air untuk didistribusikan ke tiap los dan kios.



Gambar 12. Konsep Air Bersih
(Sumber: Hasil Analisis dan Sintesis, 2014)

C. Listrik

Listrik bersumber pada gardu PLN yang ada pada tapak. Pasar Setonobetek ini juga menyediakan genset untuk mengantisipasi adanya pemadaman listrik secara mendadak.



Gambar 13. Konsep Saluran Listrik
(Sumber: Hasil Analisis dan Sintesis, 2014)

Terdapat meteran listrik di setiap los dan kios untuk memudahkan dalam pengelolaan administrasi. Sistem pembayaran listrik dan air dilakukan setiap bulan sesuai dengan penggunaan yang dapat dilihat dalam masing-masing meteran, hal tersebut dapat menghindari ketidakmerataan penggunaan listrik dan air.

3.7 Kawasan Tapak

Tapak berada di tengah kota di area perdagangan yang berdampak besar pada tapak yaitu polusi udara dengan menggunakan tanaman dan kebisingan dengan intensitas tinggi. Untuk menanggulangi hal tersebut dengan cara memperbanyak vegetasi jenis penyerap kebisingan yaitu tanaman bambo cina dan penyerap polutan yaitu tanaman sanseivieria yang mengelilingi tapak. Di sepanjang sirkulasi tapak juga ditanami vegetasi pengarah yaitu pohon palm raja.

Pada area Pasar Setonobetek Kota Kediri ini terbagi atas *entrance* dan *side-entrance*. *Entrance* utama digunakan untuk pengunjung yang bertujuan ke pasar basah dan kering sedangkan *side-entrance* selain untuk pintu masuk servis seperti bongkar muat, truk sampah, serta truk penyiram tanaman pada pagi dan sore hari, selain itu digunakan juga sebagai pintu masuk bagi pengunjung yang bertujuan ke area hobi seperti pasar burung dan pasar onderdil.



Gambar 14. Suasana Pasar Setonobetek
(Sumber: Hasil Desain, 2014)

Area parkir pasar ini terbagi atas tiga titik, yaitu yang pertama berada pada dekat pintu masuk utama di bagian selatan pasar, yang kedua berada dekat dengan pintu masuk

samping di bagian barat pasar dan ketiga berada di depan pasar burung di bagian timur pasar. Ketiga area parkir tersebut digunakan untuk pengunjung dan pedagang. Sedangkan untuk parkir bongkar muat, pengelola, pengangkut sampah dan hewan hidup diletakkan pada area khusus di masing-masing area.

4. Kesimpulan

Perancangan bangunan pasar sehat harus disesuaikan dengan kriteria yang tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan nomor 519 tahun 2008 tentang pedoman pasar sehat. Penggunaan material sangat berpengaruh terhadap kehygienisan bahan pangan dan makanan yang dijual sehingga material kayu sangat tidak dianjurkan dalam perancangan pasar sehat karena tidak kedap air dan sukar untuk dibersihkan. Pola tata ruang pun juga sangat berpengaruh terhadap kehygienisan pasar karena tiap barang dagang bahan pangan dan makanan memiliki karakteristik tersendiri sehingga harus dipisahkan menurut zona-zona yang telah ditentukan.

Selain pemilihan material dan penerapan pola tata ruang secara tepat, sehat atau higienis dapat dicapai dengan pengaturan sistem utilitas dalam penanganan barang dagangan basah dan kering maupun pengolahan limbah yang diterapkan pada eksterior maupun interior pasar. Pembasmian hama vektor dapat dilakukan dengan kelengkapan sistem perlindungan dan juga pemilihan vegetasi yang dapat mendukung dalam menghindari timbulnya serangan hama tersebut. Sehat tidak hanya terwujud dari sisi arsitektural bangunan saja namun juga didukung dengan kerjasama para pengguna di dalamnya untuk berperilaku sehat. Kedua hal tersebut tidak dapat dipisahkan dan saling beriringan.

Daftar Pustaka

- Belshaw, Cyril S. 1981. *Tukar-Menukar Tradisional dan Pasar Modern*. Jakarta: Gramedia.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008. 2008. *Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Peraturan Pemerintah Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 20. 2012. *Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional*. Jakarta: Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia.
- Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 49/M-DAG/PER/12/2010. 2010. *Petunjuk Teknis Penggunaan Dana Alokasi Khusus Bidang Sarana Perdagangan Tahun Anggaran 2011*. Jakarta: Menteri Perdagangan Republik Indonesia.