

ANALISIS SANITASI PASAR IKAN REJOMULYO BERMUTU HIGIENIS

Aan Fatahudin, Velma Nindita
aanfatahudin@gmail.com

Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik dan Informatika Universitas PGRI Semarang

Abstrak

Kota Semarang merupakan salah satu kota di Indonesia yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan. Kota ini memiliki wilayah laut dengan pantai sepanjang kurang lebih 36,63 km. Sayangnya pengelolaan potensi perikanan ini belum optimal karena terdapat beberapa hambatan, salah satu hambatan yang terjadi yaitu di Pasar ikan Rejomulyo lama Semarang atau yang sering disebut Pasar Kobong . Pasar ikan Rejomulyo menjadi pusat grosir ikan di wilayah Semarang, namun sayangnya kondisi pasar sangat memprihatkan mulai dari tempat pelelangan, lapak, sanitasi, drainase maupun pengelolaan limbah. Sanitasi merupakan peran penting untuk mendukung ke higienisan kondisi pasar maupun kualitas ikan yang dijual. Dalam hal ini diharapkan pemerintah dapat lebih memperhatikan kondisi bangunan pasar yang sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan No 519/MENKES/SK/VI/2018, untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi di bidang perikanan.

Kata kunci : Pasar Ikan, Higienis, Sanitasi.

Abstract

Semarang City is one of the cities in Indonesia which has great potential in the fisheries sector. This city has a sea area with beaches along approximately 36.63 km. Unfortunately the management of this fishery potential is not optimal because there are several obstacles, one of the obstacles that occurs is the Rejomulyo Lama Fish Market in Semarang or what is often called the Kobong Market. The Rejomulyo fish market has become a fish wholesale center in the Semarang area, but unfortunately the market conditions are very concerning starting from the auction site, stalls, sanitation, drainage and waste management. Sanitation plays an important role in supporting the hygiene of market conditions and the quality of fish sold. In this case, it is hoped that the government can pay more attention to market building conditions in accordance with Minister of Health regulation No 519/MENKES/SK/VI/2018, to increase economic growth in the fisheries sector.

Keywords: Fish Market, Hygiene, Sanitation.

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pasar Rejomulyo adalah salah satu pasar ikan di Kota Semarang. Pasar Rejomulyo sering disebut juga sebagai Pasar Kobong yang terletak di Jalan Bundel, Kemijen, kecamatan Semarang Timur, Kota Semarang, Jawa Tengah Indonesia. Pasar Rejomulyo Lama atau Pasar Kobong terkenal sebagai pusat pedagang ikan basah dan ikan kering di Kota Semarang, dengan jumlah keseluruhan pedagang sekitar 60 pedagang ikan grosir. Pemerintah Kota Semarang telah membangun pasar baru di sebelah Pasar Rejomulyo lama dengan jarak kurang lebih 200 meter dari Pasar Rejomulyo lama, pasar ini disebut Pasar Rejomulyo baru yang terletak di Jalan Pengapon, Kemijen, Kecamatan Semarang Timur, Kota Semarang, Jawa Tengah, Indonesia.

Citra kumuh dan kotor telah melekat pada pasar tersebut, mengingat banyak masyarakat yang masih memilih membeli ikan di pasar karena harga ikan yang terpaut cukup jauh dengan harga ikan di pasar swalayan. Maka dari itu perlu tindakan yang harus dilakukan agar Pasar Rejomulyo menjadi pasar yang sesuai dengan standart Pasar Ikan Higenis (PIH) yang ditetapkan, dengan harapan dapat memecahkan masalah melalui pengembangan fasilitas perdagangan perikanan yang lebih baik, higienis, bersih, dan nyaman dengan harga yang terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat khususnya Kota Semarang.

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

- Mengidentifikasi permasalahan sanitasi di Pasar Rejomulyo
- Mengevaluasi elevasi lantai di Pasar Rejomulyo
- Mengevaluasi pengelolaan limbah dengan sistem STP / IPAL di Pasar Rejomulyo

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah Kualitatif dengan metode :

a. Metode Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara mengunjungi Pasar Rejomulyo Semarang untuk mengumpulkan data yang ada di lapangan yang nantinya akan dianalisa dan

dibandingkan dengan teori Pasar dan Higienitas.

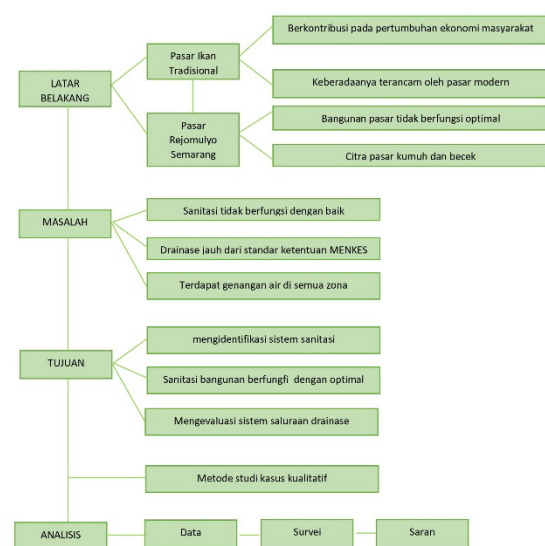
b. Metode Wawancara

Metode ini dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab langsung antara peneliti, dan pedagang.

c. Metode Literatur

Metode ini dilakukan dengan cara mencari teori ilmiah dalam bentuk buku maupun jurnal untuk menganalisa Pasar dan Higienitas.

1.3 Kerangka Berfikir



2. LANDASAN TEORI

2.1 Pengertian Pasar Tradisional

Berdasarkan Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia, nomor 23/MPP/1998 tentang lembaga-lembaga usaha perdagangan, Pasar Tradisional yaitu pasar yang didirikan dan dikelola oleh Pemerintah, Koperasi, Swasta, ataupun Swadaya Masyarakat dengan area usaha berupa toko, los, kios dan tenda, yang dimiliki atau dikelola oleh pedagang kecil dan menengah, oleh koperasi, atau oleh pengusaha skala kecil dengan modal yang kecil, dan dilakukan dengan proses jual beli tawar menawar sebelum terjadi kesepakatan pemelian.

2.2 Pasar Ikan Higienis (PIH)

Pasar Ikan Higienis yaitu pasar modern khusus memperjual belikan ikan yang

dirancang sebagai pusat perdagangan hasil perikanan dengan standar mutu produk yang sesuai dengan syarat kesehatan, higienitas bahan pangan serta syarat sanitasi lingkungan (Dinas Perikanan dan Kelautan Semarang 2007). Higienis disini terbagi atas tiga ketentuan yaitu, syarat kesehatan, higienitas bahan pangan, dan sanitasi lingkungan. Syarat kesehatan mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat. Higienitas bahan pangan mengacu dengan standar HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Sanitasi lingkungan mengacu kepada penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Prosedured*). Bagi masyarakat di negara maju, pasar ikan higienis bukan barang baru lagi. Jepang boleh dibilang sebagai pelopornya. Sejak tahun 1967, negeri ini sudah memiliki Tsukiji Fish Market (TFM), yang berdiri di atas lahan seluas 23 ha dan berada di tengah-tengah Kota Tokyo ([www.google.com/Suara Merdeka](http://www.google.com/SuaraMerdeka) on line, Pasar Ikan Higienis di Tokyo). Pembangunan pasar ikan higienis ini secara otomatis mengubah citra pasar ikan tradisional, yang seringkali dinilai kumuh, becek, dan berbau amis. Di Indonesia sendiri, pasar ikan umumnya merupakan bagian integral dari bangunan pasar umum. Karena ciri khas kumuh, becek dan amis itulah, tidak sedikit orang yang membeli ikan di pasar swalayan yang lebih terjamin mutu dan kualitas ikan yang di perjual belikan.



Gambar 2.1. Pasar Ikan Higienis di Tokyo



Pasar Muara Baru Jakarta Utara
Sumber: SCBC INDONESIA

2.3 Sanitasi dan Higienis

2.3.1 Pengertian Sanitasi

Secara umum, pengertian sanitasi ini merupakan suatu upaya yang dilakukan oleh manusia dalam mewujudkan serta juga menjamin kondisi lingkungan (terutama lingkungan fisik, yaitu tanah, air, dan udara) dengan memenuhi syarat-syarat kesehatan. Sedangkan World Health Organization (WHO) sanitasi merupakan suatu pengendalian seluruh faktor lingkungan fisik manusia yang dapat atau bisa menimbulkan akibat buruk terhadap kehidupan manusia, baik fisik atau juga mental.

2.3.2 Pengertian Higienis

Menurut Depkes RI “tahun 2004” pengertian Higienis adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan, sedang dalam Depkes RI “1994” higienis lebih kepada upaya penyehatan diri.

2.3.3 Petunjuk Teknis Sarana Sanitasi dan Higienis

1. Lampu pada tempat untuk penjualan dan area operasional adalah tipe lampu tertutup untuk menghindari pecahnya lampu, penampung debu dan kotoran.
2. Kios ikan segar harus mempunyai dinding tertutup dari keramik lantai tinggi 1,5 meter, dinding membentuk busur bukan siku 90 derajat, sistem drainase yang baik, dan sistem pendingin ruangan.

3. Kios ikan segar dan ikan olahan beku disarankan memiliki lemari panjang yang berpendingin.
4. Kios ikan segar mempunyai sarana uap (steam) air panas yang perlu dipakai untuk proses awal pencucian meja, lemari, dan peralatan yang bersangkutan dengan ikan segar.
5. Sistem drainase harus dihubungkan dengan pipa pembuang limbah primer dari lokasi kota yang bersangkutan untuk menghindari kebuntuan aliran limbah.

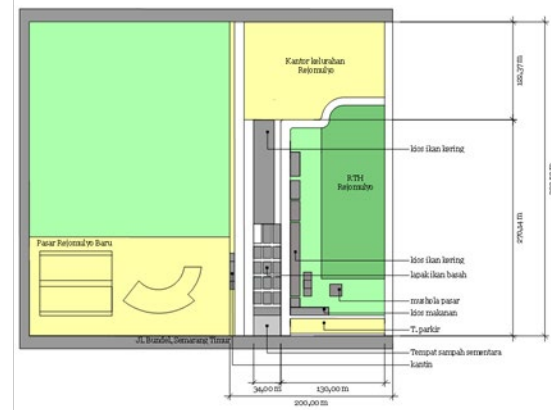
2.4 Drainase

Drainase atau saluran pembuangan merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam perancangan pasar ikan. Suatu bangunan pasar ikan yang telah dirancang dengan baik, apabila terdapat bagian dari lantai yang tergenang air akan menyebabkan rancangan menjadi tidak sempurna. Genangan air yang tidak terencana menyebabkan efek visual yang kurang baik, selain itu dapat merusak konstruksi perkerasan. Maka dari itu perlu perancangan drainase yang baik dan pemikiran yang komprehensif untuk pasar ikan.

3. ANALISIS DAN HASIL PEMBAHASAN

3.1 Data Pasar Rejo Mulyo

Berdasarkan data observasi dan pengukuran yang telah dilakukan, kondisi lantai di area pasar yang bergelombang dan berkontur sehingga air akan bergerak dari kontur yang tertinggi menuju kontur yang terendah rendah, artinya akan selalu terjadi aliran air secara alamiah dan ini yang menyebabkan terjadinya genangan air. Selain itu juga pemilihan material paving yang tidak tepat untuk aktivitas bongkar muat truck dan kendaraan-kendaraan bermuatan besar. Volume air hujan yang cukup besar pun menjadi penyebab lain paving tidak mampu menahan sehingga cepat rusak.



Sumber : Google earth dan pengukuran pribadi, 2020

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu pedagang Pasar Rejomulyo yang bernama Bapak Surowi mengatakan bahwa, Pasar Rejomulyo saat ini kurang diperhatikan oleh Pemerintah, khususnya Dinas Perdagangan. Dikarenakan status pasar akan di pindah di Pasar Rejomulyo baru yang bersebelahan dengan Pasar Rejomulyo lama. Dengan berbagai pertimbangan yaitu, fasilitas air bersih, listrik dan fasilitas lainnya dicabut. Bapak Surowi menegaskan pedagang di Pasar Rejomulyo kurang lebih berjumlah 105, dengan rincian 65 pedagang ikan basah dan 40 pedagang ikan kering.

3.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan

3.2.1 Sistem sanitasi di Pasar Rejomulyo

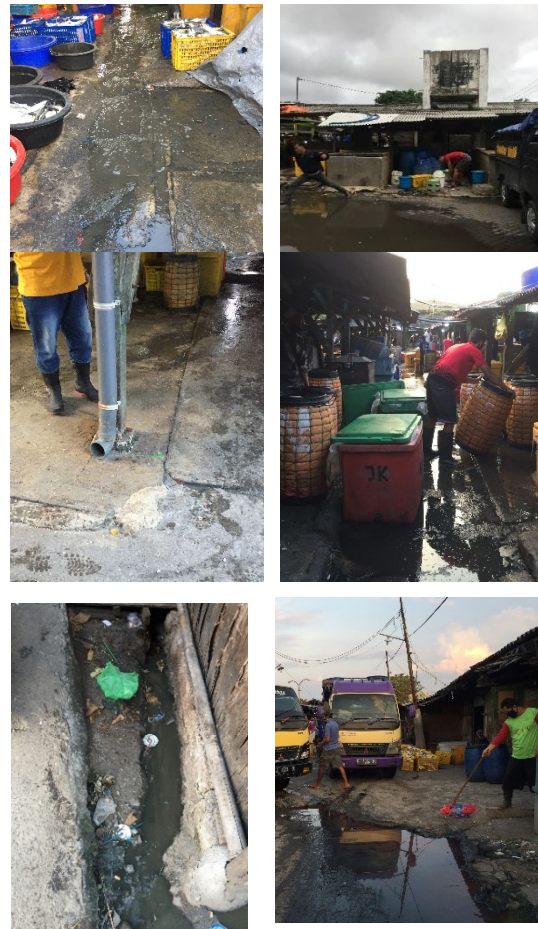


Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Pasar Rejomulyo lama Semarang bahwa sanitasi tidak sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan No 519/MENKES/SK/VI/2018. Yang di dalamnya memuat peraturan mengenai drainase bahwa standar drainase yang sesuai adalah ditutup dengan kisi sehingga saluran mudah dibersihkan, memiliki kemiringan sesuai standar yang berlaku sehingga tidak menimbulkan genangan air, tidak ada bangunan los atau kios diatas saluran drainase. Sedangkan yang ada di lapangan kondisi drainase sudah rusak tidak ditemukan tutup kisi dan kemiringan juga tidak sesuai standar, sehingga menyebabkan genangan air dan becek serta menimbulkan aroma yang tidak sedap.

Sedangkan untuk ketersediaan air bersih di Pasar Rejomulyo kurang memadai, dapat dilihat dari para pedagang yang masih menggunakan air kotor bekas penampungan ikan atau air hujan yang belum diolah. Sesuai peraturan menteri kesehatan bahwa tersedianya air bersih secara berkesinambungan dan tempat penampungan air dilengkapi dengan kran sehingga air bisa mengalir merupakan hal yang sangat penting untuk menjaga kehygienisan dan kesehatan. Berikut tabel analisis sanitasi di pasar Rejomulyo.

3.3 Sistem Elevasi Lantai di Pasar Rejomulyo

Kondisi lantai di Pasar Rejomulyo masih terlihat adanya genangan air yang diakibatkan tidak adanya sistem elevasi yang mengacu titik 0. Ditambah dengan pemilihan material yang tidak sesuai dengan zonasi, seperti kondisi lapak yang hanya menggunakan plesteran tanpa tali air, tanpa dilatasi dan bergelombang. Lorong sirkulasi pembeli dengan lapak seharusnya beda elevasi untuk mengurangi genangan air dan memperlancar aliran air.



Gambar 3.3.1 Elevasi pada pasar Rejomulyo
Sumber : dokumentasi pribadi, 2020

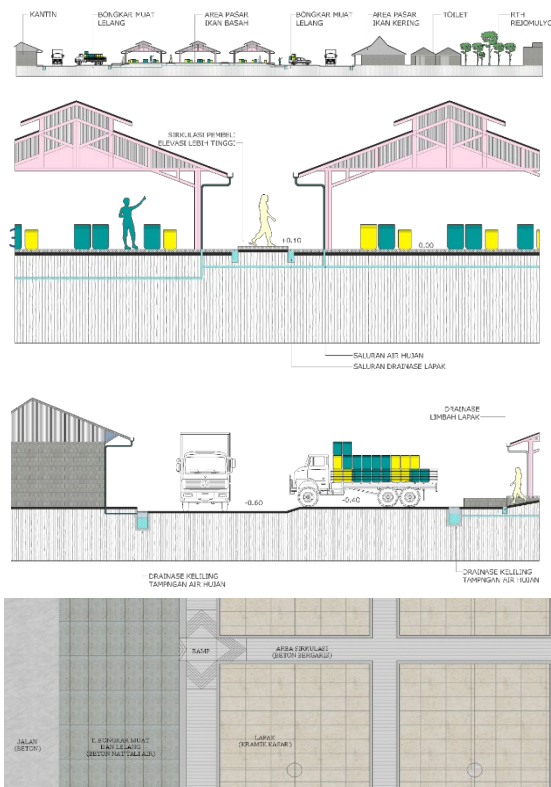


Gambar 3.3.2 Lapak ikan bandung dengan sistem drainase
Sumber : SCBC Indonesia



Gambar 3.3.3 pengelompokan zona basah, kering dan zona servis

Sumber : Analisis penulis, 2020



Gambar 3.3.4 Rekomendasi desain elevasi dan saluran pasar Rejomulyo

Sumber : Analisis penulis, 2020

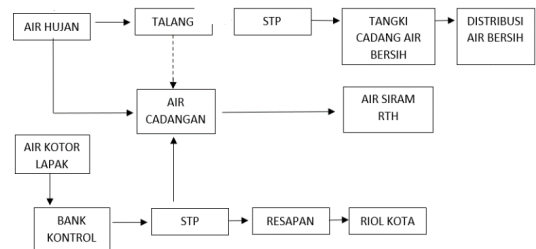
3.4 Sistem Pengelolaan Limbah di Pasar

Rejomulyo

Pada tahap pengelolaan limbah di Pasar Rejomulyo lama Semarang seharusnya ada pemisahan antara limbah cair dan limbah padat serta difasilitasi dengan bak kontrol

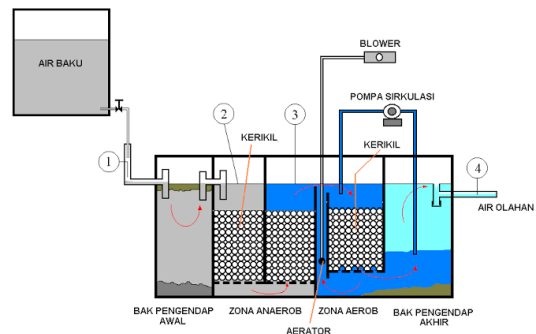
agar memudahkan pengecekan saluran pembuangan limbah.

Sistem pengolahan limbah adalah peran dalam bentuk mewujudkan pasar ikan yang berlabel higienis dengan penyelesaian sistem STP dan naturalisasi sistem. Wujud naturalisasi sistem pada limbah yaitu dengan cara mengolah dan menggunakan Kembali untuk daya dukung kebutuhan seperti cuci ikan, kebersihan pasar, dan penyiraman RTH. Sistem ini menggabungkan antara normalisasi dan naturalisasi. Yang dimaksud dengan naturalisasi sistem yang saya pakai yaitu menyediakan ruang pendukung tangkap air atau retensi air hujan maupun limbah yang bisa menampung kotoran limbah padat dengan alami untuk diolah menggunakan media ikan lele untuk mengurangi jumlah limbah dalam proses STP IPAL. Jika sudah melalui proses STP limpahan atau sisa air yang mengalir ke drainase riol kota sudah dalam keadaan bersih tanpa limbah kotor yang berbau. Berikut hasil penerapan desain pengolahan limbah basah, kering dan sistem pengelolaan air bersih air kotor berdasarkan analisis lapangan:

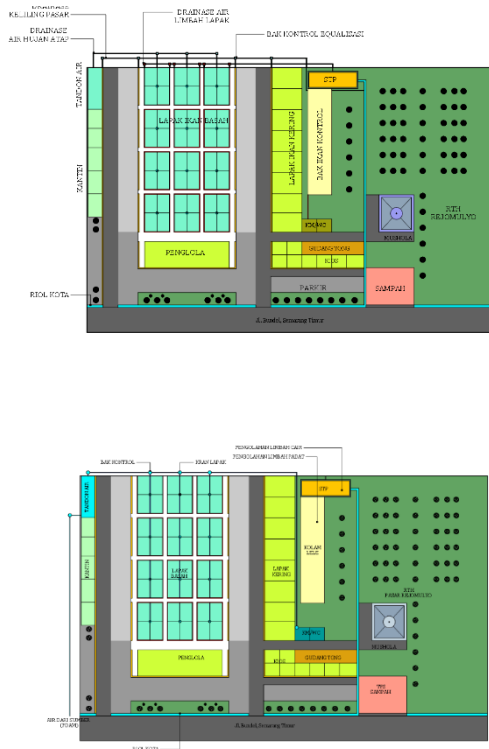


Gambar 3.4.1 gambar diagram bubble

Sumber : analisis penulis, 2020



Gambar 4.6. Detail sistem STP (Segmenting, Targeting, and Positioning)



Gambar 4.7. Penerapan layout drainase, air bersih, dan limbah dengan sistem STP/ IPAL

Sumber : Analisis penulis, 2020

4. PENUTUP

4.1 Kesimpulan

1. Kebutuhan sanitasi yang sesuai dengan standart Pasar Ikan Higenis (PIH) dan peraturan Menteri Kesehatan No 519/MENKES/SK/VI/2018 dengan keadaan eksisting masih jauh dari kapasitas yaitu hanya 10% meliputi toilet, bak sampah, zona kering. Dari yang ditetapkan yang belum memenuhi standar sanitasi, yaitu drainase air limbah lapak penjual, limpahan air hujan, wastafel dan kualitas air bersih belum tersedia.

2. Kondisi lantai tidak tertata dengan sesuai zonasi basah, kering dan zona servis, mengakibatkan genangan di semua zona lantai. Semestinya ada titik acu 0 pada lantai tertentu, supaya aliran air mengalir ke lantai paling rendah dan masuk ke drainase.
3. Limbah pasar Rejomulyo belum dilakukan pengolahan dengan sistem STP (Segmenting, Targeting, and Positioning) atau IPal yang mengakibatkan limbah cair maupun padat tercampur dan mengalir ke roil kota

4.2 Saran

1. Dalam merancang sebuah bangunan publik harus diperhatikan lokasi dan sanitasi sesuai kebutuhan, kemudian untuk pembuatan pasar ikan harus dilengkapi dengan drainase yang memadai.
2. Memperbaiki material lantai dan ketinggian lantai agar air tidak menggenang.
3. Pengelolaan limbah harus lebih diperhatikan.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Jago, Oscar Dinasty Risan Pratama.2018. *BEKERJANYA PERDA KOTA SEMARANG NO. 9 TAHUN 2013 TENTANG PENGATURAN PASAR TRADISIONAL DEMI BERLANGSUNGNYA Keadilan dan Kesejahteraan*.Semarang
- Suripin, Dr, Ir, M. Eng . 2004. *Sistem Drainase Perkotaan Yang Berkelanjutan*. Andi Yogyakarta. Yogyakarta
- Bayu Utomo, Dra. Rr Hermeni, M.Si, Supratiwi, M.Si.2007. *EVALUASI KEBIJAKAN PENDIRIAN PASAR IKAN HIGIENIS MINA REJOMULYO KOTA SEMARANG*. Semarang

Priyatno, Yulianto Prihatmaji.2008.
*PERANCANGAN PASAR IKAN HIGIENIS
(PIH) DI REMBANG (Pendekatan
Karakteristik Budaya Berdagang
Masyarakat Pesisir)*. Rembang

Kementerian Kesehatan. (2008).
*Keputusan Menteri Kesehatan
Republik Indonesia Nomor :
519/MENKES/SK/VI/2008 Tentang
Pedoman Penyelenggaraan Pasar
Sehat*