

BAB II

TINJAUAN PASAR TRADISIONAL

2.1 TINJAUAN UMUM

2.1.1 Pengertian Pasar

Pasar dalam pengertian ekonomi adalah situasi seseorang atau lebih pembeli (konsumen) dan penjual (produsen dan pedagang) melakukan transaksi setelah kedua pihak telah mengambil kata sepakat tentang harga terhadap sejumlah (kuantitas) barang dengan kualitas tertentu yang menjadi objek transaksi. Kedua pihak, pembeli dan penjual mendapat manfaat dari adanya transaksi atau pasar. Pihak pembeli mendapat barang yang diinginkan untuk memenuhi dan memuaskan kebutuhannya sedangkan penjual mendapat imbalan pendapatan untuk selanjutnya digunakan untuk membiayai aktivitasnya sebagai pelaku ekonomi produksi atau pedagang.¹

Pasar sebagai area tempat jual beli barang dengan jumlah penjual lebih dari satu baik yang disebut sebagai pusat perbelanjaan, pasar tradisional, pertokoan, mall, plaza, pusat perdagangan maupun sebutan lainnya.²

Pasar menurut kajian ilmu ekonomi adalah suatu tempat atau proses interaksi antara permintaan (pembeli) dan penawaran (penjual) dari suatu barang/jasa tertentu, sehingga akhirnya dapat menetapkan harga keseimbangan (harga pasar) dan jumlah yang diperdagangkan.³

Jadi, berdasarkan pernyataan diatas pasar adalah area tempat jual beli barang/ jasa dengan penjual lebih dari satu orang yang didalamnya terjadi proses interaksi antara permintaan (pembeli) dan penawaran (penjual) sehingga menetapkan harga dan jumlah yang disepakati oleh penjual dan pembeli.

¹ Menteri Perdagangan Republik Indonesia

² Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 112 Tahun 2007

³ Belshaw, Cyril S. (1981). *Tukar-Menukar Tradisional dan Pasar Modern*. Jakarta : Gramedia.

2.1.2 Fungsi Pasar⁴

Pasar berfungsi sebagai tempat atau wadah untuk pelayanan bagi masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari berbagai segi atau bidang, diantaranya :

a. Segi Ekonomi.

Merupakan tempat transaksi antara produsen dan konsumen yang merupakan komoditas untuk memwadahi kebutuhan sebagai demand dan suplai.

b. Segi sosial budaya.

Merupakan kontrak sosial secara langsung yang menjadi tradisi suatu masyarakat yang meruokan interaksi antara komunitas pada sektor informal dan formal.

c. Arsitektur

Menunjukkan ciri khas daerah yang menampilkan bentuk-bentuk fisik bangunan dan artefak yang dimiliki.

2.1.3 Jenis Pasar⁵

2.1.3.1 Pasar Ditinjau dari Keegiatannya

a. Pasar Modern

Merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli dan ditandai dengan adanya transaksi jual beli secara tidak langsung. Pembeli melayani kebutuhannya sendiri dengan mengambil di rak-rak yang sudah ditata sebelumnya. Harga barang sudah tercantum pada tabel-tabel yang pada rak-rak tempat barang tersebut diletakan dan merupakan harga pasti tidak dapat ditawar.

Dari uraian diatas, pasar yang akan dirancang tergolong jenis pasar tradisional karena di dalam bangunan pasar ini terdapat kios-kios atau

⁴ M. Darwis, (1984). *Penataan Kembali Pasar Kotagede*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada

⁵ Perda Yogyakarta Nomor 2 Tahun 2009 Tentang Pasar

gerai gerai, los dan dasaran yang dikelola oleh UPTD Pasar. Selain itu, dalam sistem transaksinya pedagang yang melayani pembeli kemudian terjadi tawar menawar dalam menentukan harga jual yang disepakati oleh kedua pihak. Barang-barang yang dijual di Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul ini adalah kebutuhan sehari-hari, jajanan tradisional, dan makanan nusantara.

b. Pasar Tradisional

Merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual pembeli secara langsung, bangunannya terdiri dari kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang dibuka penjual maupun suatu pengelola pasar.

Pada pasar tradisional ini sebagian besar menjual kebutuhan sehari-hari seperti bahan-bahan makanan berupa ikan, buah, sayur-sayuran, telur, daging, kain, barang elektronik, jasa, dll. Selain itu juga menjual kue tradisional dan makanan nusantara lainnya.

Sistem yang terdapat pada pasar ini dalam proses transaksi adalah pedagang melayani pembeli yang datang ke stan mereka, dan melakukan tawar menawar untuk menentukan kata sepakat pada harga dengan jumlah yang telah disepakati sebelumnya. Pasar seperti ini umumnya dapat ditemukan di kawasan permukiman agar memudahkan pembeli untuk mencapai pasar.

2.1.3.1.1 Perbedaan Pasar Modern dan Pasar Tradisional

No	Karakteristik	Pasar Modern	Pasar Tradisional
1	Pengelolaan	<ul style="list-style-type: none"> Dikelola oleh suatu perusahaan (grup atau perseorangan) Pengelolaan secara profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> Dikelola oleh pemerintah kota (Dinas/PD Pasar) Terdiri dari unit-unit usaha kecil yang dimiliki perseorangan

			bersifat tradisional.
2	Organisasi	Ada manajemen pengelolaan yang jelas.	Ada koperasi pedagang pasar.
3	Kondisi fisik tempat usaha	<ul style="list-style-type: none"> • Bangunan permanen umumnya dilengkapi dengan fasilitas fasilitas memadai • Kebersihan dan kenyamanan konsumen lebih diutamakan • Pengaturan rak barang cukup baik 	<ul style="list-style-type: none"> • Bangunan temporer, semi permanent atau permanent • Kebersihan tidak terjaga dengan baik • Gang antar kios terlalu sempit • Fasilitas parkir tidak memadai
4	Barang	<ul style="list-style-type: none"> • Barang yang dijual hamper sama dengan pasar tradisional, tapi barang tahan lama lebih menonjol • Mutu barang terjamin • Barang ditata berdasarkan jenisnya • Barang dapat dipilih sendiri oleh 	<ul style="list-style-type: none"> • Barang yang dijual adalah barang - barang kebutuhan rumah tangga sehari-hari • Umumnya barang yang dijual lebih segar dan bervariasi • Harga relative lebih murah, dapat ditawar

		konsumen	<ul style="list-style-type: none"> • Penataan barang seadanya
5	Hubungan penjual dan pembeli	<ul style="list-style-type: none"> • Interaksi antara penjual dan pembeli terbatas • Transaksi bersifat ekonomis dan efisien 	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat interaksi antara penjual dan pembeli • Terjadi proses tawar-menawar
6	Waktu kegiatan	Dimulai rata-rata dari pukul 09.00 s.d. 22.00 WIB	Pada umumnya dimulai dari pukul 06.00 s.d 18.00 WIB
7	Mekanisme perolehan komoditas	Memiliki akses langsung ke produsen	Diperoleh melalui pasar induk
8	Lokasi	Strategi lokasi dipertimbangkan dengan matang	Tumbuh tanpa perencanaan, lokasi ditempat-tempat yang strategis dan mudah dijangkau

Tabel 2.1 Perbedaan Pasar Modern dan Pasar Tradisional

Sumber: Oktavia. Galuh, (2007). *Redesain Pasar Jongke Surakarta*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta

2.1.3.2 Pasar Ditinjau dari Segi Dagangannya.

a. Pasar Umum

Pasar umum adalah pasar dengan jenis dagangan yang diperjualbelikan lebih dari satu jenis. Dagangan yang terdapat pada pasar ini biasanya meliputi kebutuhan sehari-hari.

b. Pasar Khusus

Pasar khusus adalah pasar dengan barang dagangan yang diperjual belikan sebagian besar terdiri dari satu jenis dagangan beserta

kelengkapannya. Menurut jenis dagangannya Pasar Umum Gubug tergolong pasar umum karena jenis barang yang diperjual belikan lebih dari satu jenis dan meliputi kebutuhan sehari-hari.

Menurut jenis dagangannya Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul yang akan dirancang tergolong pasar umum karena jenis barang yang diperjual belikan lebih dari satu jenis dan meliputi kebutuhan sehari-hari.

2.2 TINJAUAN KHUSUS

2.2.1 Pengertian Pasar Tradisional

Pasar tradisional adalah pasar yang kegiatan para penjual dan pembelinya dilakukan secara langsung dalam bentuk eceran dalam waktu sementara atau tetap dengan tingkat pelayanan terbatas.⁶

Pasar tradisional sebagai pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara, dan Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan swasta dengan tempat usaha berupa toko, kios, los, dan tenda yang dimiliki/ dikelola oleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat, atau koperasi dengan usaha skala kecil, menengah, dengan usaha skala kecil, modal kecil dan dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar-menawar.⁷

Pasar tradisional merupakan pasar yang paling sederhana karena tidak terdapat peraturan yang ketat selain aturan antar pedagang saja. Hal inilah yang memudahkan masuk keluarnya para penjual ke dalam pasar tradisional. Aturan pasar tradisional tersebut sangat memungkinkan pedagang yang berbeda untuk menjual komoditas yang sama, misalnya sayur, ikan ataupun bahan-bahan dapur, karenanya pasar tradisional dapat dikatakan sebagai salah satu bentuk pasar persaingan sempurna. Kelonggaran hukum dan peraturan pasar tradisional tersebut dapat

⁶ Satwiko, Prasasto. (1984). *Renovasi Pasar Beringhardjo*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada

⁷ Peraturan Bupati Sleman Nomor 11 Tahun 2015 Tentang Kriteria Pasar Tradisional

memberi dampak tersendiri, baik itu negatif maupun positif bagi penjual maupun pembeli. Salah satunya adalah mudahnya akses penjual untuk masuk dalam pasar disamping harga relatif lebih murah.⁸

Pasar tradisional adalah tempat secara fisik di mana para penjual dan pembeli berkumpul untuk membeli dan menjual barang. Secara fisik, pasar tradisional terdiri dari kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual maupun suatu pengelola pasar. Kebanyakan menjual kebutuhan sehari-hari seperti bahan-bahan makanan berupa ikan, buah, sayur-sayuran, telur, daging, kain, pakaian barang elektronik, jasa dan lain-lain. Selain itu, ada pula yang menjual kue-kue dan barang-barang lainnya. Pasar seperti ini masih banyak ditemukan di Indonesia, dan umumnya terletak dekat kawasan perumahan agar memudahkan pembeli untuk mencapai pasar.⁹

Dari beberapa pengertian diatas, pasar tradisional adalah tempat pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara, dan Badan Usaha Milik Daerah yang merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli dalam proses transaksi jual beli secara langsung dalam bentuk eceran dengan proses tawar nawar dan bangunannya biasanya terdiri dari kios-kios atau gerai, los, dan dasaran terbuka. Pasar tradisional biasanya ada dalam waktu sementara atau tetap dengan tingkat pelayanan terbatas.

2.2.2 Ciri-ciri Pasar Tradisional

Ciri-ciri pasar tradisional adalah sebagai berikut:¹⁰

1. Pasar tradisional dimiliki, dibangun dan atau dikelola oleh pemerintah daerah.

⁸ Moersid, Adhi. (2003). *Pasar Tradisional di Persimpangan Jalan*. Palembang: Forum Musda IAI Cabang Sumatra Selatan

⁹ Kotler, Philip. (2005). *Manajemen Pemasaran, Analisis Perencanaan dan Pengendalian*. Edisi VI. Jilid I. Penerjemah: Jaka Wasana. Jakarta: Erlangga

¹⁰ Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional

2. Adanya sistem tawar menawar antara penjual dan pembeli. Tawar menawar ini adalah salah satu budaya yang terbentuk di dalam pasar. Hal ini yang dapat menjalin hubungan sosial antara pedagang dan pembeli yang lebih dekat.
3. Tempat usaha beragam dan menyatu dalam lokasi yang sama. Meskipun semua berada pada lokasi yang sama, barang dagangan setiap penjual menjual barang yang berbeda-beda. Selain itu juga terdapat pengelompokan dagangan sesuai dengan jenis dagangannya seperti kelompok pedagang ikan, sayur, buah, bumbu, dan daging.
4. Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan lokal. Barang dagangan yang dijual di pasar tradisional ini adalah hasil bumi yang dihasilkan oleh daerah tersebut. Meskipun ada beberapa dagangan yang diambil dari hasil bumi dari daerah lain yang berada tidak jauh dari daerah tersebut namun tidak sampai mengimpor hingga keluar pulau atau negara.

2.2.3 Potensi Pasar Tradisional

Beberapa potensi pasar tradisional adalah sebagai berikut:¹¹

1. Kemampuan pasar tradisional dalam menyerap komoditi lokal dari kawasan sekitarnya.
2. Berfungsi sebagai supplier untuk berbagai input pertanian, perumahan, serta kebutuhan pokok masyarakat secara luas.
3. Pasar tradisional memiliki segmentasi pasar tersendiri, yang membedakannya dari pasar modern.
4. Para pedagang yang beroperasi di pasar umumnya kaum wanita sehingga sangat bermanfaat bagi peningkatan kesempatan berusaha untuk kaum wanita, dalam arti wanita umumnya memiliki keunggulan dibandingkan dengan pria dalam melayani konsumen.

¹¹ Moersid, Adhi. (2003). *Pasar Tradisional di Persimpangan Jalan*. Palembang: Forum Musda IAI Cabang Sumatra Selatan

5. Potensi pasar akan semakin penting karena market turn over yang cukup cepat dengan sistem pembayaran tunai.

Dari berbagai ciri-ciri diatas, perancangan Pasar Tradisional Kabupaten Bantul telah memenuhi ciri-ciri pasar tradisional yang telah ditentukan oleh menteri perdagangan Indonesia. Pemilihan lahan dan bangunan untuk Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul dimiliki, dibangun, dan dikelola oleh pemerintah daerah Kabupaten Bantul. Hal ini ditunjukkan dengan terdapatnya UPTD Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul yang nantinya akan berada dalam pasar tersebut yang bertugas mengatur dan mengelola pasar.

Pada Pasar Tradisional Kabupaten Bantul juga terdapat sistem tawar menawar antara penjual dan pembeli. Proses tawar menawar inilah yang membuat antara pedagang dan pembeli memiliki ikatan sosial. Selain itu, proses tawar menawar antara penjual dan pembeli cukup mempengaruhi ramainya stan atau kios yang berada di pasar tersebut.

Di dalam Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul akan terdapat satu bangunan utama yang didalamnya dapat menampung kurang lebih 300 bangunan kios, 700 kios los, dan 400 lapak untuk pedagang oprokan. Sedang bangunan lain berada mengitari bangunan utama yang didalamnya menampung sekitar 10 bangunan kios, 20 kios los, dan 10 petak. Dilakukan pengelompokan pedagang sesuai dengan jenis dagangannya, seperti pedagang komoditi basah, setengah basah, dan kering.

Barang dagangan yang dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Bantul sebagian besar merupakan hasil bumi dari Kabupaten Bantul sendiri. Barang-barang tersebut antara lain hasil pertanian, ikan laut, beberapa jenis sayuran, barang elektronik, dan peralatan rumah tangga yang berbahan plastik.

2.2.4 Klasifikasi Pasar Tradisional¹²

¹² Dinas Pengelolaan Pasar Kota Yogyakarta Tahun 2009

Terdapat 2 klasifikasi, yaitu:

a. Pasar umum

Yaitu pasar yang berisi barang-barang yang beraneka ragam. Dalam pasar umum terdapat dua kriteria pasar di dalamnya, yaitu:

1. Kriteria pasar sesuai dengan kelasnya

- Kelas I

Luas lahan dasaran minimal 2000m². Tersedia fasilitas : tempat parkir, tempat bongkar muat, tempat promosi, tempat pelayanan kesehatan, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana pengolahan kebersihan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

- Kelas II

Luas lahan dasaran minimal 1500m². Tersedia fasilitas : tempat parkir, tempat promosi, tempat pelayanan kesehatan, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana pengolahan kebersihan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

- Kelas III

Luas lahan dasaran minimal 1000m². Tersedia fasilitas : tempat promosi, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

- Kelas IV

Luas dasaran minimal 500m². Tersedia fasilitas : tempat promosi, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

- Kelas V

Luas dasaran minimal 50m². Tersedia fasilitas: sarana pengamanan dan sarana pengelola kebbersihan.

Dari jenis pasar menurut waktu kegiatannya, perancangan Pasar

Tradisional di Kabupaten Bantul tergolong pasar kelas I karena dilihat dari luasannya, pasar ini memiliki lahan seluas 10.000m² memenuhi standart kelas I yang memiliki luas dasar minimal 2000m². Selain itu fasilitas seperti : tempat parkir, tempat bongkar muat, tempat promosi, tempat pelayanan kesehatan, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamananan, sarana pengolahan kebersihan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum akan terdapat di Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul, sehingga dapat disimpulkan Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul termasuk klasifikasi kelas I.

2. Kriteria pasar sesuai dengan jenis dagangannya.

- Golongan A

Barang: logam mulia, batu mulia, permata, tekstil, kendaraan bermotor, kebutuhan sehari-hari dan yang dipersamakan.

Jasa: penukaran uang (money changer), perbankan dan yang dipersamakan.

- Golongan B

Barang: pakaian/sandang, pakaian tradisional, pakaian pengantin, aksesoris pengantin, sepatum sandal, tas, kacamata, arloji, aksesoris, souvenir, kelontong, barang pecah belah, barang plastik, obat- obatan, bahan kimia, bahan bangunan bekas/baru, dos, alat tulis, daging, bumbu, ikan basah, ikan asin, dan yang dipersamakan.

Jasa: wartel, titipan kilat, salon, kemasan, agen tiket, koperasi, penitipan barang, jasa timbang, dan yang dipersamakan.

- Golongan C

Barang : beras, ketan, palawija, jagng, ketela, terigu, gula, telur, minyak goreng, susu, garam, bumbu, berbagai jenis maknan, melinjo, kripik emping, kering-keringan mentah, mie, minuman, teh, kopi, buah-buahan, kolang kaling, sayur mayur, kentang, jajanan, bahan jamu tradisonal, tembakau,

bumbu rokok, kembang, daun, unggas hidup, hewan peliharaan, makanan hewan, sangkar, obat-obatan hewan, tanaman hias, pupuk, obat tanaman, pot, ikan hias, akuarium, elektronik baru/bekas, onderdil baru/bekas, alat pertukangan baru/bekas, alat pertanian baru/bekas, kerajinan anyaman, gerabah, ember, seng, kompor minyak, sepeda baru/bekas, goni, karung gandum, majalah baru/bekas, koran, arang, dan yang dipersamakan.

Jasa: penjahit, tukang cukur, sablon, gilingan dan yang dipersamakan.

- Golongan D

Barang: rombongan, rongsokan, kertas bekas, koran bekas, dan yang dipersamakan.

Jasa: sol sepatu, jasa patri, dan yang dipersamakan.

Dari jenis pasar menurut kriteria pasar sesuai dengan jenis dagangannya, perancangan Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul termasuk golongan B dan C. Barang yang akan dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Bantul meliputi hasil pertanian dan berbagai jenis makanan. Selain itu pada pasar tersebut juga akan menjual pakaian/sandang dan perlengkapan kantor/alat tulis.

2.2.5 Jenis Pasar Tradisional¹³

Pasar sebagai perusahaan daerah digolongkan menurut beberapa hal, yaitu:

- a. Menurut jenis kegiatannya, pasar digolongkan menjadi tiga jenis:
 1. Pasar eceran.

¹³ Oktavia. Galuh, (2007). Redesain Pasar Jongke Surakarta. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Yaitu pasar dimana terdapat permintaan dan penawaran barang secara eceran.

2. Pasar grosir.

Yaitu pasar dimana terdapat permintaan dan penawaran dalam jumlah besar.

3. Pasar induk.

Pasar ini lebih besar dari pasar grosir, merupakan pusat pengumpulan dan penyimpanan bahan-bahan pangan untuk disalurkan ke grosir- grosir dan pusat pembelian.

Dari jenis pasar menurut kegiatannya, perancangan Pasar Tradisional Kabupaten Bantul termasuk pasar eceran karena dalam proses jual beli yang dilakukan, sebagian besar pembeli membeli barang dagangan dari penjual dalam bentuk eceran untuk dikonsumsi sendiri atau dijual kembali dalam skala yang kecil.

b. Menurut lokasi dan kemampuan pelayanannya, pasar digolongkan menjadi lima jenis:

1. Pasar regional

Yaitu pasar yang terletak di lokasi yang strategis dan luas, bangunan permanen, dan mempunyai kemampuan pelayanan meliputi seluruh wilayah kota bahkan sampai keluar kota, serta barang yang diperjual belikan lengkap dan dapat memenuhi kebutuhan masyarakatnya.

2. Pasar kota

Yaitu pasar yang terletak di lokasi strategis dan luas, bangunan permanen, dan mempunyai kemampuan pelayanan meliputi seluruh wilayah kota, serta barang yang diperjual belikan lengkap. Melayani 200.000-220.000 penduduk. Yang termasuk pasar ini adalah pasar induk dan pasar grosir.

3. Pasar wilayah (distrik)

Yaitu pasar yang terletak di lokasi yang cukup strategis dan

luas, bangunan permanen, dan mempunyai kemampuan pelayanan meliputi seluruh wilayah kota, serta barang yang diperjual belikan cukup lengkap. Melayani 10.000-15.000 penduduk. Yang termasuk pasar ini adalah pasar eceran.

4. Pasar lingkungan

Yaitu pasar yang terletak di lokasi strategis, bangunan permanen/semi permanen, dan mempunyai pelayanan meliputi permukiman saja, serta barang yang diperjual belikan kurang lengkap. Melayani 10.000- 15.000 penduduk saja. Yang termasuk pasar ini adalah pasar eceran.

5. Pasar khusus

Yaitu pasar yang terletak di lokasi yang strategis, bangunan permanen/semi permanen, dan mempunyai kemampuan pelayanan meliputi wilayah kota, serta barang yang diperjual belikan terdiri dari satu macam barang khusus seperti pasar bunga, pasar burung, atau pasar hewan.

Dari jenis pasar menurut lokasi dan kemampuan pelayanannya, perancangan Pasar Tradisional Kabupaten Bantul tergolong pasar wilayah. Hal ini ditinjau dari letak pasar yang strategis yaitu terletak di area pusat perdagangan kecamatan Banguntapan dan terletak di pinggir jalan utama. Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul juga memiliki lahan yang cukup luas dibandingkan pasar-pasar yang berada di Kabupaten Bantul lainnya yaitu sebesar 10000m². Selain itu bangunan Pasar Tradisional Kabupaten Bantul ini merupakan bangunan permanen yang mampu mencukupi kebutuhan warga sekecamatan Banguntapan yang mencapai 104.905 jiwa pada tahun 2012.

c. Menurut waktu kegiatannya, pasar digolongkan menjadi empat jenis:

1. Pasar siang hari yang beroperasi dari pukul 04.00-16.00.

2. Pasar malam hari yang beroperasi dari pukul 16.00-04.00.
3. Pasar siang malam yang beroperasi 24 jam non stop.
4. Pasar darurat, yaitu pasar yang menggunakan jalanan umum atau tempat umum tertentu atas penentapan kepala daerah dan diadakan pada saat peringatan hari-hari tertentu. Seperti : pasar murah Idulfitri, pasar Maulud.

Dari jenis pasar menurut waktu kegiatannya, perancangan Pasar Tradisional Kabupaten Bantul termasuk jenis pasar siang hari. Pasar ini mulai beroperasi dari pukul 04.00 hingga pukul 16.00 setiap harinya.

d. Menurut status kepemilikannya, pasar digolongkan menjadi tiga jenis:

1. Pasar pemerintah

Yaitu pasar yang dimiliki dan dikuasai oleh pemerintah pusat maupun daerah.

2. Pasar swasta

Yaitu pasar yang dimiliki dan dikuasai oleh badan hukum yang diijinkan oleh pemerintah daerah.

3. Pasar liar.

Yaitu pasar yang aktivitasnya diluar oemerintahan daerah, yang kehadirannya disebabkan karena kurangnya fasilitas perpasaran yang ada dan letak pasar tidak merata, biasanya dikelola oleh perorangan/ ketua RW.

Dari jenis pasar menurut waktu kegiatannya, perancangan Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul tergolong pasar pemerintah karena dalam proses pengelolaan dan perijinannya dikelola oleh pemerintahan kabupaten Bantul.

2.2.6 Komponen Pasar Tradisional¹⁴

¹⁴ Pramono, Ananta Heri, dkk. (2011). *Menahan Serbuan Pasar Modern*. Yogyakarta: Penerbit

2.2.6.1 Pelaku Kegiatan

a. Pedagang

Pedagang pasar adalah pihak ketiga yang melakukan kegiatan dengan menjual atau membeli barang dan atau jasa yang menggunakan pasar sebagai tempat kegiatannya.

No	Kriteria	Jenis Pedagang
1	Menurut jumlah pelaku	Pedagang individu Pedagang gabungan
2	Menurut jenis kegiatan	Pedagang formal Pedagang informal
3	Menurut modal	Pedagang modal kecil Pedagang modal sedang Pedagang modal cukup Pedagang modal besar
4	Menurut status	Pedagang tetap Pedagang temporer
5	Menurut tempat asal	Pedagang desa Pedagang kota
6	Menurut cara penyaluran	Pedagang eceran Pedagang grosir Pedagang pengumpul
7	Menurut jangkauan pelayanan	Pedagang regional Pedagang kota Pedagang wilayah
8	Menurut cara pelayanan	Pedagang langsung Pedagang tidak langsung
9	Menurut materi dagangan	Pedagang barang riil

	Pedagang barang jasa
--	----------------------

Tabel 2.2 Jenis Pedagang Pasar

Sumber: Devi, Ni Made Winda Roosdiana (2013). *Pasar Umum Gubug di Kabupaten Grobogan dengan Pengolahan Tata Ruang Luar dan Tata Ruang Dalam Melalui Pendekatan Ideologi Fungsionalisme Utilitarian*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta

b. Pembeli

Pembeli atau konsumen pasar adalah semua golongan yang datang dengan tujuan untuk mendapatkan apa yang menjadi kebutuhannya dengan harga murah dan dengan pelayanan langsung.

c. Penunjang

Penunjang pasar yaitu:

- Pemerintah sebagai pemberi izin berdirinya dan beroperasinya pasar.
- Swasta pedagang penyewa tempat, pekaksana pembangunan pasar.
- Pengelola melaksanakan pembangunan, pengelola pemasaran tempat, pengelola kebersihan, pengelola distribusi barang dan stabilitas harga.
- Bank memperlancar kegiatan ekonomi

2.2.6.2 Objek Kegiatan

Objek dalam kegiatan perdagangan suatu hasil produksi yang memiliki implikasi tuntutan akan transportasi, komunikasi, pengumpulan, penyimpanan, pemeliharaan, dan materi perdagangan dikelompokkan dalam tabel berikut:

No	Kriteria	Jenis Barang Komoditi
1	Jenis Komoditi	Bahan pangan: hasil pertanian/kebun, peternakan, bumbu-bumbuan, bahan pangan mentah yang diproses/matang. Bahan sandang

		Barang kelontong dan peralatan rumah tangga Barang-barang standar Barang-barang khusus atau mewah
2	Sifat Komoditi	<p>Tingkat kebauan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bau, sangat menusuk, misal: ikan. • Tidak terlalu bau, mempunyai bau tapi tidak menusuk hidung, misal: sayur- sayuran. • Tidak bau, misal: pakaian, mainan, alat-alat rumah tangga. <p>Tingkat keawetan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Awet, tidak akan membusuk, misal: pakaian • Tidak terlalu awet, mempunyai waktu keawetan tertentu, misal: sayuran, buah, bunga, makanan kemasan. • Tidak awet, misal: ikan segar, daging. <p>Tingkat kekeringan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kering, misal: pakaian. • Sedikit basah, misal : sayuran, buah, bunga. • Basah: ikan segar, daging.
3	Tingkat Kepentingan	<ul style="list-style-type: none"> • Barang kebutuhan sehari-hari • Barang keperluan berkala • Barang kebutuhan khusus
4	Waktu Penggunaan	<ul style="list-style-type: none"> • Barang yang dapat lama digunakan • Barang yang dapat habis digunakan
5	Maksud Penggunaan	<ul style="list-style-type: none"> • Barang-barang industri • Barang-barang penunjang hasil produksi

		<ul style="list-style-type: none"> • Barang-barang konsumen
6	Cara Pengangkutan	<ul style="list-style-type: none"> • Barang pecah belah • Barang bukan pecah belah
7	Cara Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Penyajian sederhana, misal: sayur, ikan, bumbu • Penyajian sedang, misal: beras, dan semua yang diproses • Penyajian baik, misal: alat-alat rumah tangga

Tabel 2.3 Pengelompokan Objek Kegiatan Pasar Tradisional

Sumber: Devi, Ni Made Winda Roosdiana (2013). *Pasar Umum Gubug di Kabupaten Grobogan dengan Pengolahan Tata Ruang Luar dan Tata Ruang Dalam Melalui Pendekatan Ideologi Fungsionalisme Utilitarian*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta

2.2.7 Kegiatan Pasar¹⁵

2.2.7.1 Kegiatan Umum Pasar Tradisional

Kegiatan perdagangan di pasar pada garis besarnya meliputi:

1. Kegiatan penyaluran materi perdagangan.
 - a. Sirkulasi, transportasi, dan dropping barang.
 - b. Distribusi barang dagangan ke setiap unit penjualan di dalam pasar.
2. Kegiatan pelayanan jual-beli meliputi:
 - a. Kegiatan jual-beli antara pedagang dengan konsumen.
 - b. Kegiatan penyimpanan barang dagangan
 - c. Kegiatan pergerakan dan perpindahan penghujung :
 - Dari luar lingkungan ke dalam bangunan pasar
 - Dari unit penjualan ke unit penjualan (dari jalur lintasan jual-beli)
3. Kegiatan transportasi pencapaian dari dan ke lokasi bangunan pasar

¹⁵ Kana, Aswin. (2007). *Penataan Ulang Pasar Tradisional Kranggan di Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta

4. Kegiatan pelayanan atau servis atau penunjang:

- a. Pelayanan bank
- b. Pelayanan pembersihan
- c. Pelayanan pemeliharaan

2.2.7.2 Kegiatan Khusus Pasar Tradisional

a. Jenis Kegiatan Pasar

Unsur-unsur kegiatan yang menunjang pelayanan jual beli adalah:

- Distribusi barang
- Penyimpanan barang dagangan
- Penyajian barang dagangan
- Kegiatan jual beli
- Sifat Kegiatan Pasar
 - Bersifat dinamis dan luwes (kegiatan tawar menawar tanpa ikatan harga yang baku)
 - Terbuka (konsumen dapat langsung melihat dan memilih barang dagangannya, penjual menawarkan dagangannya kepada semua yang lewat)
 - Akrab (antara penjual dan pembeli terlihat dalam transaksi jual beli)

2.2.8 Fasilitas Pasar Tradisional¹⁶

2.2.8.1 Fasilitas Fisik Pasar Tradisional

a. Elemen utama.

Salah satu elemen utama yang terdapat pada pasar yaitu ruang terbuka. Area ini biasanya digunakan sebagai tempat los-los pedagang non permanen atau area parkir liar yang mulai marak muncul pada saat ini. Elemen utama yang lainnya yaitu ruang tertutup. Ruang tertutup yang

¹⁶ Irawan, Swasta B. (2004). Manajemen Pemasaran Modern, Liberty. Yogyakarta

dimaksud adalah ruangan yang tertutup atap namun tidak tertutup sepenuhnya oleh dinding atau penyekat ruangan lainnya. Contohnya seperti toko, kios, los, dasaran, kamar mandi, dan gudang.

b. Elemen penunjang.

Contoh elemen-elemen penunjang pada pasar tradisional yaitu area bongkar muat barang dagangan, dan pos penjaga.

c. Elemen pendukung

Beberapa elemen pendukung yang ada di pasar adalah pusat pelayanan kesehatan, penitipan anak, pelayanan jasa, kantor pengelola pasar, koperasi pasar, tempat ibadah seperti mushola atau masjid.

d. Pencapaian

e. Jaringan angkutan manusia dan barang

f. Jaringan utilitas

Jaringan utilitas yang dimaksud adalah saluran listrik, air bersih, hydrant, komunikasi, dan sampah. Selain itu terdapat saluran- saluran air kotor dan limbah yang memenuhi kebutuhan pasar.

g. Area parkir

h. Fasilitas sosial.

Fasilitas sosial seringkali terlupakan pada pasar tradisional saat ini. Salah satu contoh sederhana fasilitas sosial yang dapat diaplikasikan pada pasar tradisional yaitu teras yang dapat digunakan sebagai interaksi sosial. Selain itu, pemberian vegetasi yang dapat dijadikan tempat berteduh dan menjalin interaksi sosial.

2.2.8.2 Fasilitas Non Fisik Pasar Tradisional

Selain fasilitas fisik yang terdapat pada pasar tradisional, ada pula fasilitas non-fisik yang terdapat pada pasar tradisional seperti pengelolaan pasar, pelayanan dan pengawasan kesehatan dan kelengkapan komoditi yang tersedia dalam pasar.

2.2.9 Persyaratan, Kebutuhan/ Tuntutan, Standart Perencanaan dan Perancangan

Pasar Tradisional¹⁷

2.2.9.1 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

a. Lokasi

- Lokasi sesuai dengan rencana umum tata ruang setempat
- Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dsb.
- Tidak terletak pada daerah awan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sempadan jalan.
- Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.
- Memiliki batas wilayah yang jelas antara pasar dan lingkungannya.

b. Bangunan

1. Umum

Bangunan dan rancangan bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan yang berlaku.

2. Penataan Ruang Dagang

- Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan kalsifikasinya seperti basah, kering, penjual unggas hidup, pemotongan unggas dll.
- Pembagian zoning yang diberi identitas.
- Tempat penjual daging, karkas unggas, dan ikan ditempatkan di tempat khusus.
- Setiap los memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
- Setiap los memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik, dan mudah dilihat.
- Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi dengan

¹⁷ Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519 Tahun 2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat

tembok pembatas minimal ketinggian 1,5 m.

3. Ruang Kantor Pengelola

- Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai.
- Tingkat pencahayaan ruangan minimal 100 lux.
- Tersedia ruangan bagi pengelola dengan tinggi langit-langit sesuai ketentuan yang berlaku.
- Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan.
- Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun air yang mengalir.

4. Tempat Penjual Bahan Pangan dan Makanan

a. Tempat Penjual Bahan Pangan Basah

- Mempunyai meja tempat jualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu.
- Penyajian karkas daging harus digantung
- Alas pemotong tidak terbuat dari kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air, dan mudah dibersihkan.
- Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.
- Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku dan tidak melewati area penjualan.
- Tersedia tempah sampah kering dan basah, kedap air,

tertutup dan mudah diangkat.

- Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya seperti lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.

b. Tempat Penjual Bahan Pangan Kering

- Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
- Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
- Tersedia tempah sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya seperti lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk

c. Tempat Penjual Makanan Jadi/Siap Saji

- Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
- Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat, dan mudah dibersihkan.
- Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup.
- Tersedia tempah sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.

- Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya seperti lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.

5. Area Parkir

- Adanya pemisah yang jelas pada batas wilayah pasar
- Adanya parkir yang terpisah berdasarkan alat angkut seperti mobil, motor, sepeda, andong, dan becak
- Tersedia area parkir khusus pengangkut hewan hidup dan hewan mati.
- Tersedia bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir dan pengunjung.
- Tidak ada genangan air
- Tersedia tempat sampah terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yang cukup, minimal setiap radius 10meter.
- Adanya tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas.
- Adanya tanaman penghijauan.
- Adanya resapan air dipelataran parkir.

6. Konstruksi

a. Atap

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

b. Dinding

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

c. Lantai

- Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan.
- Lantai yang selalu terkena air harus mempunyai kemiringan ke arah saluran pembuangan air.

7. Tangga

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

8. Ventilasi

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

9. Pencahayaan

Pencahayaan cukup terang dan dapat dilihat barang dagangan dengan jelas minimal 100 lux.

10. Pintu

Khusus untuk pintu los penjual daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup pintu sendiri atau tirai plastik.

c. Sanitasi

1. Air bersih

- Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap harinya secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang.
- Tersedia tandon air bersih dilengkapi dengan kran air yang tidak bocor.
- Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 meter.

2. Air bersih

- Tersedia kamar mandi laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan simbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut:

No	Jumlah Pedagang	Jumlah Kamar Mandi
1	s.d 25	1
2	26 s.d 50	2
3	51 s.d 100	3

* Setiap penambahan 40 – 100 orang harus ditambah satu kamar mandi

Tabel 2.4 Ketentuan Jumlah Kamar Mandi Pasar Tradisional

Sumber: Devi, Ni Made Winda Roosdiana (2013). *Pasar Umum Gubug di Kabupaten Grobogan dengan Pengolahan Tata Ruang Luar dan Tata Ruang Dalam Melalui Pendekatan Ideologi Fungsionalisme Utilitarian*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta

- Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- Air limbah dibuang ke septick tank , riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari tanah dengan jarak 10 meter dari sumber air bersih.
- Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dengan pencahayaan 100 lux.

3. Pengelolaan Sampah

- Setiap kios/lorong/ los tersedia tempat sampah basah dan

kering.

- Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar.

4. Keamanan

a. Pemadam Kebakaran

- Tersedia pemadam kebakaran yang cukup dan berfungsi.
- Tersedia hydran air dengan jumlah cukup menurut ketentuan berlaku.

b. Keamanan

Tersedia pos keamanan yang dilengkapi dengan personil dan peralatannya.

5. Fasilitas Lain

a. Tempat Sarana Ibadah

- Tersedia tempat ibadah dan tempat wudhu dengan lokasi yang mudah dijangkau dengan sarana bersih.
- Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan.

b. Tempat Penjualan Unggas Hidup

- Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama.
- Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas.
- Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Pertanian.
- Tersedia tempat cuci tangan.
- Tersedia saluran pembuangan limbah.
- Tersedia penampungan sampah yang terpisah dari sampah pasar.

2.2.9.2 Perencanaan Tapak

Perencanaan tapak yang baik perlu memperhatikan lima aspek utama

di dalamnya yaitu kebutuhan ruang, sirkulasi pedagang, sirkulasi sampah, sirkulasi udara, dan pencahayaan. Selain itu ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu¹⁸:

1. Penentuan lokasi.

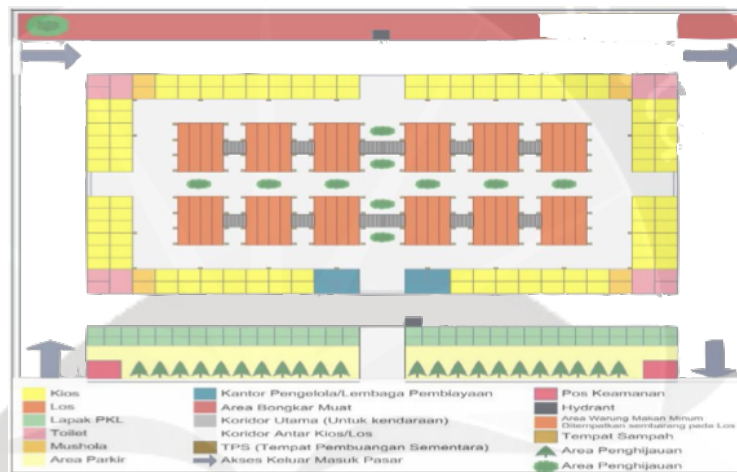
Penentuan lokasi pasar tradisional perlu memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- a. Sesuai dengan rencana tata ruang wilayah kabupaten atau kota dan rencana detail tata ruang termasuk zonasinya.
- b. Lahan merupakan milik pemerintah daerah yang dibuktikan dengan dokumen yang sah.
- c. Memiliki sarana jalan dan transportasi yang mudah dilalui.
- d. Dekat dengan pemukiman penduduk atau pusat kegiatan ekonomi.
- e. Rasio perbandingan antara tempat terbuka dengan bangunan pasar diusahakan minimal 30% : 70%.

2. Penataan tapak pasar

- a. Perencanaan tapak pasar terkait dengan penentuan layout pada pasar sehingga kebutuhan ruang, sirkulasi pedagang, sirkulasi sampah, sirkulasi udara, dan pencahayaan dapat dikelola dengan baik.

¹⁸ Permendagri, Petunjuk Teknis Penggunaan dan Alokasi Khusus Bidang Sarana Perdagangan Tahun 2011



Gambar 2.1 Kosep Perencanaan Tapak Pasar Tradisional

Sumber: Petunjuk Teknis Penggunaan Dana Alokasi Khusus Bidang Sarana Perdagangan Tahun 2011

2.1. Penataan terkait kebutuhan ruang pasar. Kebutuhan utama tata ruang dalam dijelaskan sebagai berikut:

a. Kios/los pasar.

Penataan kios yang baik sebagai berikut:

- Letak kios tidak menutupi arah angin
- Peletakan kios sebagai pembatas jalan umum dan area pasar dapat dibuat dua muka.

b. Fasilitas penunjang pasar

Penataan fasilitas penunjang pasar meliputi hal-hal sebagai berikut:

- Kantor pengelola
 - Letaknya mudah dijangkau oleh pedagang dan pengunjung.
 - Memiliki papan penanda identitas.
- Toilet
 - Jauh dari sumber air bersih.
 - Jumlahnya tergantung pada luasan pasar.
 - Pemisahan laki-laki dan perempuan.

- Area Parkir
 - Jika luasan pasar memungkinkan area parkir berada tidak jauh dari akses masuk utama dan ada perbedaan parkir untuk pedagang.
- Mushola
 - Ditempatkan di salah satu sudut pasar yang strategis.
- Pos keamanan
 - Ditempatkan dekat pintu masuk dan keluar pasar.
- Tempat penampungan sampah sementara dan tempat sampah
 - Tempang penampungan sampah sementara diletakkan jauh dari aktivitas pasar.
 - Tempat sampah diletakkan di beberapa titik sepanjang koridor antara los/kios.

2.2 Penataan terkait sirkulasi pedagang

- Pengelompokan pedagang pasar berdasarkan sifat atau jenis dagangannya.
- Los atau kios yang menghadap keluar sebaiknya diperuntukkan kios atau los non sembako seperti tekstil dan alat kebutuhan rumah tangga. Los yang berada ditengah-tengah antara toko dan kios diperuntukkan sayur, daging, ayam, ikan basah serta sembako lainnya.
- Komoditas ayam baskas, ikan basah, dan daging diletakkan terpisah dari komoditas lainnya dan disediakan air bersih.

2.3 Penataan terkait sirkulasi sampah

- Tersedianya tempat sampah di beberapa titik lokasi sepanjang koridor.
- Tersedianya tempat penampungan sampah sementara pada setiap kelompok kios.

2.4 Penataan terkait sirkulasi udara

- Posisi bangunan kios atau los dalam pasar disesuaikan dengan arah mata angin yang bertiup.
- Ventilasi udara dengan batasan-batasan plafond yang cukup tinggi sehingga memperlancar sirkulasi udara.

2.5 Penataan terkait aspek pencahayaan

- Pencahayaan dalam bangunan pasar hendaknya memperhatikan arah matahari terbit.
- Pencahayaan buatan melalui instalasi pasokan listrik yang cukup bagi keseluruhan bangunan pasar.

3. Bangunan Fisik pasar

Aspek utama yang perlu diperhatikan dalam bangunan fisik pasar yaitu struktur dan bentuk bangunan. Sebaiknya konsep desain yang baik merupakan konsep pasar terbuka. Contohnya los dan kios didesain dua muka dan pedagang saling bertolak belakang.

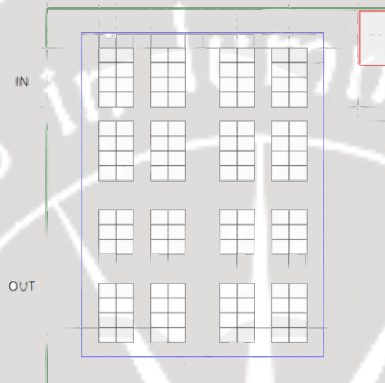
Selain itu struktur pasar juga salah satu aspek utama yang perlu diperhatikan. Bangunan los dan kios untuk pasar hendaknya memenuhi syarat-syarat sebagai berikut:

- Desain sederhana, efisien, memenuhi kebutuhan fungsional tetapi tetap memperhatikan suatu ciri daerah yang dapat dimasukkan kedalam bangunan.
- Struktur rangka sebaiknya bermaterial besi galvanis karena material ini tidak mudah rusak (anti karat) dan ringan.
- Atap los dan kios sebaiknya memenuhi kaidah dibawah ini:
 - Atap bagian atas dipasang bahan material tembus cahaya.
 - Atap didesain dengan karakter daerah pasar tersebut dibangun.
 - Atap dapat menahan terik matahari dan hujan.

Menurut Menteri Perdagangan Republik Indonesia, Mari Elka Pangestu, perencanaan tapak yang baik adalah sebagai berikut:

1. Setiap kios adalah tempat strategis, sehingga setiap blok hanya terdiri dari 2 (dua) deret yang menjadikan kios memiliki 2 (dua)

muka. Kios paling luar menghadap keluar, sehingga fungsi etalase menjadi maksimal. Pola pembagian kios diatas (hanya 2 deret kios) terkadang terkendala oleh keterbatasan lahan dan harga bangunan menjadi tinggi. Solusinya adalah dapat dibuat 4 (empat) deret yang memungkinkan bagi pemilik kios yang lebih dari 1 (satu) kios dapat bersebelahan.



Gambar 2.1 Peletakan Kios

Sumber: Menteri Perdagangan Republik Indonesia dalam <http://koperindag.karokab.go.id/images/stories/PasarTradisionalYangModern.pdf>

2. Koridor

Koridor utama merupakan akses utama dari luar pasar. Lebar ideal 2 – 3 meter. Sedangkan koridor penghubung antar kios lebar minimalnya adalah 180 cm.

3. Jalan

Tersedia jalan yang mengelilingi pasar. Sehingga semua tempat memberikan kesan bagian depan/dapat diakses dari segala arah. Lebar jalan minimal 5 (lima) meter. Sehingga dapat dihindari penumpukan antrian kendaraan. Disamping itu kendaraan dapat melakukan bongkar muat pada tempat yang tersebar sehingga makin dekat dengan kios yang dimaksud. Tujuan dari adanya jalan yang mengelilingi pasar adalah meningkatkan nilai strategis kios, mempermudah penanggulangan bahaya kebakaran, memperlancar arus kendaraan di

dalam pasar, mempermudah bongkar muat.

4. Selasar luar

Untuk mengoptimalkan strategisnya kios, terdapat selasar yang dapat juga sebagai koridor antar kios.

5. Bongkar muat

Pola bongkar muat yang tersebar, sehingga dapat menekan biaya dan mempermudah material handling. Akan tetapi harus ditetapkan ketentuan bongkar muat. Antara lain, setelah bongkar muat kendaraan tidak boleh parkir ditempat.

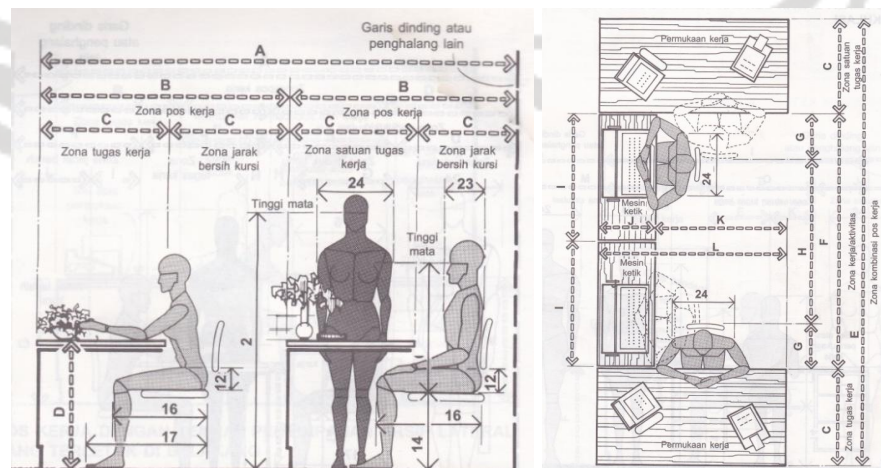
6. TPS

Tempat penampungan sampah sebelum diangkut keluar pasar terletak di belakang dan terpisah dari bangunan pasar.

2.2.10 Standart-standart Sarana Prasarana Pasar Tradisional

1. Kantor Publik

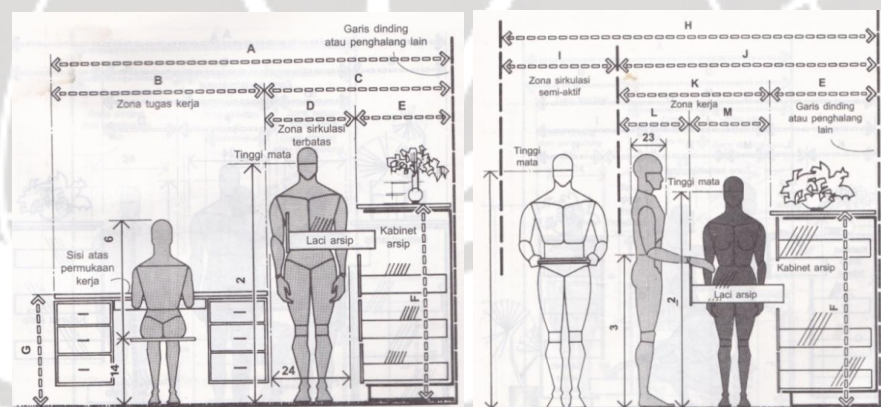
Antropometrik kantor publik ini digunakan sebagai acuan standart penataan layout kantor pengelola Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul.



A	305,8 cm
B	152,4 cm
C	76,2 cm
D	73,7 cm
E	304,6 cm
F	152,4 cm
G	45,7 cm
H	61,0 cm
I	76,2 cm
K	106,7 cm
L	152,4 cm

Gambar 2.2 Antropometrik Pos Kerja Berdekatan dan Pos Kerja U

Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga



A	279,4 cm
B	152,4 cm
C	127,0 cm
D	76,2 cm
E	50,8 cm
F	137,2 cm
G	73,7 cm
H	233,7 cm
I	91,4 cm
J	142,2 cm
K	91,4 cm
L	45,7 cm
M	45,7 cm

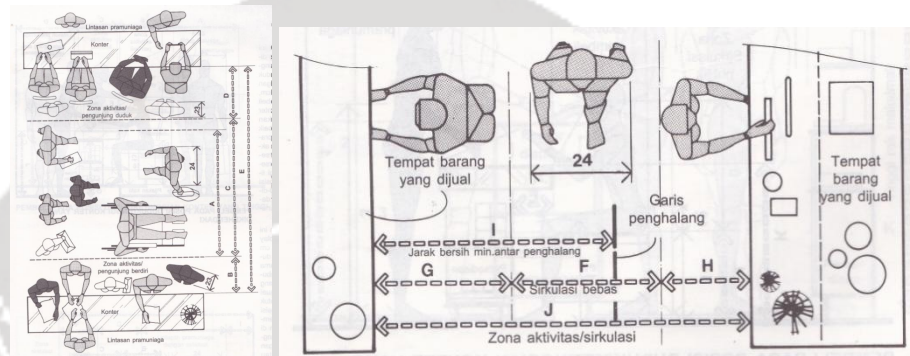
Gambar 2.3 Antropometrik Pos Kerja dan Pengarsipan

Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta:

Erlangga

2. Ruang Retail

Antropometrik ruang retail ini digunakan sebagai standart pengaturan layout kios/ los atau toko pada Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul.

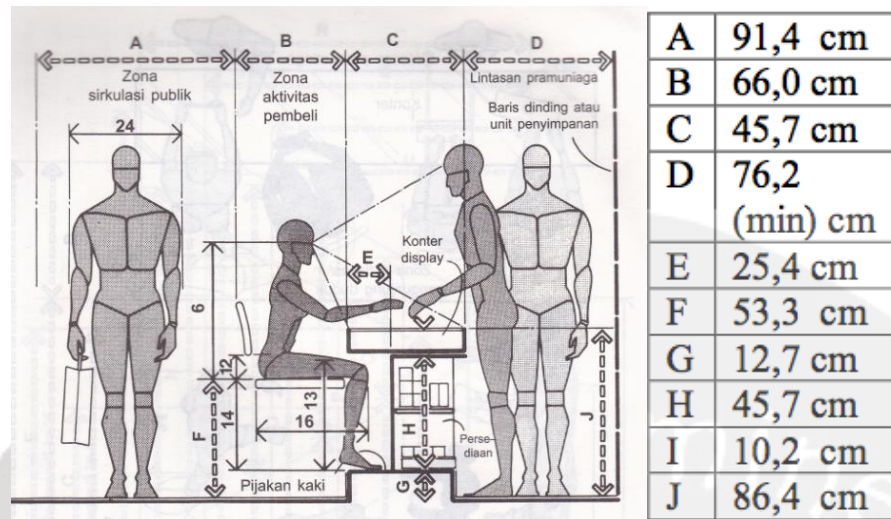


A	167,6 (min) cm
B	45,7 cm
C	182,9 cm
D	66,0 cm
E	294,6 cm
F	76,2 cm
G	45,7 cm
H	45,7 cm
I	129,5 (min) cm
J	167,6 cm

Gambar 2.4 Antropometrik Lebar Lintasan Publik Utama dan Kedua

Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta:

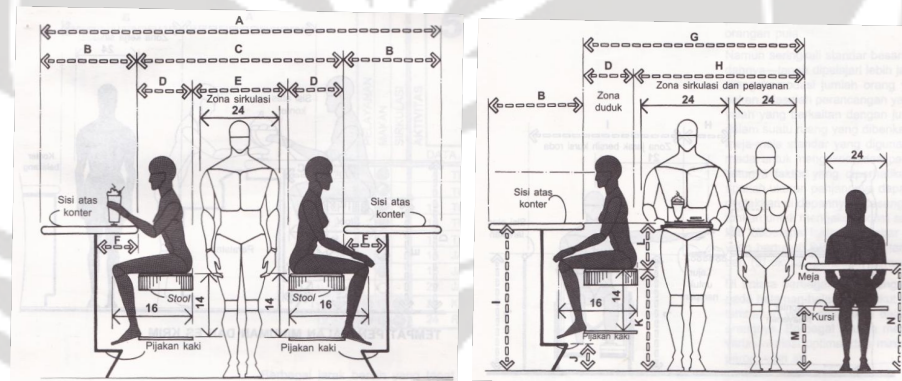
Erlangga



Gambar 2.5 Antropometrik Pembeli pada Posisi Duduk dan Tinggi Konter yang Dikehendaki

Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga

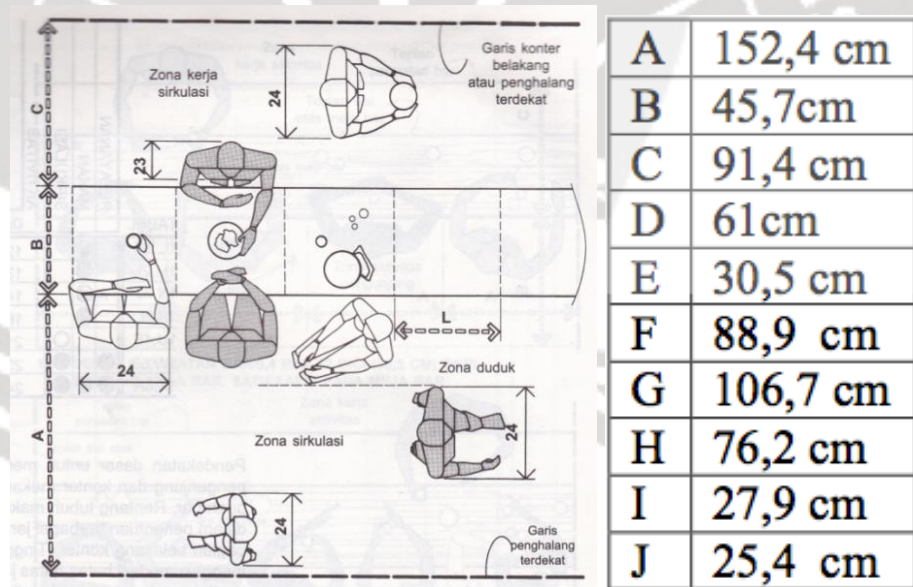
3. Konter Makanan



A	243,8cm
B	45,7cm
C	152,4 cm
D	30,5cm
E	91,4 cm
F	25,4 cm
G	152,4 cm
H	121,9 cm
I	106,7 cm
J	30,5 cm
K	76,2 cm
L	27,9 cm
M	40,6 cm
N	73,7 cm

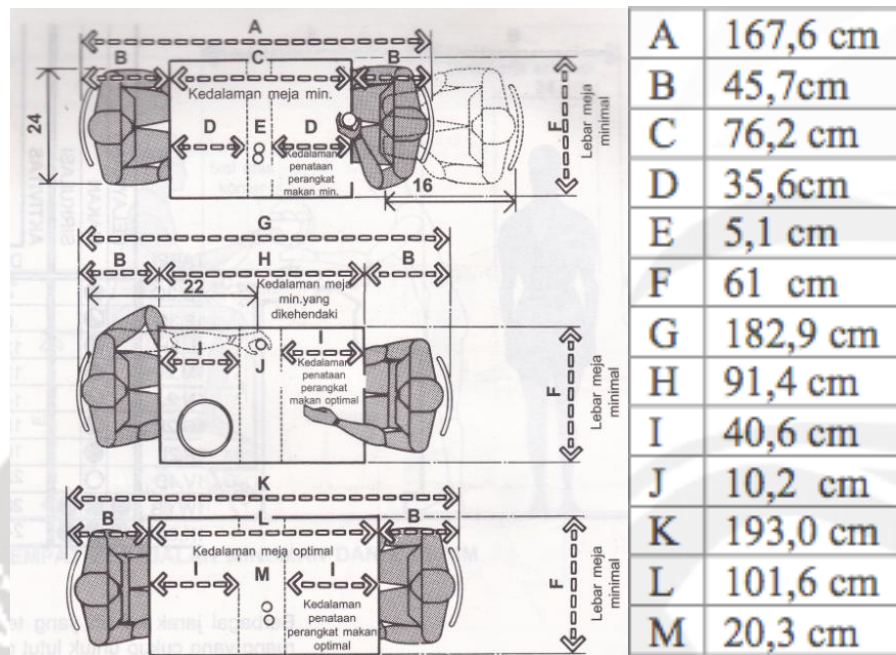
Gambar 2.6 Antropometrik Konter Untuk Makan dengan Jarak Bersih Kursi dan Jarak Bersih Meja

Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga



Gambar 2.7 Antropometrik Konter

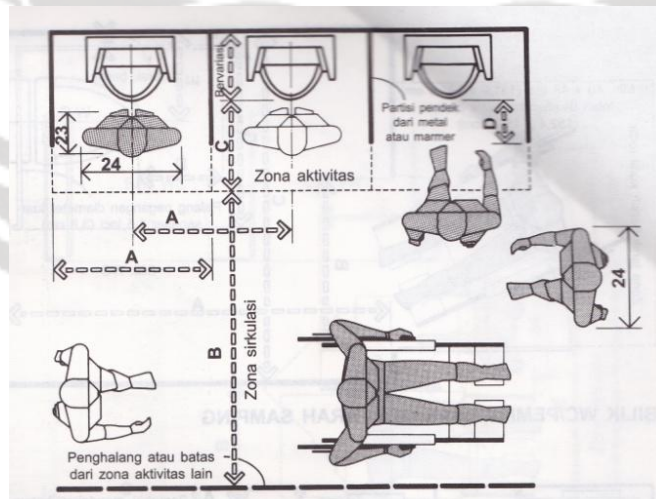
Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga

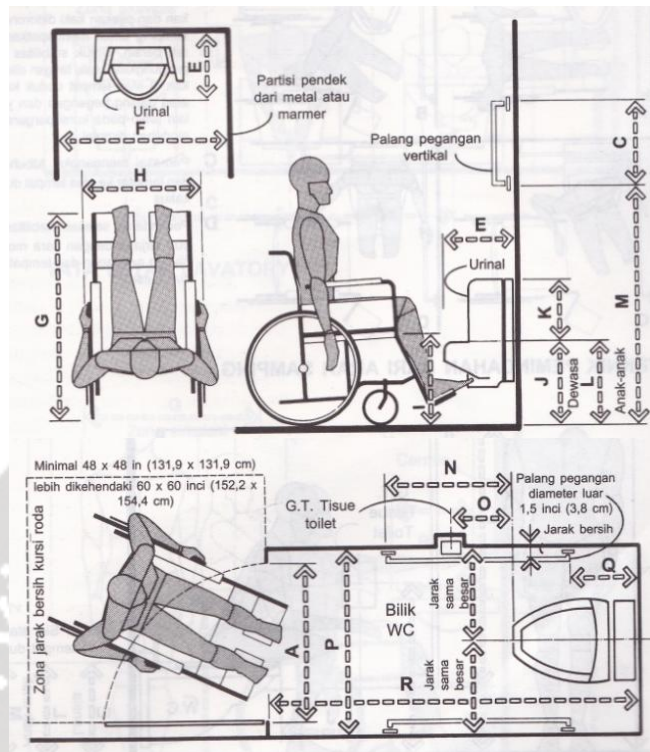


Gambar 2.8 Antropometrik Meja Makan

Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga

4. Toilet Umum

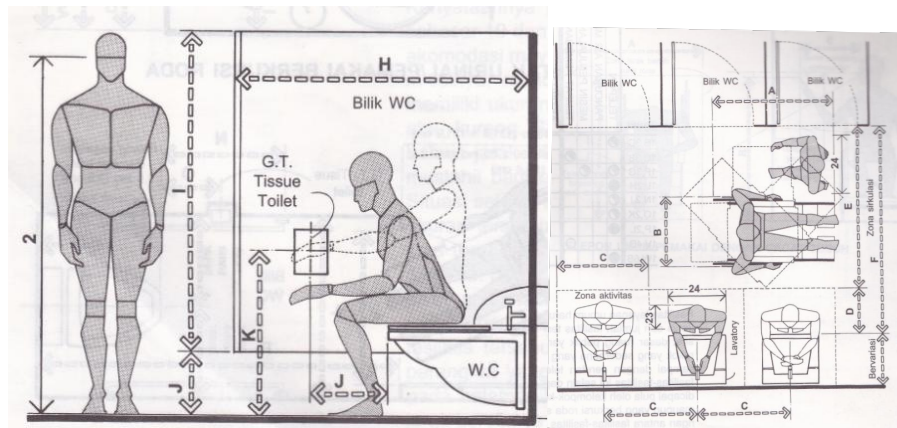




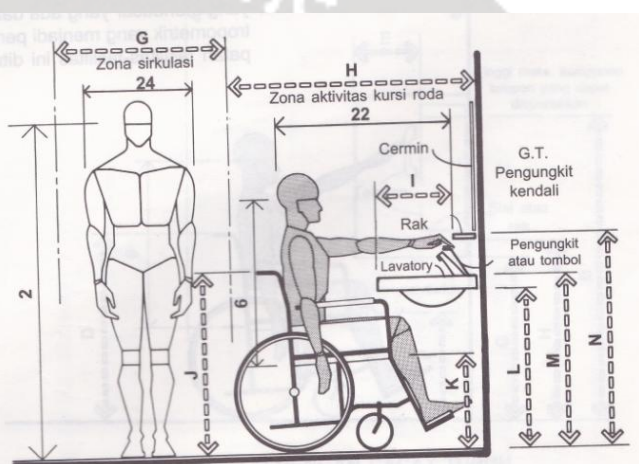
A	81,3 cm
B	137,2cm
C	45,7 cm
D	20,3cm
E	35,6 cm
F	91,4 cm
G	106,7 cm
H	63,5 cm
I	48,3 cm
J	43,2 cm
K	30,5 cm
L	35,6 cm
M	121,6 cm
N	45,7 cm
O	30,5 cm
P	106,7 cm
Q	3,8 cm
R	182,9 cm

Gambar 2.9 Antropometrik Tata Letak Urinal, Tata letak Urinal Pemakai Kursi Roda, dan Bilik WC

Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga



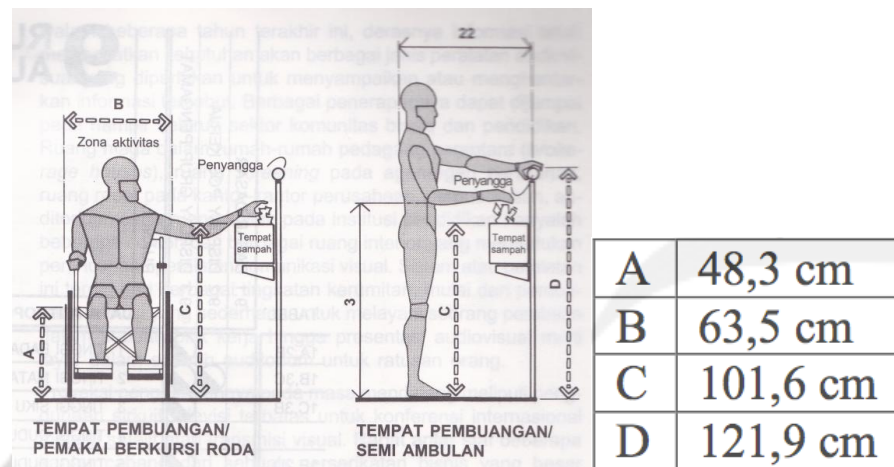
A	106,7 cm
B	63,5 cm
C	81,3 cm
D	45,7 cm
E	137,2 cm
F	182,9 cm
G	76,2 cm
H	121,9 cm
I	45,7 cm
J	91,4 cm
K	48,3 cm
L	76,2 cm
M	86,4 cm
N	101,6 cm



Gambar 2.10 Antropometrik kakus/WC dan Lavatory

Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga

5. Fasilitas Umum



Gambar 2.11 Antropometrik Tempat Sampah

Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga

2.2.11 Persyaratan Utama Perancangan Pasar Tradisional

Dari tiga persyaratan kebutuhan, standart-standart perencanaan dan perancangan pasar tradisional diatas maka persyaratan utama pada pasar tradisional adalah:

a. Lokasi

- Lokasi sesuai dengan rencana umum tata ruang setempat.
- Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.
- Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dsb.
- Memiliki batas wilayah yang jelas antara pasar dan lingkungannya.
- Memiliki sarana jalan dan transportasi yang mudah dilalui.
- Dekat dengan pemukiman penduduk atau pusat kegiatan ekonomi.
- Rasio perbandingan antara tempat terbuka dengan bangunan pasar diusahakan minimal 30% : 70%.

b. Bangunan

1. Penataan ruang dagang.

- Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan kalsifikasinya seperti basah, kering, penjual unggas hidup, pemotongan unggas dll.
- Pembagian zoning yang diberi identitas.
- Komoditas ayam barkas, ikan basah, dan daging diletakkan terpisah dari komoditas lainnya dan disediakan air bersih.
- Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi dengan tembok pembatas minimal ketinggian 1,5 m.
- Los atau kios yang menghadap keluar sebaiknya diperuntukan kios atau los non sembako seperti tekstil dan alat kebutuhan rumah tangga. Los yang berada ditengah-tengah antara toko dan kios diperuntukan sayur, daging, ayam, ikan basah serta sembako lainnya.
- Setiap los memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik, dan mudah dilihat.
- Setiap los memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
- Letak kios tidak menutupi arah angin.
- Peletakan kios sebagai pembatas jalan umum dan area pasar dapat dibuat dua muka.
- Untuk penjual bahan pangan basah terdapat meja tempat jualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu serta tersedia tempat untuk pencucian bahan dagangan dan peralatan. kemudian terdapat tempat sampah kering dan basah yang kedap air dan mudah dibersihkan. Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yang

berlaku dan tidak melewati area penjualan.

- Untuk penjual bahan pangan kering tersedia meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan tempat sampah basah dan kering yang kedap air dan mudah dibersihkan.
- Untuk penjual makanan jadi/siap jadi, tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu yang disertai dengan tempat cuci tangan, cuci peralatan yang terbuat dari bahan anti karat dengan kemiringan yang cukup. Saluran air limbah dari tempat cuci memiliki kemiringan khusus dan tidak melewati area perdagangan. Terdapat tempat sampah basah dan kering yang kedap air dan mudah dibersihkan.

2. Ruang kantor pengelola

- Letaknya mudah dijangkau oleh pedagang dan pengunjung.
- Memiliki papan penanda identitas.
- Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai.
- Tingkat pencahayaan ruangan minimal 100 lux.
- Tersedia terpisah bagi laki-laki dan perempuan.
- Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun air yang mengalir.

3. Konstruksi

- Untuk konstruksi atap Atap harus kuat, tidak bocor, dan tidak menjadi tempat berkembangnya binatang penular penyakit. Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-

langit. Atap yang mempunyai ketinggian 10 meter atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir. Atap bagian atas dipasang bahan material tembus cahaya dan didesain dengan karakter daerah pasar tersebut dibangun.

- Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang dan dinding yang sering terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air.
- Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan dan lantai yang selalu terkena air harus mempunyai kemiringan ke arah saluran pembuangan air.

4. Tangga

Tinggi lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku serta terdapat pegangan tangan di kanan kiri tanggayang terbuat dari bahan yang kuat. Lantai tangga sendiri menggunakan bahan yang tidak licin. Pencahayaan pada tangga minimal 100 lux.

5. Ventilasi

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

6. Pencahayaan

Pencahayaan cukup terang dan dapat dilihat barang dagangan dengan jelas minimal 100 lux. Pencahayaan dalam bangunan pasar hendaknya memperhatikan arah matahari terbit.

7. Pintu

Khusus untuk pintu los penjual daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup pintu sendiri atau tirai plastik.

c. Sanitasi

- Untuk penyediaan air bersih, tersedia minimal 40 liter per

pedagang yang ditampung di tandon air dilengkapi dengan kran air yang tidak bocor yang berjarak minimal 10 meter dari pembuangan limbah.

- Untuk pengolahan sampahnya, setiap lorong/kios/los terdapat tempat sampah kering dan basah. Lokasi TPS pasar tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar.
- Drainase pada sistem pasar, tertutup dengan kisi-kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan dan tidak berada dibawah bangunan pasar.
- Adanya pemisahan antara kamar mandi untuk laki-laki dan perempuan dan jumlahnya tergantung dari jumlah pedagang yang berada di pasar tersebut. Setiap 50 pedagang dibutuhkan 1 buah kamar mandi di dalamnya.

d. Area parkir

- Adanya parkir yang terpisah berdasarkan alat angkut seperti mobil pengunjung, pedagang, dan barang motor, sepeda, andong, dan becak.
- Tersedia bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir dan pengunjung.
- Tersedia tempat sampah terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yang cukup, minimal setiap radius 10 meter.
- Adanya tanaman penghijauan dan resapan air.
- 5. Keamanan
- Tersedia hydran air sebagai proteksi kebakaran dengan jumlah cukup menurut ketentuan berlaku.
- Tersedia pos keamanan yang dilengkapi dengan personil dan peralatannya.

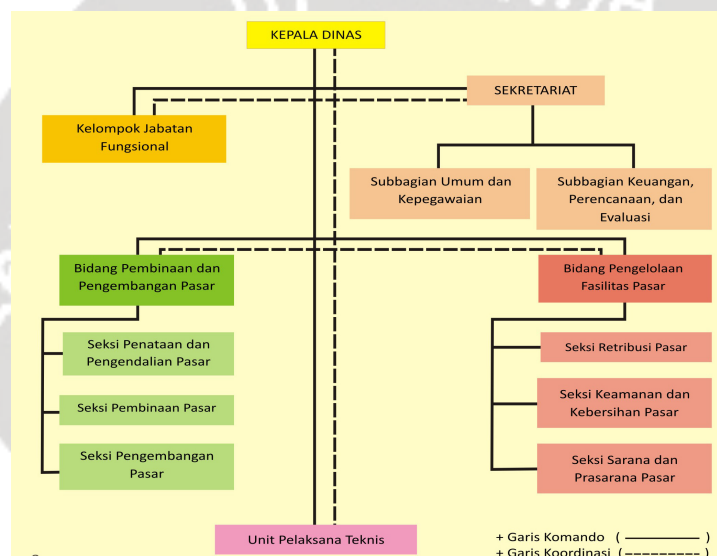
e. Fasilitas Lain

- Terdapat fasilitas ibadah seperti mushola yang terdapat di lokasi strategis dan tidak berdekatan dengan penjual daging, ikan, dan

penjualan unggas hidup.

2.2.12 Struktur Organisasi Pasar

Menurut Peraturan Daerah Nomor 9 Tahun 2009, untuk menunjang pelaksanaan tugas pokok dan fungsi perlu dibentuk suatu struktur. Struktur organisasi juga berfungsi untuk membagi tugas agar tujuan organisasi dapat tercapai secara optimal. Berikut merupakan struktur organisasi Dinas Pasar.



Gambar 2.12 Struktur Organisasi Pasar

Sumber: <http://dinaspasar.slemankab.go.id/struktur-organisasi/>

2.2.13 *Standard Operating Procedeure (SOP)* Manajemen Pasar

Menurut Menteri Perdagangan Republik Indonesia, Mari Elka Pangestu, agar semua tugas dapat dilaksanakan secara tertib dan menghindari terjadinya penyimpangan yang tidak diinginkan, maka diperlukan adanya SOP yang bisa diuraikan sebagai berikut:

1. Manajemen keuangan yang terpusat, khususnya dalam hal Collecting fee dari pedagang/penyewa.
 - a. Pedagang membayar kewajiban secara langsung kepada petugas yang ditunjuk, tidak ada petugas lain dilapangan yang boleh

- menerima uang dari penyewa.
- b. Hanya terdapat 1 (satu) jenis fee yang dibebankan kepada penyewa, di dalamnya sudah meliputi biaya sewa, kebersihan, keamanan dan pemeliharaan. Besarnya fee telah disetujui bersama antara manajemen dan penyewa.
2. Hak Pakai
 - a. Untuk tempat usaha dalam bentuk kios, hak pakai idealnya tidak lebih dari 5 (lima) tahun. Hal ini untuk mempermudah melakukan upaya-upaya dalam hal apabila pemegang hak tidak membuka kiosnya.
 - b. Untuk tempat usaha dalam bentuk los, hak pakai idealnya tidak lebih dari 3 (tiga) bulan, dikarenakan biasanya pedagang los sifatnya musiman.
 3. Keamanan dan Ketertiban
 - a. Agar lebih terjamin, pemeliharaan dan peningkatan ketertiban di lingkungan pedagang harus melibatkan semua penyewa untuk meringankan tugas para petugas keamanan.
 - b. Tugas keamanan dan ketertiban secara umum dilakukan oleh *Security*.
 - c. Setiap blok kios terdapat petugas keamanan yang bertanggung jawab melakukan pengawasan secara reguler.
 - d. SDM bidang keamanan adalah orang terlatih yang direkrut dari lingkungan sekitar maupun *ekspreman* yang terikat kontrak.
 4. Kebersihan dan Sampah
 - a. Pembersihan tempat dilakukan secara terus menerus, tidak berdasarkan jadwal, tetapi situasional berdasar keadaan di tempat.
 - b. Setiap kelompok kios terdapat tempat penampungan sampah sementara, kemudian secara berkala dipindahkan ke tempat penampungan akhir oleh petugas yang disewa oleh manajemen pasar.

c. Sampah akhir yang terkumpul pada tempat penampungan akhir di angkut ke luar pasar 2 (dua) kali sehari.

5. Perparkiran

Tidak ada tempat parkir yang diblok/*direserved* untuk pelanggan sehingga semua memiliki hak yang sama atas tempat parkir. Tempat parkir harus tersedia cukup luas untuk menampung kendaraan para pengunjung.

6. Pemeliharaan Sarana Pasar

Secara rutin, manajemen pasar harus melakukan pengecekan terhadap kondisi fisik bangunan dan sarana fisik lainnya. Pada saat melakukan pengecekan, petugas harus mengisi *checklist* yang dibawanya dan langsung melakukan pelaporan begitu pengecekan selesai dilakukan. Setelah menerima laporan, bagian Pemeliharaan harus segera melakukan tindakan.

7. Penteraan

Secara berkala, dilakukan penteraan terhadap alat ukur di pasar khususnya timbangan. Tujuannya disamping menjamin kepastian ukuran di pasar juga untuk membangun kepercayaan konsumen. Ini dilakukan melalui koordinasi dan kerjasama dengan dengan Dinas Metrologi setempat.

8. Penanganan Distribusi barang

Manajemen pasar harus menyiapkan lokasi khusus untuk penanganan distribusi dan delivery barang masuk ke pasar. Ini juga akan memudahkan dilakukannya pengawasan terhadap barang yang masuk ke pasar. Untuk barang yang masuk, terlebih dahulu harus dilakukan penyortiran atau pengolahan awal sebelum diajakan di tempat penjualan:

a. Untuk komoditi pertanian dilakukan penyortiran terhadap barang yang sudah busuk.

- b. Untuk ayam potong disediakan tempat pengolahan/pemotongan dan pembersihan di luar area dagangan.
- c. Untuk bahan makanan (bakso, mie basah, dll) dilakukan pengetesan (kertas lakmus) untuk mengetahui kandungan bahan aditif.
- d. Untuk makanan kemasan dilakukan pengawasan terhadap masa kadaluwarsanya (expired date). Selain itu, harus tersedia tempat penyimpanan atau gudang yang aman dan bisa membuat barang dagangan tahan lama atau tidak cepat rusak: harus ada gudang dengan suhu normal dan tidak ada tikus atau binatang perusak lainnya, harus ada cold storage untuk bahan yang tidak tahan lama.

Dengan demikian, kios di dalam pasar dapat secara optimal hanya berfungsi sebagai tempat menjajakan dagangan, bukan tempat penumpukan barang.