

BAB II

TINJAUAN PASAR TRADISIONAL

2.1. Tinjauan Umum

2.1.1. Definisi Pasar

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.⁶

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.⁷

Menurut KBBI, pengertian pasar merupakan tempat sekumpulan orang melakukan transaksi jual-beli. Merupakan sebuah tempat untuk jual beli yang diadakan oleh sebuah organisasi atau perkumpulan dan sebagainya dengan maksud untuk dapat mencari derma.

Berdasarkan pernyataan diatas pasar adalah sarana transaksi yang hanya dapat terbentuk dengan adanya penjual, pembeli, barang atau jasa yang diperjualbelikan dan terjadinya kesepakatan antara penjual dan pembeli.

⁶ Peraturan Presiden Nomor 112 Tahun 2007. (2007). *Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional*.

⁷ Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia. (2017). *Nomor 37/M-DAG/PER/5/2017/ tentang Pedoman Pembangunan dan Pengelolaan Sarana Perdagangan*.

2.1.2. Fungsi Pasar

- Fungsi Pembentukan Harga

Artinya pasar merupakan tempat dalam menentukan harga (nilai) suatu barang karena pasar merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli yang saling berinteraksi atau saling tawar menawar sehingga memunculkan suatu kesepakatan suatu harga (nilai) barang tersebut.

- Fungsi Distribusi

Artinya pasar memudahkan produsen dalam mendistribusikan suatu barang kepada konsumen atau pembeli secara langsung.

- Fungsi Promosi

Artinya pasar merupakan tempat yang paling cocok bagi produsen dalam memperkenalkan atau mempromosikan barangnya kepada konsumen.

2.1.3. Jenis Pasar

2.1.3.1. Pasar Menurut Jenis Kegiatannya⁸

- 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.

- 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.

⁸ Bintoro, S. (2016). *Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.

Berdasarkan uraian diatas, Pasar Bandungan merupakan jenis pasar tradisional karena transaksi antara penjual dan pembeli dilakukan secara langsung dengan adanya proses tawar menawar, bangunannya berupa kios, gerai, los dan dasaran terbuka. Pasar didirikan dan dikelola oleh pemerintah yaitu Dinas Koperasi, UMKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Semarang. Mayoritas barang dagangannya merupakan produk dari perkebunan sekitar.

2.1.3.2. Pasar Ditinjau dari Segi Fisik

- Pasar kongkret/riil

Pasar di mana penjual dan pembeli bertemu langsung dan barang yang diperjualbelikan benar-benar ada. Ciri-cirinya: transaksi tunai, barang dapat langsung dibawa, barang yang diperjualbelikan benar-benar ada dan penjual pembeli bertemu langsung.

- Pasar abstrak

Pasar di mana penjual dan pembeli tidak bertemu secara langsung dan barang yang diperjualbelikan tidak tersedia secara langsung. Ciri-cirinya: transaksi berlandaskan rasa percaya, penjual pembeli berada di tempat yang berbeda, barang yang diperjualbelikan tidak tersedia.

Pasar Bandungan merupakan pasar kongkret/riil, biasanya pasar tradisional merupakan pasar kongkret karena transaksinya secara langsung. Pembeli bertemu dengan penjual secara langsung, pembeli dapat melihat dan memilih barang secara langsung dan dapat langsung membawa pulang barang yang telah dibeli.

2.1.3.3. Pasar Ditinjau dari Segi Dagangannya

- Pasar Umum

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

- Pasar Khusus

Disebut dengan pasar dengan barang dagangan yang diperjual belikan sebagian besar terdiri dari satu jenis dagangan beserta kelengkapannya.

Ditinjau dari dagangannya, Pasar Bandungan tergolong pasar umum yang menjual kebutuhan sehari-hari. Barang-barang yang dijual adalah sayur-sayuran, buah-buahan, pakaian jadi, tas, sepatu, asesoris, alat rumah tangga, plastic dan dos, beras dan biji-bijian, tahu, tempe, dan lauk pauk lainnya, ikan asin dan segar, daging ayam, kambing, sapi, alat dapur, bumbu-bumbuan dan kelontong, umbi-umbian. Dengan barang dagangan dominan berupa sembako, sayuran dan buah-buahan.

2.1.3.4. Pasar Menurut Luas Wilayah Kegiatannya

- Pasar lokal

Pasar yang daerah pemasarannya hanya meliputi daerah tertentu, barang yang diperjualbelikan adalah barang kebutuhan masyarakat di sekitarnya.

- Pasar nasional

Pasar yang daerah pemasarannya meliputi wilayah satu negara, barang yang diperjualbelikan adalah barang yang dibutuhkan masyarakat negara tersebut.

- Pasar regional

Pasar yang daerah pemasarannya meliputi beberapa negara di wilayah tertentu dan biasanya didukung dengan perjanjian kerjasama misalnya AFTA di wilayah Asia Tenggara.

- Pasar internasional/pasar dunia

Pasar yang daerah pemasarannya meliputi seluruh kawasan dunia, barang yang diperjualbelikan adalah barang yang dibutuhkan semua masyarakat dunia.

Pasar Bandungan pemasarannya hanya meliputi daerah Bandungan saja, barang yang diperjualbelikan adalah barang kebutuhan masyarakat di daerah Bandungan, jadi diklasifikasikan sebagai pasar lokal. Meskipun pembeli bukan hanya dari penduduk sekitar, banyak juga wisatawan yang mencari oleh-oleh di Pasar Bandungan.

2.2. Tinjauan Khusus

2.2.1. Pengertian Pasar Tradisional

Pasar Tradisional adalah 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, modal kecil dan dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar menawar.⁹

Menurut Menteri Perdagangan Republik Indonesia, pasar tradisional merupakan wadah utama penjualan produk-produk kebutuhan pokok yang dihasilkan oleh para pelaku ekonomi berskala menengah kecil serta mikro. Salah satu pelaku di pasar tradisional adalah para petani, nelayan, pengrajin dan home industri (industri rakyat).

Berdasarkan pengertian diatas, pasar tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara dan Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan swasta dengan transaksi secara langsung dengan proses tawar menawar dengan tempat usaha berupa toko, kios, los dan tenda yang pelaku ekonominya berskala menengah kecil.

2.2.2. Ciri-ciri Pasar Tradisional¹⁰

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

⁹ Peraturan Daerah Kabupaten Semarang . (2010). *Nomor 5 Tahun 2010 tentang Retribusi Pelayanan Pasar.*

¹⁰ Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia. (2012). *Nomor 20 Tahun 2012 tentang Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional.*

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.

Berdasarkan uraian diatas, Pasar Bandungan memiliki semua ciri-ciri pasar tradisional yang disebutkan. Seperti yang sudah dikatakan sebelumnya, Pasar Bandungan dibangun dan dikelola oleh pemerintah yaitu Dinas Koperasi, UMKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Semarang. Karena transaksinya bersifat langsung maka terdapat tawar-menawar antara pedagang dan pembeli. Barang dagangan bermacam-macam yang merupakan kebutuhan sehari-hari, terdapat bahan makanan, kebutuhan sandang serta perlengkapan rumah tangga. Barang yang ditawarkan juga merupakan produk dari perkebunan setempat karena Bandungan memang memiliki banyak perkebunan.

2.2.3. Klasifikasi Pasar Tradisional

2.2.3.1. Penggolongan Pasar sebagai Perusahaan Daerah¹¹

a. Menurut jenis kegiatannya, pasar digolongkan menjadi tiga jenis:

1. Pasar eceran

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

¹¹ Bintoro, S. (2016). *Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Pasar Tradisional di Kabupaten Bantul*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.

Menurut jenis kegiatannya, Pasar Bandungan merupakan pasar eceran karena mayoritas pembeli membeli barang dalam bentuk eceran meskipun pedagang juga menyediakan barang grosir juga untuk dijual kembali (reseller).

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 pelayan 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.

Berdasar lokasi dan kemampuan pelayanannya, Pasar Bandungan termasuk pasar wilayah. Karena letaknya yang strategis yaitu berada pada jalan utama Semarang-Bandungan, dengan luasan 2.400 m², pelayanannya mencakup seluaruh Kecamatan Bandungan, barang yang diperjual belikan cukup lengkap mulai dari bahan pangan, kebutuhan sandang hingga perlengkapan rumah tangga. Pasar Bandungan juga merupakan pasar eceran.

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 penentuan kepala daerah dan diadakan pada saat peringatan hari-hari tertentu.

Jika dilihat dari waktunya, Pasar Bandungan merupakan pasar siang malam. Namun, tidak 24 jam nonstop. Pasar biasa buka dari subuh hingga sore hari. Sedangkan pasar pagi (penjual sayur-sayuran dan bunga potong) berjualan dari pukul 21.00 hingga 06.00.

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.

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, Pasar Bandungan merupakan pasar yang dibangun dan dikelola oleh pemerintah khususnya Dinas Koperasi, UMKM, Perindustrian dan Perdagangann Kabupaten Semarang.

2.2.3.2. Klasifikasi Pasar Menurut Peraturan Daerah¹²

1. Pasar Tradisional terdiri dari :

a. Pasar Umum terdiri dari :

- 1) Pasar Kelas I
- 2) Pasar Kelas II
- 3) Pasar Kelas III

b. Pasar Khusus terdiri dari :

- 1) Pasar hasil pertanian
- 2) Pasar hewan
- 3) Pasar ikan
- 4) Pasar hasil industri

2. Dasar pengklasifikasian pasar tradisional dihitung berdasarkan :

b. luasan bangunan (bobot 20) dengan perincian :

- | | |
|---|----------------------|
| 1) Pasar dengan luas > 2000 M | 60 % dengan score 12 |
| 2) Pasar dengan luas 1500 – 2000 M ² | 30 % dengan score 6 |
| 3) Pasar dengan luas < 1500 M ² | 10 % dengan score 2 |

b. fasilitas utama (bobot 40) dengan unsur :

- | | |
|---------|----------------------|
| 1) Kios | 40 % dengan score 16 |
| 2) Los | 40 % dengan score 16 |
| 3) TPS | 20 % dengan score 8 |

¹² Peraturan Daerah Kabupaten Semarang . (2010). *Nomor 5 Tahun 2010 tentang Retribusi Pelayanan Pasar.*

c. sarana penunjang (bobot 40) dengan unsur :

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1) Kantor pengelola | 12,50 % dengan score 5 |
| 2) Tempat bongkar muat | 12,50 % dengan score 5 |
| 3) Tempat parkir | 12,50 % dengan score 5 |
| 4) Sarana air bersih | 12,50 % dengan score 5 |
| 5) Instalasi listrik | 12,50 % dengan score 5 |
| 6) Penerangan umum | 12,50 % dengan score 5 |
| 7) Tempat ibadah | 12,50 % dengan score 5 |
| 8) Kamar kecil / wc | 12,50 % dengan score 5 |
| 9) Jenis barang yang dipasarkan | |

3. Pembobotan pasar berdasarkan kriteria sebagaimana dimaksud pada angka 1 dan angka 2 meliputi :

- Hasil pembobotan (berdasarkan jumlah pengklasifikasian pasar) dengan total 90 – 100 masuk kriteria Pasar Kelas I
- Hasil pembobotan (berdasarkan jumlah pengklasifikasian pasar) dengan total 70 – 90 masuk kriteria Pasar Kelas II
- Hasil pembobotan (berdasarkan jumlah pengklasifikasian pasar) dengan total 0 – 70 masuk kriteria Pasar Kelas III
- Pasar yang memenuhi kriteria mayoritas jenis barang yang dipasarkan seperti hasil pertanian atau hasil peternakan mencapai + 75% adalah Pasar Khusus.

Berdasarkan data dari Dinas Koperasi, UMKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Semarang, Pasar Bandungan termasuk pasar umum kelas II. Tidak diuraikan berapa hasil nilai pembobotan yang dimiliki pasar tersebut. Namun apabila dilihat dari Peraturan Daerah Kabupaten Semarang, maka nilai yang diperoleh adalah antara 70-90.

2.2.4. Pembangunan Dan Pengembangan Sarana Distribusi Pasar¹³

2.2.4.1. Pembangunan baru

Pembangunan baru adalah pembangunan pasar dalam 1 (satu) lantai utama, di lokasi yang baru di atas lahan matang siap bangun dan tidak lagi memerlukan pengurangan tanah, dimana sebelumnya telah terjadi aktivitas jual beli secara rutin dan/atau regular antara pedagang dan konsumen/pembeli, atau diistilahkan dengan embrio pasar.

Pembangunan baru dilakukan terhadap bagian utama pasar yang berupa los dan/atau kios, papan nama pasar, dan sarana utama lainnya yang berupa toilet/MCK, tempat pembuangan sampah, sistem drainase, ketersediaan air bersih, tempat parkir, serta apabila dimungkinkan dapat dilengkapi dengan sarana penunjang pasar seperti kantor pengelola, dan/atau sarana ibadah.

Pembangunan baru didasarkan pada kebutuhan yang sesuai dengan perkembangan perekonomian di suatu daerah tertentu serta penetapan lokasi yang harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- Telah ada embrio pasar (aktivitas jual beli)
- Sesuai dengan rencana tata ruang wilayah kabupaten/kota dan rencana detail tata ruang kabupaten/kota termasuk peraturan zonasinya
- Lahan merupakan milik/aset pemerintah daerah yang dibuktikan dengan dokumen yang sah dan tidak dalam keadaan sengketa
- Ketersediaan pasokan listrik yang memadai serta sarana jalan dan sarana transportasi yang mudah dilalui
- Lokasi yang strategis dan dekat pemukiman penduduk atau pusat kegiatan ekonomi masyarakat.

2.2.4.2. Perluasan pasar

Perluasan pasar adalah pembangunan sarana utama pasar berupa los dan/atau kios dalam 1 (satu) lantai utama, dengan memperluas lokasi pasar sebagai akibat dari aktivitas perdagangan dalam pasar yang meningkat. Hal ini dilakukan agar mampu

¹³ Menteri Perdagangan Republik Indonesia . (2011). *Petunjuk Teknis Penggunaan Dana Alokasi Khusus (Dak) Bidang Sarana Perdagangan Tahun Anggaran 2011*.

menampung lebih banyak pedagang. Perluasan pasar dapat dilakukan dengan memperhatikan ketentuan-ketentuan sebagai berikut:

- Bagian utama bangunan pasar berupa los dan/atau kios tidak dapat menampung para pedagang yang ada
- Lahan merupakan milik/aset pemerintah daerah yang dibuktikan dengan dokumen yang sah dan tidak dalam keadaan sengketa
- Menyiapkan tempat penampungan sementara bagi para pedagang yang menjalankan aktivitas dilokasi pasar tersebut
- Memberikan prioritas kepada pedagang lama /eksisting untuk menempati kembali tempat berdagang pada bagian los dan/atau kios yang telah dibangun sebagai dampak dari perluasan pasar.

2.2.4.3. Renovasi bangunan utama pasar yang sudah ada

Renovasi pasar adalah pembangunan pasar dengan melakukan perbaikan terhadap bangunan utama pasar seperti los atau kios tanpa merubah lokasi tempat kedudukan pasar (pasar berada pada lokasi lama) dan tidak adanya perluasan lokasi maupun kapasitas daya tampung pasar.

Renovasi pasar dapat dilakukan dengan ketentuan-ketentuan sebagai berikut:

- Bangunan pasar tersebut sudah tidak layak lagi dalam menunjang aktivitas perdagangan, dan apabila alokasi anggaran DAK Bidang Sarana Perdagangan Tahun Anggaran 2011 masih memungkinkan dapat dilakukan renovasi terhadap sarana prasarana lain yang tidak berfungsi secara optimal seperti toilet/MCK, tempat pembuangan sampah, sistem drainase, pos ukur ulang
- Menyiapkan tempat penampungan sementara bagi para pedagang yang menjalankan aktivitas dilokasi pasar tersebut
- Memberikan prioritas kepada pedagang lama /eksisting untuk menempati kembali tempat berdagang.

Pembangunan dan pengembangan sarana distribusi pasar ini adalah perluasan pasar. Dikarenakan kondisi pasar saat ini tidak mampu menampung para pedagang yang semakin bertambah sehingga banyak PKL yang berjualan dipinggir jalan yang berdamoak menjadi macet dan semrawut serta tidak tersedia tempat parkir yang

merupakan salah satu sarana yang penting bagi pasar tradisional. Lahan yang akan digunakan untuk perluasan adalah tanah milik warga yang rencananya memang akan dibeli oleh pemerintah agar dapat dikembangkan. Tempat penampungan sementara bagi para pedagang akan ditempatkan pada lahan kosong disekitar lahan saat ini dengan mendirikan tenda-tenda sementara. Kemudian pedagang lama akan diprioritaskan untuk menempati bangunan yang telah dibangun sebagai dampak perluasan pasar.

2.2.5. Komponen Pasar Tradisional¹⁴

2.2.5.1. 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.

Tabel 2. 1 Jenis Pedagang Pasar

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	Pedagang regional

¹⁴ Ananta Heri P, d. (2011). Menahan serbuan pasar modern strategi perlindungan dan pengembangan pasar tradisional. Yogyakarta: Ombudsman swasta DIY.

	pelayanan	Pedagang kota Pedagang wilayah
8	Menurut cara pelayanan	Pedagang langsung Pedagang tidak langsung
9	Menurut materi dagangan	Pedagang barang riil Pedagang barang jasa

Sumber: Ananta Heri P, 2011

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

2.2.5.2. Obyek Kegiatan

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

Tabel 2. 2. Obyek Kegiatan Perdagangan

No	Kriteria	Jenis Barang Komoditi
1	Jenis Komoditi	<ul style="list-style-type: none"> • 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

		<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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

Sumber: Ananta Heri P, 2011

2.2.6. Fasilitas Pasar Tradisional

Tabel 2. 3 Fasilitas Fisik Pasar Tradisional

2.2.6.1. Fasilitas Fisik

Sumber: Tristyanti, 2008

No.	Komponen	Kriteria						
		Aksesibilitas	Keamanan	Keselamatan	Kesehatan	Kenyamanan	Estetika	Kecukupan
1	Bangunan pasar	Akses keluar masuk dapat mudah ditemukan	Dilengkapi penerangan yang dapat menjangkau seluruh wilayah (Ma'ruf, 2006). Terdapat pagar pembatas dengan lingkungan luar pasar (Triyono, 2006). Terdapat pos keamanan	Kondisi bangunan baik, tidak mudah runtuh, tidak membahayakan keselamatan.	Bangunan bersih, bebas sampah, tidak lapuk, berjamur dan berserangga Ventilasi bangunan mencukupi	Bangunan permanen (Sulistiyowati, 1999).	Bangunan menarik dan menyenangkan melalui indera (Gold, 1980)	Ukuran pasar mencukupi jumlah pedagang yang berjualan dan pelanggan yang datang, tidak ada pasar tumpah (Triyono, 2006).
2	Kios dagang	Setiap kios dagang dapat mudah diakses oleh pengguna pasar		Kondisi kios baik, tidak mudah runtuh, tidak membahayakan keselamatan	Kios dagang bersih dan bebas sampah	Terdapat pembagian segmen kios berdasarkan barang yang didagangkan (Ma'ruf, 2006).	Kios dagang menarik dan menyenangkan melalui indera (Gold, 1980)	Ukuran kios mencukupi kebutuhan pedagang dan pembeli untuk beraktivitas
3	Gang antar kios	Gang tertata dengan baik sehingga dapat memudahkkan sirkulasi (Ma'ruf, 2006).	Gang tidak terlalu sempit dan berdesakan Gang mendapatkan cukup penerangan	Gang bersih dari rintangan yang menghalangi sirkulasi jalan (Ma'ruf, 2006). Gang terhindar dari lalu lintas barang dan kendaraan	Gang bersih, bebas dari sampah, tidak becek dan cukup mendapat cahaya (Ma'ruf, 2006)			Lebar gang tidak terlalu sempit untuk dilalui, cukup untuk minimal 2 orang (Ma'ruf, 2006).
4	Jalan utama	Jalan utama mudah ditemukan dan dicapai		Jalur masuk pejalan dan kendaraan terpisah	Jalan bersih dari sampah dan tidak berlubang atau becek	Kondisi jalan rata, tidak bergelombang, tidak berlubang dan layak digunakan		Jalan masuk cukup lebar untuk 2 orang jalan beringan (Ma'ruf, 2006). Dapat dilalui kendaraan darurat, seperti ambulans & pemadam kebakaran
5	Identitas	Identitas pasar diletakkan di tempat yang menarik perhatian dan mudah dilihat					Identitas menarik, mudah dimengerti dan dapat dibaca dengan jelas	Terdapat papan nama, gapura atau bahu yang memberikan identitas pasar
6	Papan informasi	Papan informasi letaknya menarik untuk dilihat (Triyono, 2006).				Papan informasi mudah dimengerti dan dapat dibaca dengan jelas (Triyono, 2006).	Papan informasi menarik perhatian	Tersedia beberapa papan informasi yang menunjukkan arah ke bagian-bagian pasar yang sulit ditemukan
7	Toilet	Toilet umum mudah ditemukan		Kondisi toilet baik dan tidak membahayakan keselamatan	Toilet harus selalu kering, beraroma harum, bersih dan bebas sampah (Triyono, 2006).			Toilet umum tersedia mencukupi kebutuhan pelanggan
8	Mushola	Mushola mudah ditemukan		Kondisi mushola baik dan tidak membahayakan keselamatan	Mushola bersih dan bebas sampah	Tersedia perlengkapan shalat seperti mukena dan sajadah		Mushola tersedia dan ukurannya mencukupi
9	Air bersih	Fasilitas air bersih mudah ditemukan			Air bersih layak pakai, bersih dan tidak bau (minum dan MCK)	Air bersih tidak berada di dekat pembuangan sampah		Air bersih mencukupi kebutuhan pedagang dan pelanggan
10	Drainase				Drainase kering, dan tidak tersumbat sampah			Tidak ada air yang tergenang akibat drainase yang kurang
11	Parkir	Tempat parkir mudah diakses, pintu keluar dan masuk mudah ditemukan (Ma'ruf, 2006).		Tersedia petugas pengatur parkir (Triyono, 2006).	Tempat parkir bersih dan cukup mendapat cahaya (Ma'ruf, 2006).	Terdapat garis-garis pembatas parkir yang sesuai dengan ukuran mobil/motor (Triyono, 2006).		Ruang parkir yang tersedia mencukupi kebutuhan
12	Pemadam kebakaran	Letak tabung pemadam dan tempat hidran mudah diketahui pelanggan dan pedagang (Triyono, 2006).		Tabung pemadam dan tempat hidran tersedia lengkap yang dapat menjangkau seluruh wilayah pasar (Triyono, 2006)				Tabung pemadam dan tempat hidran tersedia mencukupi kebutuhan
13	Tempat pembuangan sampah	Tempat pembuangan sampah mudah ditemukan dan dapat diakses dengan truk pengangkut sampah			Daerah sekitar pembuangan sampah tidak terdapat sampah yang berceceran	Tempat pembuangan sampah tidak menyatu dengan bangunan pasar		Besarnya tempat pembuangan mencukupi kebutuhan

2.2.6.2. Fasilitas Non Fisik

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.

2.2.7. Persyaratan Pasar Tradisional

2.2.7.1. Persyaratan Berdasarkan Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat¹⁵

2.2.7.1.1. Penataan Tapak Pasar

- Lokasi tidak keluar dari RUTR setempat.
- Lokasi tidak pada daerah rawan bencana alam.
- Lokasi tidak pada daerah rawan kecelakaan dan/atau daerah jalur pendaratan penerbangan.
- Lokasi tidak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah dan/atau bekas lokasi pertambangan.
- Terdapat batas wilayah yang jelas.

2.2.7.1.2. Kebutuhan Ruang Pasar

1. Ruang dagang

- Area diklasifikasikan sesuai dengan jenis dan sifatnya.
- Terdapat identitas pada setiap zoning.
- Tersedia tempat khusus untuk penjualan daging, karkas unggas, dan ikan.
- Lebar minimal lorong los adalah 1,5 meter.
- Terdapat papan identitas pada los dan kios yang berisi nomor dan nama pemilik.
- Apabila terdapat penampungan dan pemotongan unggas maka seminimal mungkin harus berjarak 10 m dari pasar atau dibatasi tembok dengan ketinggian minimal 1,5 m.
- Bahan-bahan berbahaya seperti pestisida harus terpisah dengan area makanan dan bahan pangan.

2. Ruang kantor pengelola

- Terdapat ventilasi dengan luas minimal 20 % dari luas lantai.
- Pencahayaan ruangan minimal 100 lux.

¹⁵ Keputusan Menteri Kesehatan. (2008). *Nomor 59 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat*.

- Apabila luas bangunan cukup memadai disediakan toilet khusus pegawai yang dilengkapi dengan tempat cuci tangan
3. Tempat penjualan bahan pangan dan makanan:
- Tempat penjualan bahan pangan basah
 - Meja penjualan memiliki permukaan rata dengan kemiringan yang cukup mengarah ke lubang pembuangan air agar tidak mengakibatkan genangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan anti karat dan bukan kayu.
 - Perkakas daging harus digantung.
 - Alas pemotong terbuat dari bahan selain kayu yang tidak beracun, serta kedap air dan mudah dibersihkan.
 - Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan menggunakan rantai dingin (cold chain) atau bersuhu rendah (4-10° c).
 - Tersedia tempat pencucian bahan pangan dan peralatan.
 - Tersedia tempat cuci tangan.
 - Tersedia saluran pembuangan limbah tertutup.
 - Tersedia tempat sampah tertutup yang digolongkan berdasarkan jenisnya.
 - Bebas dari binatang atau hama penyebab penyakit.
 - Tempat penjualan bahan pangan kering
 - Meja penjualan memiliki permukaan rata dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
 - Meja terbuat dari bahan yang anti karat dan bukan kayu.
 - Tersedia tempat sampah tertutup yang digolongkan berdasarkan jenisnya.
 - Tersedia tempat cuci tangan.
 - Bebas dari binatang atau hama penyebab penyakit.
 - Tempat penjualan makanan jadi/siap saji
 - Tempat penyajian makanan tertutup memiliki permukaan rata dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
 - Tersedia tempat cuci tangan.
 - Tersedia tempat cuci peralatan.

- Tersedia saluran pembuangan limbah tertutup.
- Tersedia tempat sampah tertutup yang digolongkan berdasarkan jenisnya.
- Bebas dari binatang atau hama penyebab penyakit
- Pisau potong harus dibedakan untuk makanan basah/matang dan kering/mentah.

4. Area parkir

- Parkir dizonasikan berdasarkan jenis alat angkut.
- Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati.
- Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir pengunjung.
- Tersedia tempat sampah minimal setiap 10 m.
- Tersedia tanda masuk dan keluar kendaraan.
- Terdapat tanaman penghijauan.
- Terdapat area resapan air.

2.2.7.1.3. Konstruksi

- Atap
 - Atap tidak menjadi tempat berkembangbiaknya binatang penular penyakit.
 - Atap tidak boleh menampung genangan air terlalu lama.
 - Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku.
 - Atap yang mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.
- Dinding
 - Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang.
 - Permukaan dinding pada zona basah harus kedap air.
- Lantai
 - Permukaan lantai harus rata, berbahan kedap air, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan.
 - Lantai yang selalu terkena air, harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sehingga tidak terjadi genangan air.

- Tangga
 - Terdapat pegangan tangan.
 - Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin.
 - Memiliki pencahayaan minimal 100 lux.
- Ventilasi

Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai dan saling berhadapan (cross ventilation).
- Pencahayaan
 - Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan.
 - Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 100 lux
- Pintu

Pintu los penjualan yang berbau tajam seperti daging harus menggunakan pintu yang self closed atau tirai plastik untuk menghalangi binatang penular penyakit.

2.2.7.1.4. Sanitasi

1. Air Bersih

- Tersedia tandon air yang menjamin kebutuhan pedagang.
- Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 m.
- Kualitas air bersih diperiksa setiap enam bulan sekali.

2. Kamar Mandi dan Toilet

Tabel 2. 4 Jumlah Kamar Mandi berdasarkan Jumlah Pedagang

NO	JUMLAH PEDAGANG	JUMLAH KAMAR MANDI
1	0-25	1
2	26-50	2
3	51-100	3

Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan, 2008

- Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet.
- Toilet pria dan wanita harus dipisah.
- Setiap kamar mandi teredia bak dengan air bersih tanpa jentik, jamban dan peturasan.
- Tersedia tempat cuci tangan.
- Air limbah dibuang ke septic tank (multi chamber), riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10 m dari sumber air bersih.
- Toilet berjarak minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
- Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai.
- Tersedia tempat sampah.

2.2.7.1.5. Pengelolaan Sampah

- Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering.
- Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan.
- Tersedia alat angkut sampah yang kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan.
- Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, kuat, kedap air atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah
- Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar
- Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam

2.2.7.1.6. Drainase

- Selokan/drainase tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.
- Limbah cair dari setiap kios tidak langsung dibuang ke saluran pembuangan umum, namun disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL) terlebih dahulu.
- Kemiringan saluran drainase sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

- Los atau kios tidak boleh didirikan diatas saluran drainase.

2.2.7.1.7. Keamanan

- Tersedia pos keamanan yang dilengkapi dengan personil dan peralatannya.
- Tersedia fasilitas pemadam kebakaran yang cukup dan dapat difungsikan.
- Tersedia hydran air dengan jumlah cukup menurut ketentuan berlaku.

2.2.7.2. Persyaratan Berdasarkan Petunjuk Teknis Sarana Perdagangan¹⁶

2.2.7.2.1. Kebutuhan Ruang Pasar

- Kios/Los Pasar
 - Letak kios tidak menghalangi arah angin.
 - Kios sebagai pembatas jalan umum dan area pasar dibuat dua muka.
 - Letak kios yang berbatasan dengan kavling tanah hak orang lain dibuat satu muka.
- Papan Nama Pasar
 - Papan nama pasar dengan mencantumkan logo kementerian perdagangan, nama pasar, dan logo pemda setempat.
 - Papan nama pasar tersebut dapat berbentuk:
 - Papan nama/plank
 - Prasasti
 - Gapura
 - Lay out papan nama pasar:
 - Ukuran disesuaikan dengan bangunan fisik pasar.
 - Logo Kementerian Perdagangan Republik Indonesia ditempatkan pada sisi sebelah kiri papan nama pasar.
 - Logo Pemerintah Daerah (Pemda) ditempatkan pada sisi sebelah kanan papan nama pasar.
 - Papan nama pasar ditempatkan di depan akses masuk pasar.

¹⁶ Menteri Perdagangan Republik Indonesia. (2011). *Petunjuk Teknis Penggunaan Dana Alokasi Khusus (DAK) Bidang Sarana Perdagangan Tahun Anggaran 2011*.



Gambar 2. 1 Contoh Layout Papan Nama Pasar

Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan, 2008

- Fasilitas Penunjang Pasar
 - Kantor pengelola
 - Lokasi mudah dicapai oleh pedagang dan pengunjung dan mudah untuk mengawasi aktivitas pasar.
 - Dilengkapi papan penanda.
 - Toilet
 - Lokasi toilet tidak dekat dengan sumber air bersih.
 - Lokasi mudah dicapai dilengkapi dengan papan penanda.
 - Jumlah toilet menyesuaikan luas pasar.
 - Toilet laki-laki dan perempuan harus terpisah.
 - Area Parkir
 - Letak area parkir sebisa mungkin dekat dengan akses masuk.
 - Letak area parkir sebisa mungkin di sekeliling pasar.
 - Apabila memungkinkan, disediakan area parkir khusus pedagang.
 - Mushola
 - Mushola diletakkan disudut dan diusahakan bebas dari keramaian.
 - Minimal dapat menampung 10 orang.
 - Pos Keamanan
 - Ditempatkan dekat pintu masuk dan keluar pasar.
 - Tempat Penampungan Sampah Sementara
 - TPS jauh dari aktivitas pasar
 - Apabila memungkinkan, memiliki volume yang dapat menampung seluruh sampah pasar per hari.

- Tempat Sampah

Ditempatkan di beberapa titik sepanjang koridor antar los/kios, dengan jarak dan ukuran yang sesuai dengan kebutuhan.

B. Penataan terkait Sirkulasi Pedagang

- Pedagang dikelompokkan menurut jenis atau sifatnya
- Los / Kios yang menghadap keluar sebaiknya diperuntukkan bagi los/kios non sembako (misalnya, tekstil dan alat kebutuhan rumah tangga), sedangkan kios yang menghadap ke dalam adalah untuk sembako kering dan warung.
- Los yang berada di tengah-tengah antara toko dan kios diperuntukkan komoditas sayur mayur, daging, ayam karkas, ikan basah serta sembako olahan lainnya
- Komoditi basah seperti ayam barkas, ikan basah dan daging diletakkan terpisah dari los komoditi lainnya serta harus dilengkapi dengan fasilitas air bersih, sanitasi dan septic tank yang sesuai.

C. Penataan terkait Sirkulasi Sampah

- Tersedia tempat sampah di beberapa titik lokasi sepanjang koridor.
- Tersedia tempat penampungan sampah sementara disetiap zonasi kios.
- Tersedia tempat penampungan akhir sampah untuk diangkut ke TPA.

D. Penataan terkait Sirkulasi Udara

- Posisi kios dan los tidak menghalangi arah mata angin.
- Apabila memungkinkan, plafon dibuat cukup tinggi sehingga sirkulasi udara lebih lancar.

E. Penataan terkait Aspek Pencahayaan

- Pencahayaan menyesuaikan arah terbit serta terbenamnya matahari.
- Penggunaan energi untuk pencahayaan diusahakan seminimal mungkin.
- Lantai koridor sebaiknya mendapatkan pencahayaan dari sinar matahari.

2.2.7.2.2. Bangunan Fisik Pasar

Bangunan los dan/atau kios sebaiknya memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- Desain sederhana, efisien, memenuhi kebutuhan fungsional namun tetap mempertimbangkan suatu ciri khas daerah setempat.
- Material yang digunakan mempertimbangkan bencana kebakaran dengan perawatan yang mudah.
- Struktur rangka sebaiknya menggunakan besi galvanis karena bersifat anti karat.
- Atap los dan/atau kios sebaiknya menggunakan material aluminium yang tahan lama dan ringan.
- Persyaratan atap bangunan:
 - Atap berbahan material yang dapat tembus cahaya.
 - Desain atap diusahakan menyesuaikan karakter daerah tersebut.

2.2.7.3. Persyaratan Pasar Rakyat¹⁷

2.2.7.3.1. Berdasarkan Tipe

No.	Kriteria	Tipe I	Tipe II	Tipe III	Tipe IV
1.	Jumlah pedagang terdaftar	> 750 orang	501 – 750 orang	250 - 500 orang	< 250 orang

¹⁷ Standar Nasional Indonesia 8152:2015. (2015). *Pasar Rakyat*.

2.2.7.3.2. Persyaratan Teknis

2.	Ukuran luas ruang dagang	Minimal 2 m ²	Minimal 2 m ²	Minimal 2 m ²	Minimal 1 m ²
3.	Jumlah Pos Ukur Ulang	Minimal 2 Pos	Minimal 2 Pos	Minimal 2 Pos	Minimal 1 Pos
4.	Zonasi	<ul style="list-style-type: none"> • Pangan basah • Pangan kering • Siap saji • Non pangan • Tempat pemotongan unggas hidup 	<ul style="list-style-type: none"> • Pangan basah • Pangan kering • Siap saji • Non pangan • Tempat pemotongan unggas hidup 	<ul style="list-style-type: none"> • Pangan basah • Pangan kering • Siap saji • Non pangan • Tempat pemotongan unggas hidup 	<ul style="list-style-type: none"> • Pangan basah • Pangan kering • Siap saji • Non pangan • Tempat pemotongan unggas hidup
5.	Area parkir	Proporsional dengan luas lahan pasar	Proporsional dengan luas lahan pasar	Proporsional dengan luas lahan pasar	Proporsional dengan luas lahan pasar
6.	Area bongkar muat barang	Tersedia khusus	Tersedia khusus	ada	ada
7.	Akses untuk masuk dan keluar kendaraan	Terpisah	Terpisah	ada	ada
8.	Lebar koridor/gangway	Minimal 1,8 m	Minimal 1,8 m	Minimal 1,5 m	Minimal 1,2 m
9.	Kantor pengelola	di dalam lokasi pasar	di dalam lokasi pasar	di dalam lokasi pasar	ada

No.	Kriteria	Tipe I	Tipe II	Tipe III	Tipe IV
10.	Lokasi toilet dan Kamar mandi (terpisah antara pria dan wanita)	Minimal berada pada 4 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 3 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 2 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 1 lokasi
11.	Jumlah toilet pada satu lokasi	Minimal 4 toilet pria dan 4 toilet wanita	Minimal 3 toilet pria dan 3 toilet wanita	Minimal 2 toilet pria dan 2 toilet wanita	Minimal 1 toilet pria dan 1 toilet wanita
12.	Tempat penyimpanan bahan pangan basah bersuhu rendah / lemari pendingin	ada	ada	--	--
13.	Tempat cuci tangan	Minimal berada pada 4 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 3 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 2 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 1 lokasi
14.	Ruang Menyusui	Minimal 2 ruang	Minimal 1 ruang	ada	ada
15.	CCTV	Minimal berada pada 2 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 2 lokasi yang berbeda	Minimal berada pada 1 lokasi	--
16.	Ruang peribadatan	Minimal 2 ruang	Minimal 1 ruang	Minimal 1 ruang	ada
17.	Ruang bersama	ada	ada	ada	--
18.	Pos kesehatan	ada	ada	ada	ada
19.	Pos keamanan	ada	ada	ada	ada
20.	Area merokok	ada	ada	ada	ada
21.	Ruang disinfektan	ada	ada	ada	--
22.	Area penghijauan	ada	ada	ada	ada
23.	Tinggi anak tangga (untuk pasar dengan 2 lantai)	Maksimal 18 cm	Maksimal 18 cm	Maksimal 18 cm	Maksimal 18 cm
24.	Tinggi meja tempat penjualan dari lantai, di zona pangan	Minimal 60 cm	Minimal 60 cm	Minimal 60 cm	Minimal 60 cm
25.	Akses untuk kursi roda	ada	ada	--	--
26.	Jalur evakuasi	ada	ada	ada	ada

No.	Kriteria	Tipe I	Tipe II	Tipe III	Tipe IV
27.	Tabung pemadam kebakaran	ada	ada	ada	ada
28.	Hidran air	ada	ada	--	--
29.	Pengujian kualitas air bersih	Setiap 6 bulan	Setiap 6 bulan	Setiap 1 tahun	Setiap 1 tahun
30.	Pengujian limbah cair	Setiap 6 bulan	Setiap 6 bulan	Setiap 1 tahun	Setiap 1 tahun
31.	Ketersediaan tempat sampah	<ul style="list-style-type: none"> • setiap toko/kios/los/jongko/konter/pelataran • setiap fasilitas pasar 	<ul style="list-style-type: none"> • setiap toko/kios/los/jongko/konter/pelataran • setiap fasilitas pasar 	<ul style="list-style-type: none"> • setiap toko/kios/los/jongko/konter/pelataran • setiap fasilitas pasar 	<ul style="list-style-type: none"> • setiap toko/kios/los/jongko/konter/pelataran • setiap fasilitas pasar
32.	Alat angkut sampah	ada	ada	ada	ada
33.	Tempat pembuangan sampah sementara	ada	ada	ada	ada
34.	Pengelolaan sampah berdasarkan 3R	ada	ada	ada	ada
35.	Sarana telekomunikasi	ada	ada	ada	ada

2.2.7.3.3. Persyaratan Pengelolaan

36.	Informasi identitas pedagang	ada	ada	ada	ada
37.	Informasi kisaran harga	ada	ada	ada	ada
38.	Informasi zonasi pasar	ada	ada	ada	ada
39.	Prosedur Kerja /SOP	ada	ada	ada	ada

No.	Kriteria	Tipe I	Tipe II	Tipe III	Tipe IV
40.	Struktur Pengelola	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar, • Bidang Administrasi dan Keuangan, • Bidang Ketertiban dan Keamanan, • Bidang Pemeliharaan dan Kebersihan, • Bidang Pelayanan Pelanggan dan Pengembangan Komunitas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar • Bidang Administrasi, Keuangan, Pelayanan Pelanggan dan Pengembangan Komunitas • Bidang Ketertiban dan Keamanan; • Bidang Pemeliharaan dan Kebersihan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar • Bidang Administrasi, Keuangan, Pelayanan Pelanggan dan Pengembangan Komunitas • Bidang Ketertiban, Keamanan, Pemeliharaan, dan Kebersihan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Pasar, • Administrasi, Keuangan, Pelayanan Pelanggan dan Pengembangan Komunitas • Bidang Ketertiban, Keamanan, Pemeliharaan, dan Kebersihan.
41.	Jumlah pengelola	Minimal 5 orang	Minimal 4 orang	Minimal 3 orang	Minimal 2 orang
42.	Pelaksanaan sidang tera/ tera ulang	Minimal 1 kali dalam 1 tahun	Minimal 1 kali dalam 1 tahun	Minimal 1 kali dalam 1 tahun	Minimal 1 kali dalam 1 tahun
43.	Program pengembangan dan aktivasi pasar	ada	ada	ada	ada
44.	Program pemberdayaan komunitas pasar	ada	ada	ada	ada

2.2.8. Persyaratan Utama Perancangan Pasar Tradisional



Gambar 2. 2 Konsep Perencanaan Tapak Pasar Tradisional

Sumber: Analisis Penulis berdasarkan ketentuan KMK, Pemendagri dan SNI

Dari beberapa persyaratan kebutuhan, standart-standart perencanaan dan perancangan pasar tradisional diatas maka diperoleh persyaratan utama pada pasar tradisional sebagai berikut:

2.2.8.1. Penataan Tapak Pasar

- Lokasi tidak keluar dari RUTR setempat.
- Lokasi tidak pada daerah rawan kecelakaan dan/atau daerah jalur pendaratan penerbangan.
- Lokasi tidak pada daerah rawan bencana alam.

- Lokasi tidak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah dan/atau bekas lokasi pertambangan.
- Terdapat batas wilayah yang jelas.

2.2.8.2. Kebutuhan Ruang Pasar

1. Kios dan Los

- Area diklasifikasikan sesuai dengan jenis dan sifatnya.
- Terdapat identitas pada setiap zoning.
- Tersedia tempat khusus untuk penjualan daging.
- Lebar minimal lorong los adalah 1,5 meter.
- Terdapat papan identitas pada los dan kios yang berisi nomor dan nama pemilik.
- Apabila terdapat penampungan dan pemotongan unggas maka seminimal mungkin harus berjarak 10 m dari pasar atau dibatasi tembok dengan ketinggian minimal 1,5 m.
- Bahan-bahan berbahaya seperti pestisida harus terpisah dengan area makanan dan bahan pangan.
- Letak kios tidak menghalangi arah angin.
- Kios sebagai pembatas jalan umum dan area pasar dibuat dua muka.
- Letak kios yang berbatasan dengan kavling tanah hak orang lain dibuat satu muka.
- Setiap los/kios memiliki papan identitas.
- Syarat penataan tempat penjualan bahan pangan dan makanan:
 - o Tempat penjualan bahan pangan basah
 - Meja penjualan memiliki permukaan rata dengan kemiringan yang cukup mengarah ke lubang pembuangan air agar tidak mengakibatkan genangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan anti karat dan bukan kayu.
 - Perkakas daging harus digantung.
 - Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan bersuhu rendah.
 - Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.
 - Tersedia tempat cuci tangan.
 - Terdapat saluran pembuangan limbah tertutup.

- Bebas dari binatang atau hama penyebab penyakit.
- o Tempat penjualan bahan pangan kering
 - Meja penjualan memiliki permukaan rata dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
 - Meja terbuat dari bahan yang anti karat dan bukan kayu.
 - Tersedia tempat sampah tertutup yang digolongkan berdasarkan jenisnya.
 - Tersedia tempat cuci tangan.
 - Bebas dari binatang atau hama penyebab penyakit.
- o Tempat penjualan makanan jadi/siap saji
 - Tempat penyajian makanan tertutup memiliki permukaan rata dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
 - Tersedia tempat cuci tangan.
 - Tersedia tempat cuci peralatan.
 - Tersedia saluran pembuangan limbah tertutup.
 - Tersedia tempat sampah tertutup yang digolongkan berdasarkan jenisnya.
 - Bebas dari binatang atau hama penyebab penyakit
 - Pisau potong harus dibedakan untuk makanan basah/matang dan kering/mentah

2. Ruang kantor pengelola

- Terdapat ventilasi dengan luas minimal 20 % dari luas lantai.
- Pencahayaan ruangan minimal 100 lux.
- Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit2 dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku
- Lokasi mudah dicapai oleh pedagang dan pengunjung dan mudah untuk mengawasi aktivitas pasar.
- Dilengkapi papan penanda.

3. Area Parkir dan Bongkar Muat

- Parkir dizonasikan berdasarkan jenis alat angkut.
- Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati.

- Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir pengunjung.
- Tersedia tempat sampah minimal setiap 10 m.
- Tersedia tanda masuk dan keluar kendaraan.
- Terdapat tanaman penghijauan.
- Terdapat area resapan air.

4. Mushola

- Mushola diletakkan disudut dan diusahakan bebas dari keramaian.
- Minimal dapat menampung 10 orang.

5. Pos Keamanan

- Ditempatkan dekat pintu masuk dan keluar pasar.

6. Tempat Penampungan Sampah Sementara

- TPS jauh dari aktivitas pasar
- Apabila memungkinkan, memiliki volume yang dapat menampung seluruh sampah pasar per hari.

7. Ruang Menyusui

- Berupa ruangan tertutup.
- Tersedia fasilitas untuk menyimpan ASI.
- Tersedia wastafel.
- Ventilasi dan penerangan cukup.

8. Pos Kesehatan

Tersedia fasilitas pelayanan kesehatan untuk pengguna dalam menanggulangi keadaan darurat.

9. Area Merokok

Tersedia ruang untuk merokok untuk memenuhi syarat sehat.

10. Ruang Desinfektan

Tersedia ruang untuk membersihkan sarana pengangkutan dan peralatan yang digunakan untuk unggas.

C. Konstruksi

- Atap
 - Atap tidak boleh menampung genangan air terlalu lama.
 - Ketinggian atap sesuai dengan peraturan setempat.
 - Penangkal petri harus ada pada atap yang memiliki tinggi lebih dari 10 m.
- Dinding
 - Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang.
 - Permukaan dinding pada zona basah harus dan kedap air .
- 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 dan pembuangan air sehingga tidak terjadi genangan air.
- Tangga
 - Terdapat pegangan tangan.
 - Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin.
 - Memiliki pencahayaan minimal 100 lux.
- Ventilasi

Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai dan saling berhadapan (cross ventilation).
- Pencahayaan

Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan dan pembersihan makanan maupun bahan makanan.
- Pintu

Pintu los penjualan yang berbau tajam seperti daging harus menggunakan pintu yang self closed atau tirai plastik untuk menghalangi binatang penular penyakit

D. Sanitasi

- Air Bersih
 - Tersedia tandon air yang menjamin kebutuhan pedagang.
 - Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 m.

- Kualitas air bersih diperiksa setiap enam bulan sekali.
- Kamar Mandi dan Toilet

Tabel 2. 5 Tabel Jumlah Kamar Mandi Berdasarkan Jumlah Pedagang

NO	JUMLAH PEDAGANG	JUMLAH KAMAR MANDI
1	0-25	1
2	26-50	2
3	51-100	3

Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan, 2008

- Toilet pria dan perempuan harus dipisah
- Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet.
- Tersedia tempat cuci tangan .
- Air limbah dibuang ke septic tank (multi chamber), riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10 m dari sumber air bersih.
- Letak toilet terpisah minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
- Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai.
- Tersedia tempat sampah.

E. Pengelolaan Sampah

- Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering.
- Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan.
- Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, kuat, kedap air atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah.
- Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar.
- Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam.

F. Drainase

- Selokan atau drainase tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.

- Limbah cair yang berasal dari setiap kios disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL) terlebih dahulu sebelum dibuang ke saluran pembuangan umum.
- Pengujian koalitas air limbah cair dilakukan secara berkala setiap 6 bulan sekali.

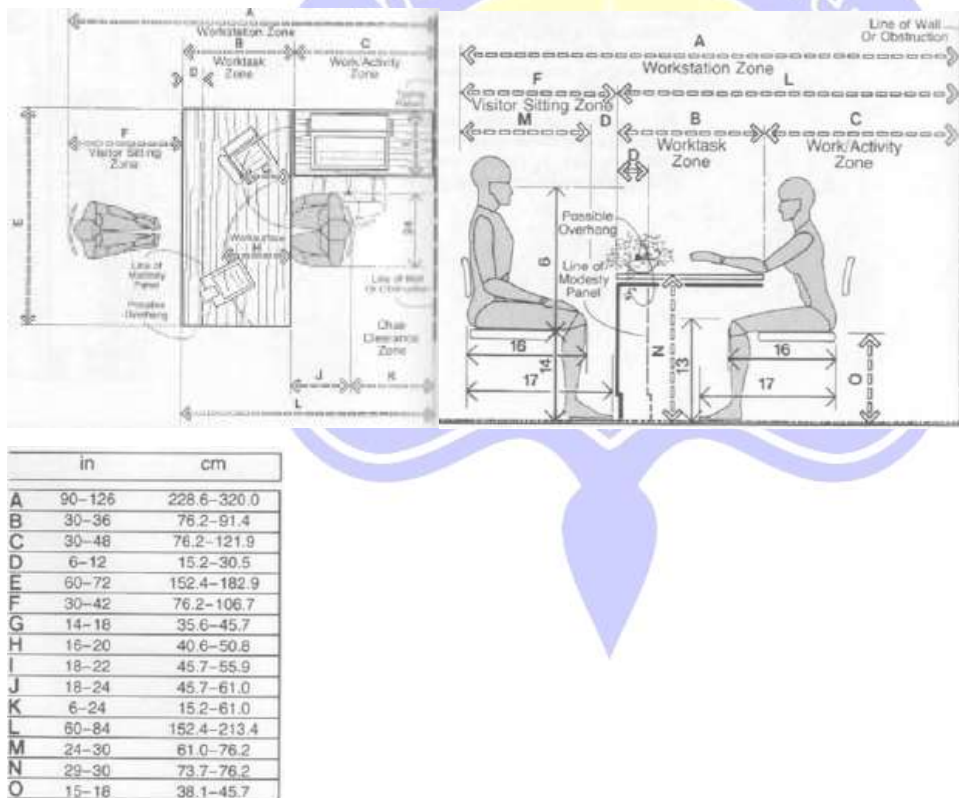
G. Keamanan

- Tersedia pos keamanan beserta personil dan peralatannya.
- Tersedia hydran air.

2.2.9. Standar Ukuran Kebutuhan Sarana dan Prasarana

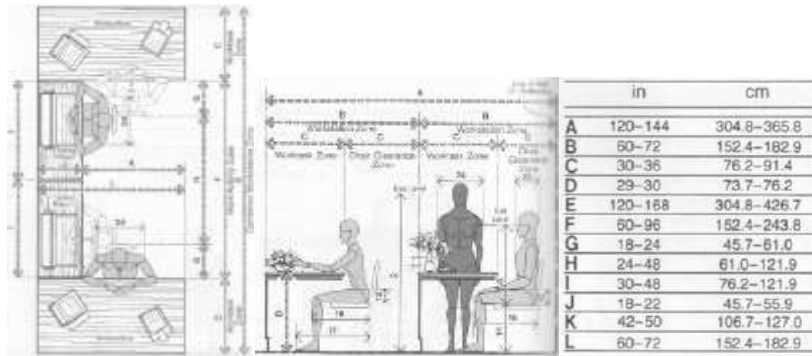
Ruang gerak yang digunakan sebagai acuan standard penataan Pasar Tradisional Bandungan adalah sebagai berikut:

1. Kantor



Gambar 2. 3 Antropometri Ruang Kepala Pasar

Sumber: Panero, 2003



Gambar 2. 4 Antropometri Staff

Sumber: Panero, 2003

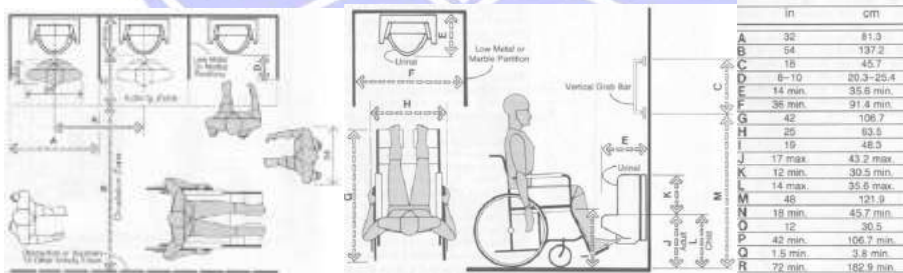
2. Retail (los/kios)



Gambar 2. 5 . Antropometri Lintasan Publik

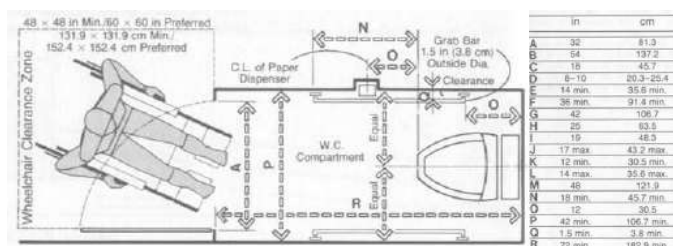
Sumber: Panero, 2003

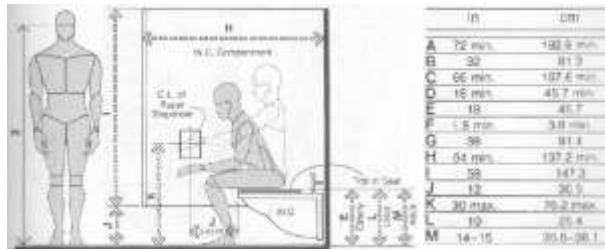
3. Toilet



Gambar 2. 6 Antropometri Urinal

Sumber: Panero, 2003



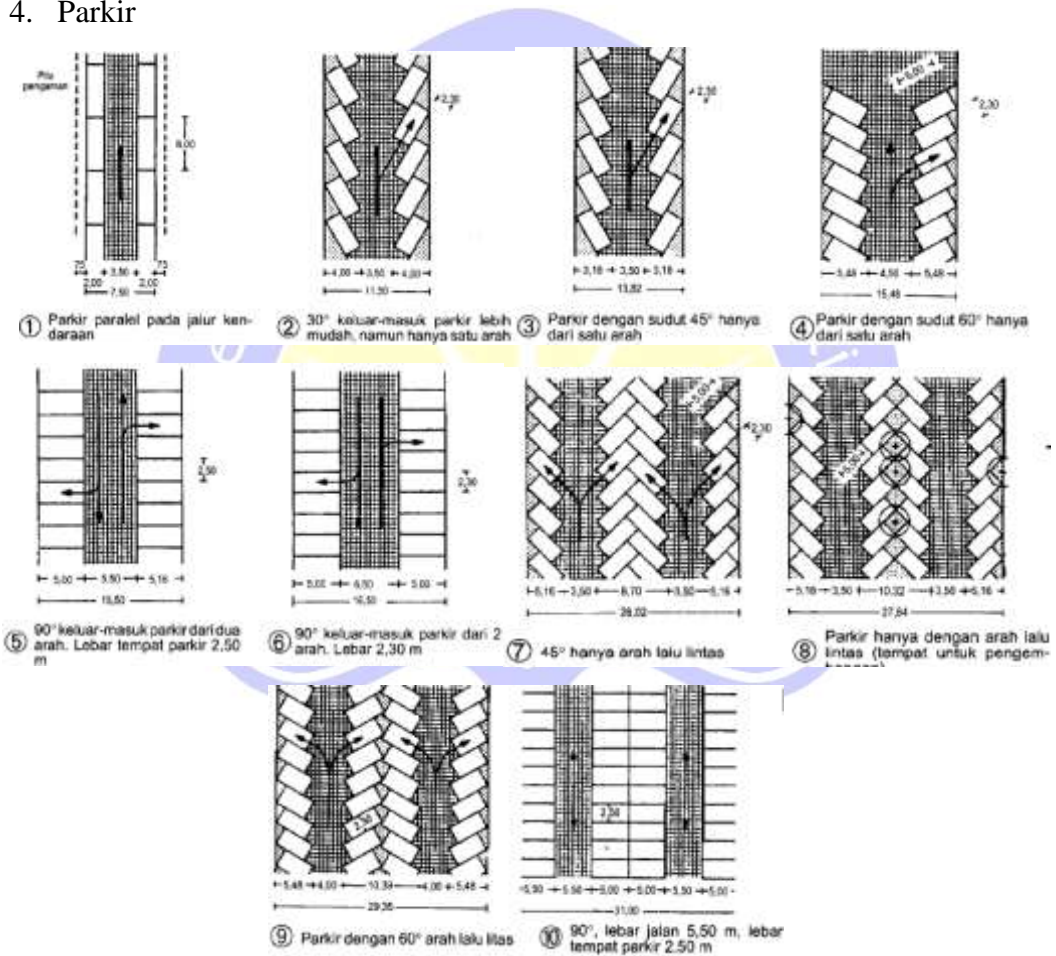


Gambar 2. 7 Antropometri Closet Lintasan Publik

Sumber: Panero, Julius. (2003). Dimensi Manusia dan Ruang Interior. Jakarta: Erlangga. Hal: 276-

277

4. Parkir



Gambar 2. 8 Pola Parkir

Sumber: Neufert, 2002

2.2.10. Studi Preseden



Gambar 2. 9 Pintu Masuk Pasar Tradisional Bandarjo, Ungaran

Sumber: Dinas Koperasi, UMKM dan Perindustrian Perdagangan Kabupaten Semarang

Salah satu pasar yang dapat dijadikan percontohan di Kabupaten Semarang adalah Pasar Tradisional Bandarjo atau yang biasa disebut Pasar Ungaran. Pasar kelas I ini berada pada Jl. Gatot Subroto (Jl. Raya Solo-Semarang), Kel. Bandarjo, Kec. Ungaran Barat, Kab. Semarang dengan titik koordinat $7^{\circ}12'38,20''$ LS, $110^{\circ}40'67,32''$ BT. Letaknya cukup strategis selain berada di jalur utama, berada pada wilayah ibu kota Kabupaten Semarang yaitu Kecamatan Ungaran yang merupakan lingkungan padat penduduk. Hal ini menyebabkan Pasar ini mudah berkembang.

Pasar Tradisional Bandarjo berdiri diatas lahan seluas 8.580 m^2 dengan luas bangunan 8.200 m^2 . Pasar yang didirikan pada tahun 1987 ini terakhir direnovasi atau dibongkar secara keseluruhan pada tahun 2009. Renovasi ini dikarenakan pernah terjadi kebakaran yang cukup besar sehingga pasar perlu dibangun ulang. Sebelum direnovasi Pasar Tradisional Bandarjo sudah ramai dikunjungi oleh pembeli. Namun sekarang keadaan pasar menjadi lebih baik, hal yang paling terlihat dari segi kebersihannya. Sekarang pasar sudah berlantai keramik sehingga tidak lagi becek.



Gambar 2. 10 Susasana di dalam Pasar

Sumber: Dokumentasi Pribadi

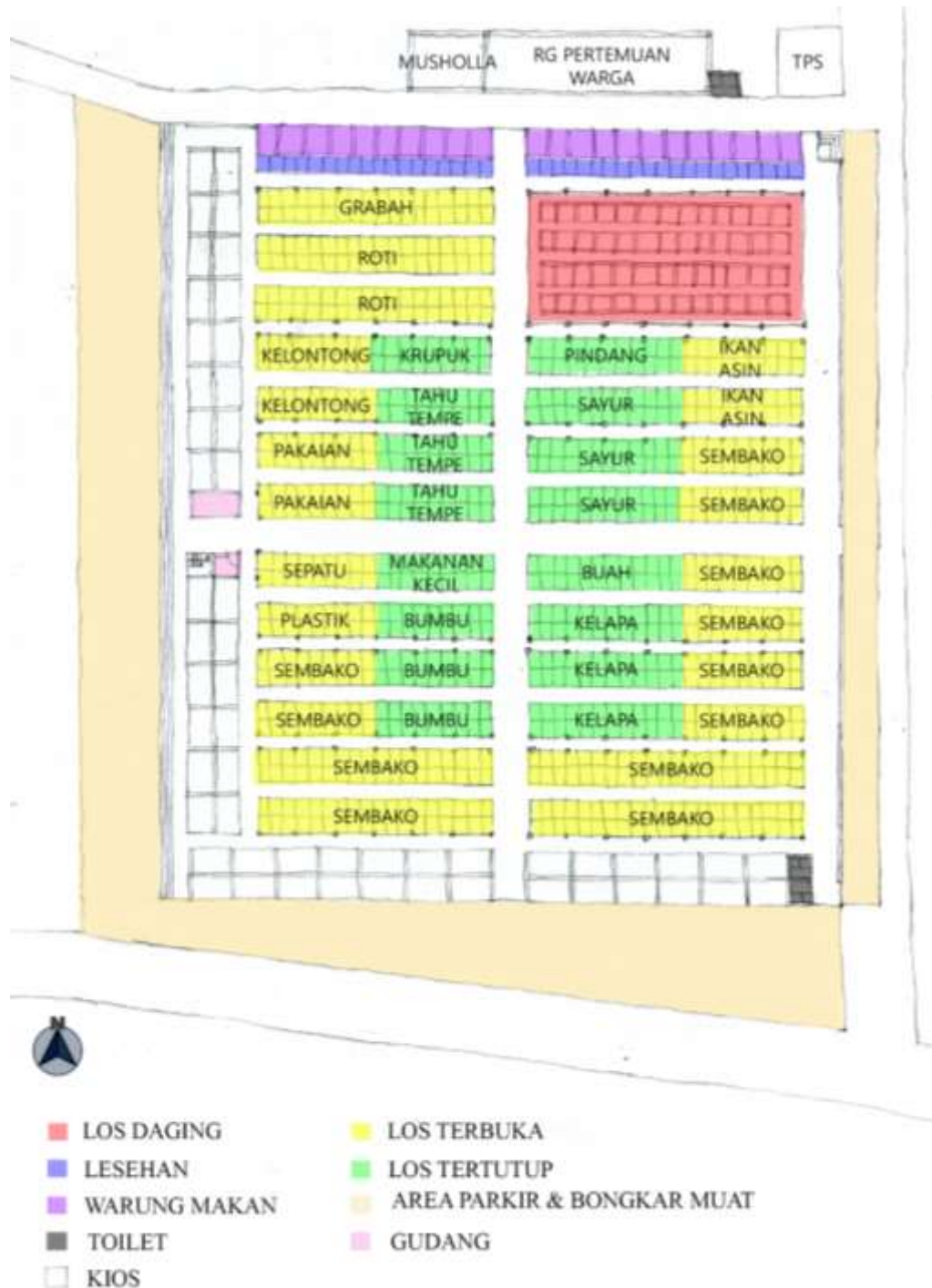
Saat ini bangunan Pasar Tradisional Bandarjo memiliki 86 kios yang terdiri dari kios biasa dan kios warung makan serta 828 los yang terdiri dari los terbuka dan los tertutup. Ukuran kios biasa adalah 5x3 m sedangkan kios warung makan 2.5x3.5 m. Ukuran los terbuka dan tertutup sama yaitu 2x2.5 m. Perbedaan los terbuka dan tertutup terdapat pada dinding yang membatasi los setinggi 2m, sedangkan los terbuka tidak mempunyai dinding pembatas. Luas bangunan yang ditempati kios adalah 1.241 m² sedangkan los 2.804 m².



Gambar 2. 11 Los Terbuka dan Los Tertutup

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Selain letaknya yang strategis, hal lain yang menyebabkan pasar ini sangat diminati pengunjung karena jenis dagangannya yang relative murah dan jam bukanya yang hampir 24 jam. Dari pagi hingga malam hari Pasar Tradisional Bandarjo tidak pernah sepi. Pada pagi hari banyak pembeli yang mencari bahan masakan, sedangkan saat siang hari pedagang penjual kebutuhan sehari-hari seperti pakaian dan peralatan rumah tangga mulai ramai didatangi pembeli, malam hari pedagang-pedagang kuliner akan mulai berjajar di pinggiran pasar. Berikut adalah gambar zonasi Pasar Tradisional Bandarjo:



Gambar 2. 12 Zonasi Pasar Tradisional Bandarjo

Sumber: : Analisis Penulis Berdasar Data dari Dinas Koperasi, UMKM dan Perindustrian Perdagangan Kabupaten Semarang

Melalui gambar zonasi Pasar Tradisional Bandarjo dapat dilihat bahwa tata ruang pasar sudah baik. Kios diletakkan pada sisi luar bangunan, sedangkan los berada dalam bangunan. Los sudah dikelompokkan sesuai dengan jenis dagangannya. Los daging juga sudah memenuhi persyaratan dari Menteri Kesehatan seperti yang telah

dijelaskan sebelumnya bahwa tempat penjualan daging harus disediakan tempat khusus yang tertutup, bebas dari serangga penyebab penyakit serta dilengkapi dengan pintu.



Gambar 2. 13 Suasana pada Los Daging

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Kantor pasar terletak pada lanatai 2 tepat berada diatas pintu masuk bagian barat. Fasilitas kantor pasar sudah cukup baik. Ruangan juga sudah dipisah-pisah sesuai kebutuhan. Ruang kepala pasar, staff, dan ruang tamu dipisahkan. Kamar mandi khusus pegawai juga sudah tersedia.



Gambar 2. 14 Denah Kantor Pasar Tradisional Bandarjo

Sumber: Dinas Koperasi, UMKM dan Perindustrian Perdagangan Kabupaten Semarang





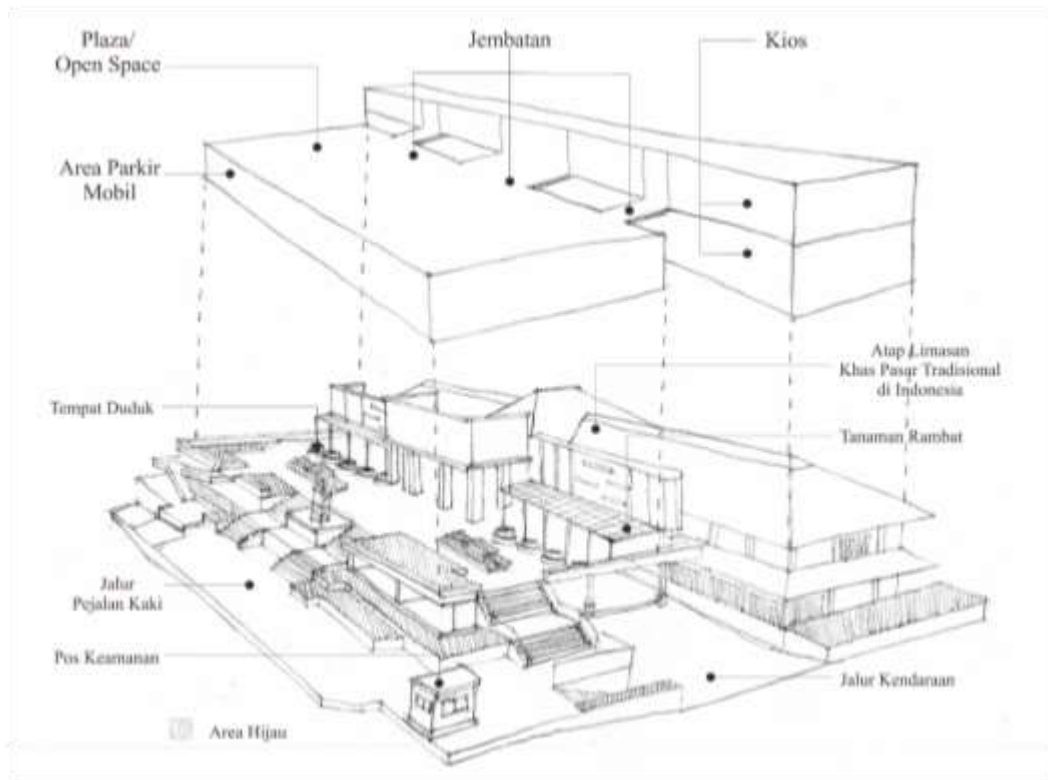
Gambar 2. 15 dari Kiri ke Kanan Bawah (Rg. Kepala Pasar, Rg. Staff, Rg. Tamu, Toilet)

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Area bongkar muat masih menjadi datu dengan area parkir, belum disediakan tersendiri secara khusus. Saat ini area parkir dan bongkar muat berada pada setiap sisi pasar kecuali pada sisi utara. Sebenarnya area parkir dan bongkar muat hanya disediakan disebelah barat dan selatan, namun karena sebelah timur terdapat jalan yang cukup luas, banyak mobil pengunjung parkir dan mobil box yang bongkar muat disana.

Kekurangan dari pasar ini adalah area parkir yang masih kurang memadai, tidak adanya area bongkar muat tersendiri, tidak adanya ruang terbuka hijau dan PKL sulit diatur. Pasar yang selalu ramai ini membutuhkan tempat parkir yang lebih luas. Saat ini, masih banyak pengunjung parkir di pinggir jalan sehingga membuat kemacetan. Selain itu, banyak PKL yang berjualan pada tempat yang tidak seharusnya sehingga menambah kemacetan, ini adalah permasalahan yang sama dengan Pasar Tradisional Bandungan. Area bongkar muat yang terpisah dan ruang terbuka hijau sebenarnya juga dibutuhkan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat.

Area sebelah barat saat ini sedang direnovasi untuk memperbaiki kekurangan pasar. Area tersebut merupakan pertokoan atau deretan kios. Rencananya akan dibuat bangunan 2 lantai yang terdiri dari kios, parkir dan ruang terbuka hijau. Kios berada pada lantai dasar dan lantai 1. Kios didirikan untuk menampung pedagang yang terkena dampak renovasi. Pada lantai dasar juga terdapat tempat parkir untuk mobil. Sedangkan lantai atasnya digunakan sebagai ruang terbuka hijau berupa plaza. Plaza ini akan menjadi tampak depan dari Pasar Tradisional Bandarjo yang berhadapan langsung dengan jalan utama yaitu Jalan Gatot Subroto.



Gambar 2. 16 Gambar Analisis Bangunan yang sedang direnovasi

Sumber: Analisis Penulis Berdasar Data dari Dinas Koperasi, UMKM dan Perindustrian Perdagangan Kabupaten Semarang