

BAB II

TINJAUAN PASAR TRADISIONAL

2.1 TINJAUAN UMUM

2.1.1 Pengertian Pasar

Pasar merupakan suatu tempat dimana terjadi interaksi antara pembeli dan penawaran penjual barang/jasa tertentu, kemudian dapat menetapkan harga pasar dan harga yang diperdagangkan. Pasar menurut ekonomi merupakan situasi seseorang konsumen dan produsen yang melakukan transaksi, setelah itu kedua pihak mengambil kesepakatan mengenai harga barang yang menjadi objek transaksi.

Pasar merupakan tempat jual-beli yang terdapat lebih dari satu pedagang disebut dengan pusat perbelanjaan. Pusat perbelanjaan itu dapat berupa pertokoan, pasar tradisional, mall, atau plaza. Pihak konsumen mendapatkan barang yang diperlukan/diinginkan untuk memenuhi kebutuhannya, sedangkan produsen/pedagang mendapatkan imbalan/pendapatan yang selanjutnya akan digunakan untuk membiayai aktivitas sebagai pelaku ekonomi dalam hal produksi atau disebut sebagai produsen/pedagang.

2.1.2 Fungsi Pasar

Pasar berfungsi sebagai wadah untuk memenuhi kebutuhan keguatan ekonomi bagi masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari berbagai bidang/segi, diantaranya :

a. Segi Ekonomi

Merupakan wadah/tempat transaksi antara konsumen dan produsen yang sebagai komoditas untuk mewartahi berbagai kebutuhan sebagai suplai dan demand.

b. Segi Sosial dan Budaya

Merupakan wadah sosial secara langsung dan telah menjadi tradisi masyarakat yang merupakan interaksi langsung antara komunitas pada dua sektor formal maupun informal.

c. Segi Arsitektur

Pasar dapat menunjukkan ciri khas arsitektur daerah yang menampilkan bentuk fisik bangunan, lokalitas, dan artefak yang dimiliki.

2.1.3 Jenis Pasar

Ditinjau dari kegiatannya, pasar dibagi menjadi 2 jenis, yaitu :

A. Pasar Tradisional

Pasar tradisional umumnya dapat ditemukan pada kawasan permukiman untuk memudahkan penduduk untuk mencapai pasar. Bangunan pasar biasanya terdiri dari lapak, los, dan gerai-gerai yang dibuka pedagang maupun pengelola pasar. Pada pasar tradisional, sebagian besar pedagang menjual kebutuhan sehari-hari berupa jasa, sandang dan pangan seperti bahan-bahan makanan, pakaian, kain, peralatan rumah tangga, jasa, barang elektronik, dll. Selain itu pasar tradisional juga menjual makanan khas daerahnya dan makanan nusantara. Sistem transaksi yang terdapat pada pasar adalah pembeli yang datang ke stan pedagang dilayani oleh pedagang untuk menentukan harga yang disepakati bersama.

B. Pasar Modern

Pasar modern merupakan tempat berlangsungnya transaksi antara penjual dan pembeli secara tidak langsung. Pembeli memenuhi kebutuhannya secara mandiri dengan mengambil barang di rak-rak, etalase, atau lemari pendingin yang telah ditata sebelumnya oleh pihak pedagang. Harga barang telah tercantum pada label yang ada pada barang maupun rak tempat barang tersebut ditata. Harga yang ada pada label harga merupakan harga yang tidak dapat ditawar.

Dari deskripsi diatas, pasar yang akan di redesain tergolong pasar tradisional karena pasar ini terdapat lapak, kios-kios, gerai, dan los yang dikelola oleh pihak UPTD (Unit Pelaksana Teknis Daerah) Pasar. Pasar Tradisional Bauntung ini menjual kebutuhan sehari-hari, makanan khas daerah Banjarbaru dan nusantara. Selain itu, sistem transaksi antar pedagang dan pembeli adalah transaksi secara langsung (interaksi langsung) dan terjadi tawar

menawar dalam menentukan harga barang dan disepakati bersama antar kedua belah pihak.

2.1.4 Perbedaan Pasar Modern dan Pasar Tradisional

	Karakteristik	Pasar Modern	Pasar Tradisional
1.	Pengelola	<ul style="list-style-type: none"> ○ Dikelola oleh suatu instansi atau grup dan dikelola secara profesional 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Dikelola oleh UPTD atau pemerintah kota ○ Terdiri dari gabungan beberapa unit usaha kecil yang dimiliki suatu kelompok atau perseorangan
2.	Bangunan	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bangunan permanen dan dilengkapi dengan fasilitas modern ○ Kerapian, kebersihan, dan kenyamanan konsumen sangat diutamakan 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bangunan/lapak temporer, semi permanent sampai permanent ○ Kebersihan kurang terjaga dengan baik ○ Jarak antar kios, los, atau lapak terlalu dekat
3.	Barang	<ul style="list-style-type: none"> ○ Barang yang dijual hampir sama dengan pasar tradisional ○ Mutu barang terjamin ○ Barang telah ditata berdasarkan jenis-jenisnya ○ Barang dipilih dan 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Barang dagangan merupakan barang - barang kebutuhan rumah tangga/pribadi sehari-hari ○ Barang yang dijual umumnya lebih segar ○ Harga dapat ditawar, relatif lebih murah

		diambil sendiri oleh pembeli	○ Barang kurang tertata rapi
4.	Hubungan antar pembeli dan pedagang	<ul style="list-style-type: none"> ○ Interaksi antara penjual dan pembeli terbatas ○ Sistem tawar menawar tidak berlaku, harga tidak dapat diganggu gugat 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Interaksi langsung antara penjual dan pembeli ○ Sistem tawar-menawar berlaku
5.	Waktu kegiatan	Rata – rata dimulai pada pukul 08.00 s.d. 21.00 WIB	Rata – rata dimulai dari pukul 05.00 s.d 20.00 WIB

Tabel 2.1 Perbedaan Pasar Modern dan Pasar Tradisional

Sumber: Hasil Analisis (2018)

2.2 TINJAUAN KHUSUS

2.2.1 Pengertian Pasar Tradisional

Pasar tradisional merupakan pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Badan Usaha Milik Negara, Swasta, dan Badan Usaha Milik Daerah dengan tempat usaha berupa tenda, kios, toko, dan los yang dimiliki dan dikelola oleh pedagang mulai dari pedagang kecil, menengah, dan menengah ke atas, swadaya masyarakat, atau koperasi usaha dari skala kecil sampai menengah ke atas dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar-menawar.

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

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

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

Dari pengertian-pengertian di atas, pasar tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh Badan Usaha Milik Negara maupun Daerah dan merupakan tempat bertemu dan transaksi antar penjual dan pembeli secara langsung baik dalam bentuk eceran maupun grosir dengan sistem tawar nawar. Bangunan pasar tradisional biasanya terdiri dari lapak, kios-kios atau gerai, dan los.

2.2.2 Kriteria Pasar Tradisional

Berdasarkan Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional, kriteria pasar tradisional adalah :

- 1) Pasar tradisional dimiliki dimiliki, dibangun dan/atau dikelola oleh pemerintah daerah;
- 2) Transaksi yang dilakukan adalah tawar menawar untuk menjalin hubungan sosial antar pelaku pasar.
- 3) Tempat usaha beragam dan menyatu dalam lokas yang sama.
- 4) Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan baku lokal. Yang berarti sebagian besar sumber barang dan jasa harus didapat dari hasil sumber daya daerah tersebut.

Sarana pendukung sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat (1) huruf c, antara lain:

- 1) kantor pengelola;
- 2) areal parkir;
- 3) tempat pembuangan sampah sementara/sarana pengelolaan sampah;
- 4) air bersih;
- 5) sanitasi/drainase;
- 6) tempat ibadah;
- 7) toilet umum;
- 8) pos keamanan;
- 9) tempat pengelolaan limbah/Instalasi Pengelolaan Air Limbah;
- 10) hidran dan fasilitas pemadam kebakaran;
- 11) penteraan;
- 12) sarana komunikasi; dan area bongkar muat dagangan.

Pada BAB III PENGELOLAAN Pasal 10 disebutkan :

- (1) Perencanaan non fisik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) untuk melaksanakan kegiatan-kegiatan sesuai dengan standar operasional dan prosedur yang ditetapkan.
- (2) Standar operasional dan prosedur sebagaimana dimaksud pada ayat (1), antara lain:
 - a) Sistem penarikan retribusi;
 - b) Sistem keamanan dan ketertiban;
 - c) Sistem kebersihan dan penanganan sampah;
 - d) Sistem perparkiran;
 - e) Sistem pemeliharaan sarana pasar;
 - f) Sistem penteraan; dan
 - g) Sistem penanggulangan kebakaran.

2.2.3 Potensi Pasar Tradisional

Hal positif yang ada pada pasar tradisional (Moersid, Adhi, 1995. Pasar Tradisional di Persimpangan Jalan(makalah), Palembang. Forum Musda IAI Cabang Sumatra Selatan) adalah :

- a) Pasar memberikan pelayanan kepada semua tingkatan golongan masyarakat dan jadi tempat bertemunya antar golongan tersebut.
- b) Pasar menyediakan berbagai jenis pelayanan dan tingkat fasilitas sehingga pasar jadi tempat berbelanja dan berdagang dari berbagai golongan masyarakat.
- c) Pasar menampung pedagang-pedagang kecil golongan ekonomi lemah.
- d) Pasar menumbuhkan berbagai kesempatan kerja sampingan dan pelayanan penunjang
- e) Pasar dengan kelanjutan bentuk tradisional“ ini menimbulkan suasana ‘bazaar’, tradisi tawar menawar dan hubungan langsung antar manusia yang manusiawi

Pasar Tradisional Bauntung Jalan Kemuning, Banjar Baru Utara, Loktabat Utara, Banjar Baru, Kota Banjar Baru, Kalimantan Selatan 70714, Indonesia telah memenuhi kriteria yang telah ditentukan oleh Berdasarkan Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional namun belum memenuhi Sarana pendukung sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat (1) huruf c.

Meski Pasar Bauntung juga terdapat sistem tawar menawar antara penjual dan pembeli dan menjual sumber daya lokal, Pasar ini belum memenuhi Standar operasional dan prosedur sebagaimana dimaksud pada ayat (1), seperti kebersihan dan penanganan sampah, sistem parkir, sistem penanggulangan kebakaran, dan sistem keamanan.

Namun Pasar Bauntung memiliki potensi pada beberapa kriteria seperti bahan baku lokal yang dijual di Pasar Tradisional Bauntung sebagian besar merupakan hasil bumi dari Kabupaten Banjar. Barang-barang tersebut antara lain hasil pertanian, ikan laut, beberapa jenis sayuran, kerajinan tangan, dan peralatan rumah tangga yang berbahan plastik. Lokasi pasar juga merupakan lokasi yang berpotensi

karena berada di area penduduk yang sebagian besar merupakan produsen barang dagangan pasar.

2.2.4 Klasifikasi Pasar Tradisional

Menurut Peraturan Daerah Provinsi Kalimantan Selatan Nomor 12 Tahun 2013 Tentang Perlindungan, Pemberdayaan Pasar Tradisional, Dan Penataan Pasar Modern Di Provinsi Kalimantan Selatan pada BAB III tentang Penggolongan Pasar Tradisional Dan Pasar Modern terdapat 2 klasifikasi pasar tradisional.

Berdasarkan fasilitas yang dimiliki Pasar Tradisional diklasifikasikan menjadi:

a. Pasar Tipe A

Luas lahan dasaran minimal 2000 m². Tersedia fasilitas berupa 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.

b. Pasar Tipe B

Luas lahan dasaran minimal 1500 m². Tersedia fasilitas berupa 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.

c. Pasar Tipe C

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

d. Pasar Tipe D

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

e. Pasar Tipe E

Luas dasaran minimal 50 m². Tersedia fasilitas berupa sarana pengamanan dan sarana pengelola kebersihan.

Berdasarkan pengelolaannya, Pasar Tradisional diklasifikasikan menjadi:

a. Pasar Provinsi

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

b. Pasar Kabupaten/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.

C. Pasar Desa

Yaitu pasar yang terletak di lokasi jauh dari wilayah kota, serta barang yang diperjual merupakan barang produksi lokal yaitu desa. Biasanya barang terutama bahan pangan lebih segar karena sangat dekat dengan sawah maupun sumber daya alam.

2.2.5 Indikator Pengelolaan Pasar Yang Berhasil

Menurut Buku Putih Pasar Tradisional (Kementrian Perdagangan Republik Indonesia, 2004) , indikator pengelolaan pasar yang berhasil adalah sebagai berikut :

1. Manajemen yang transparan

Pengelolaan manajemen pasar yang transparan dan profesional. Konsekuen dengan peraturan yang ditegakkannya dan tegas dalam menegakkan sanksi jika terjadi pelanggaran.

2. Keamanan

Satuan pengamanan pasar bekerja dengan penuh tanggung jawab dan bisa melakukan koordinasi dan kerjasama dengan para penyewa/pedagang. Para penghuni memiliki kesadaran yang tinggi untuk terlibat dalam menjaga keamanan bersama.

3. Sampah

Sampah tidak bertebaran di mana-mana. Para pedagang membuang sampah pada tempatnya. Tong sampah tersedia di banyak tempat, sehingga memudahkan bagi pengunjung untuk membung sampahnya. Pembuangan sampah sementara selalu tidak menumpuk dan tidak membusuk karena selalu diangkut oleh armada pengangkutan sampah ke tempat pembuangan akhir secara berkala.

4. Ketertiban

Tercipta ketertiban di dalam pasar. Ini terjadi karena para pedagang telah mematuhi semua aturan main yang ada dan dapat menegakkan disiplin serta bertanggung jawab atas kenyamanan para pengunjung ataupun pembeli.

5. Pemeliharaan

Pemeliharaan bangunan pasar dapat dilakukan baik oleh pedagang maupun pengelola. Dalam hal ini telah timbul kesadaran yang tinggi dari pedagang untuk membantu manajemen pasar memelihara sarana dan prasarana pasar seperti saluran air, ventilasi udara, lantai pasar, kondisi kios dan lain sebagainya

6. Pasar sebagai sarana/fungsi interaksi sosial

Pasar yang merupakan tempat berkumpulnya orang-orang dari berbagai suku di tanah air menjadi sarana yang penting untuk berinteraksi dan berekreasi. Tercipta suasana damai dan harmonis di dalam pasar.

7. Pemeliharaan pelanggan

Para penjual memiliki kesadaran tinggi akan pentingnya menjaga agar para pelanggan merasa betah berbelanja dan merasa terpuji untuk selalu berbelanja di pasar. Tidak terjadi penipuan dalam hal penggunaan timbangan serta alat ukur lainnya. Harga kompetitif sesuai dengan kualitas dan jenis barang yang dijual, serta selalu tersedia sesuai kebutuhan para pelanggan.

8. Produktifitas pasar cukup tinggi

Pemanfaatan pasar untuk berbagai kegiatan transaksi menjadi optimal. Terjadi pembagian waktu yang cukup rapi dan tertib:

- a. Pukul 05.30 s/d 09.00 aktifitas pasar diperuntukkan bagi para pedagang kaki lima khusus makanan sarapan/jajanan pasar;
- b. Pukul 04.00 s/d 17.00 aktifitas pasar diperuntukkan bagi para pedagang kios & lapak dan penjualan makanan khas;
- c. Pukul 06.00 s/d 24.00 aktifitas pasar diperuntukkan bagi para pedagang Ruko;
- d. Pukul 16.00 s/d 01.00 aktifitas pasar diperuntukkan bagi para

pedagang Cafe Tenda.

9. Penyelenggaraan kegiatan (event)

Sering diselenggarakan kegiatan peluncuran produk-produk baru dengan membagikan berbagai hadiah menarik kepada pengunjung. Ini dilakukan bekerja sama dengan pihak produsen.

10. Promosi dan “Hari Pelanggan”

Daya tarik pasar tercipta dengan adanya karakteristik dan keunikan bagi pelanggan. Daya tarik ini harus dikemas dalam berbagai hal, mulai dari jenis barang dan makanan yang dijual hingga pada berbagai program promosi. Manajemen pasar bekerjasama dengan para pedagangnya menentukan hari-hari tertentu sebagai “Hari Pelanggan”, dimana dalam satu waktu tertentu para pedagang melakukan kegiatan yang unik seperti berpakaian seragam daerah atau menyelenggarakan peragaan pakaian atau makanan daerah tertentu dan lain sebagainya.

2.2.6 Komponen Pasar Tradisional

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, bungan, 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 • 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

2.2.6.3 Kegiatan Umum Pasar Tradisional

Kegiatan perdagangan pasar tradisional garis besar meliputi:

1. Kegiatan distribusi di perdagangan.
 - a. Sirkulasi, transportasi, dan dropping barang.
 - b. Distribusi barang-barang dagangan ke setiap lapak dan unit penjualan di pasar.
2. Kegiatan pelayanan kegiatan jual-beli meliputi:
 - a. Kegiatan transaksi jual-beli antar pedagang dan konsumen.
 - b. Kegiatan penyimpanan dan penyusunan barang dagangan
 - c. Kegiatan sirkulasi perpindahan pengunjung :

- Dari luar ke dalam lingkungan pasar
 - Dari unit penjualan ke luar (dari jalur lintasan jual- beli)
3. Kegiatan transportasi dari dan ke lokasi pasar
 4. Kegiatan pelayanan atau penunjang:
 - a. Bank
 - b. Kebersihan
 - c. Pemeliharaan

2.2.6.4 Kegiatan Khusus di Pasar Tradisional

- a. Jenis Kegiatan di dalam Pasar

Unsur-unsur kegiatan yang menunjang kegiatan jual beli adalah:

- Distribusi barang
- Penyimpanan barang-barang dagangan
- Penyajian dan penyusunan barang dagangan
- Kegiatan jual-beli

- b. Sifat Kegiatan di dalam Pasar

- Bersifat dinamis serta luwes (kegiatan tawar-menawar berlangsung tanpa adanya harga yang baku).
- Akrab (antara pembeli dan penjual secara langsung terlihat di dalam transaksi jual-beli)
- Terbuka (konsumen dapat melihat dan memilih barang dagangan secara langsung, penjual dapat menawarkan dagangannya kepada semua pengunjung yang lewat)

2.2.7 Fasilitas Pasar Tradisional

2.2.7.1 Fasilitas Fisik Pasar Tradisional

a. Elemen utama.

Elemen utama yang terdapat di pasar tradisional salah satunya adalah ruang terbuka. Biasanya area ini digunakan sebagai wadah lapak atau los-los pedagang temporer (non-permanen) atau parkir liar yang sangat marak terjadi saat ini. Selain itu, elemen utama lain yaitu ruang tertutup. Ruang tertutup pada pasar yang dimaksud adalah ruang yang tidak sepenuhnya tertutup atap dan dinding/sekat ruangan lainnya. Ruang yang tertutup yang dimaksud seperti los dan toko dagangan.

b. Elemen penunjang.

Elemen-elemen penunjang di pasar tradisional contohnya seperti area bongkar-muat barang dagangan, *cleaning service*, dan pos penjaga.

c. Elemen pendukung

Elemen pendukung yang ada di pasar yaitu area penitipan anak, klinik, koperasi pasar, fasilitas ibadah seperti mushola/masjid.

d. Jaringan utilitas

Jaringan utilitas untuk memenuhi kebutuhan pasar yaitu drainase, sistem kelistrikan, saluran air bersih dan kotor, penanggulangan kebakaran, sampah, dan saluran komunikasi.

e. Fasilitas area parkir

Area parkir yang memadai dan zonanya terpisah dari zona pasar sehingga kegiatan yang ada di dalam pasar bebas dari kendaraan.

f. Fasilitas sosial

Fasilitas pada pasar tradisional yang dapat yaitu taman, atrium, dan teras sebagai tempat berlangsungnya interaksi sosial. Selain itu, vegetasi tempat untuk berteduh.

2.2.7.2 Fasilitas Non-Fisik Pasar Tradisional

Selain fasilitas fisik di pasar tradisional, fasilitas non-fisik juga dibutuhkan seperti pelayanan kesehatan dan sistem pengelolaan pasar.

2.2.7.3 Persyaratan Kesehatan di Lingkungan Pasar

a. Lokasi

- Lokasi sesuai dengan tata ruang setempat di perencanaan umum.
- Tidak terletak di daerah yang rawan bencana alam seperti dekat gunung berapi, bantaran sungai, rawan longsor, banjir, dsb.
- Tidak terletak di daerah yang rawan kecelakaan atau jalur pendaratan dan penerbangan.
- Tidak terletak di daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau di daerah bekas lokasi pertambangan.
- Batasan wilayah pasar dengan sekitarnya harus jelas.

b. Bangunan

1. Umum

Rancangan bangunan harus dibuat sesuai dengan peraturan-peraturan yang berlaku.

2. Penataan Ruang Dagang

- Pembagian area harus sesuai dengan jenis, sifat dan kalsifikasinya seperti area dagangan basah dan kering, penjual hewan hidup, pemotongan daging, unggas dll.
- Pembagian zoning yang diberi identitas.
- Tempat penjual daging, karkas unggas, dan ikan ditempatkan di tempat khusus..
- Setiap los dan kios terdapat papan identitas berupa nomor atau nama yang mudah dilihat.

- Setiap los dan kios memiliki lorong dengan lebar minimal 2 meter.

3. Ruang Kantor Pengelola

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

4. Tempat Penjual Bahan Pangan dan Makanan

a. Tempat Penjual Bahan Pangan Basah

- Terdapat meja tempat jualan yang permukaannya rata dengan kemiringan yang cukup agar tidak menimbulkan genangan air, pada meja jualan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi meja memiliki sekat pembatas yang mudah dibersihkan, tinggi meja minimal 60 cm dari permukaan lantai serta terbuat dari bahan anti karat dan anti lapuk.
- Alas pemotong daging tidak anti lapuk, kedap air, serta mudah dibersihkan.
- Tersedia tempat khusus untuk pencucian bahan-bahan pangan dan peralatannya.
- Tersedia tempat khusus cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun cuci tangan dan air yang mengalir.
- Saluran untuk pembuangan limbah yang tertutup, kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan terpisah dari jalur sirkulasi dan area dagangan.
- Tersedia tempat sampah terpisah antara sampah kering dan basah. Tempat sampah kedap air dengan tembok pembatas minimal ketinggian 1,5 m.

5. 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.

6. Tempat Penjual Bahan Pangan dan Makanan

b. 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.

c. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir. Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai standar 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
- d. 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.
 - 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. Ventilasi

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

11. Pencahayaan

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

12. 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.

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

2.2.7 Peningkatan Mutu dan Pembenahan Sarana Fisik Pasar

2.2.7.1 Rencana Tata Ruang

Pendekatan sirkulasi, sarana dan prasarana antara lain :

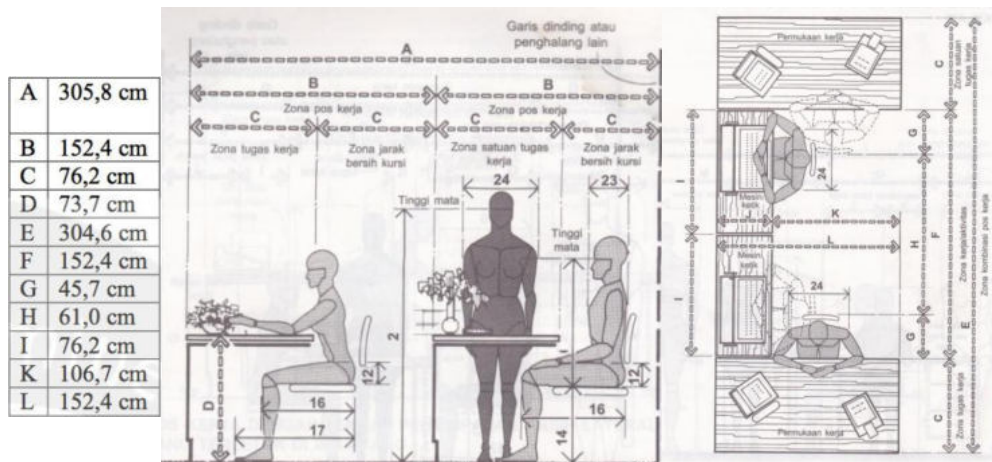
- a) Sirkulasi area parkir dengan pasar.
- b) Zoning yang tertata antara pejalan kaki dan pengendara.
- c) Memisahkan zona pasar basah dan pasar kering.
- d) Fasilitas bongkar muat barang yang mudah efektif.
- e) Memiliki tempat penimbunan sampah sementara (TPS) yang mencukupi.
- f) Terdapat berbagai fasilitas umum : ATM Centre, Pos Jaga kesehatan, Mushola, toilet, dll.
- g) Memiliki bangunan kantor untuk pengelola pasar, keamanan, organisasi pedagang.

2.2.7.2 Arsitektur bangunan

Lahan yang tidak terlalu luas, maka diterapkan penyusunan ruang skala vertikal :

1. Bangunan pasar yang ideal terdiri dari 1 lantai namun dapat dibuat maksimal 3 lantai, los dan kios per lantai dipisahkan berdasarkan jenis dagangannya. Pasar basah harus terletak di lantai dasar sehingga mempermudah akses bongkar muat dan pembersihan.
2. Sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik sehingga dapat meningkatkan kenyamanan bagi para pengunjung dan dapat menghemat energi karena tidak diperlukan penerangan tambahan.
3. Memperbanyak akses keluar masuk sehingga sirkulasi pembeli dan pengunjung menjadi lancar dan semua areal dapat mudah dijangkau.
4. Pencegahan kebakaran dan perangkat penanggulangan kebakaran dilakukan dengan penyediaan tabung pemadam pada setiap grup kios. Hidran untuk armada pemadam kebakaran harus tersedia di tempat yang mudah dijangkau.
5. Penanggulangan sampah pada setiap kelompok mata dagangan disediakan bak penampungan sampah sementara. Petugas kebersihan secara periodik mengumpulkan sampah dari setiap blok untuk diangkut menuju tempat penampungan utama. Dari tempat penampungan utama ini, pengangkutan sampah keluar pasar

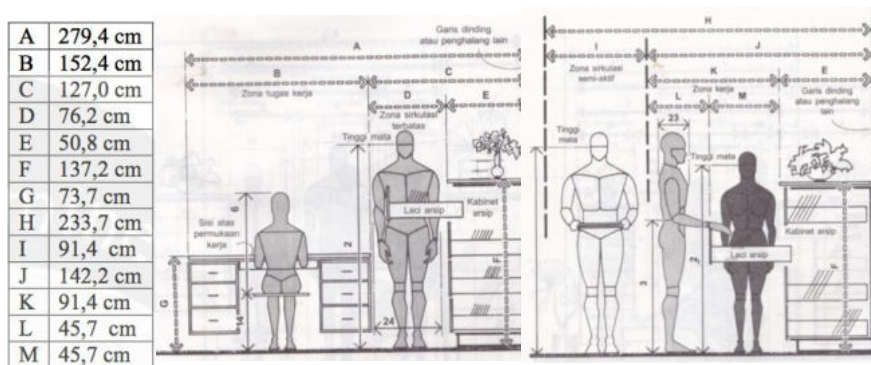
2. Kantor Pengelola



Gambar 2. 3 Antropometrik Pos Kerja Berdekatan dan Pos Kerja U

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

Jakarta: Erlangga



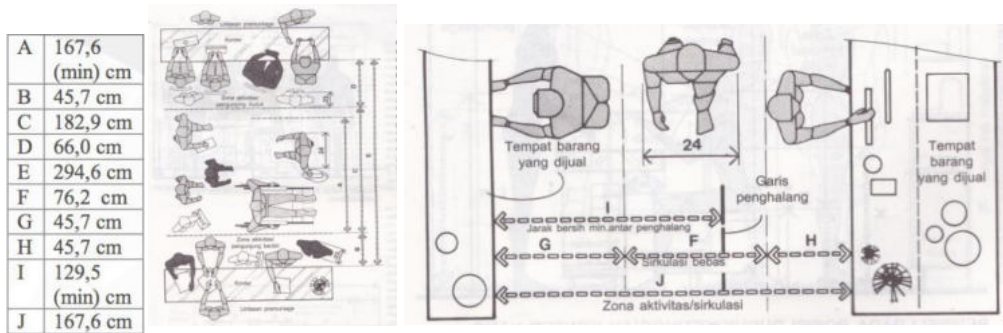
Gambar 2. 4 Antropometrik Pos Kerja dan Pengarsipan

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

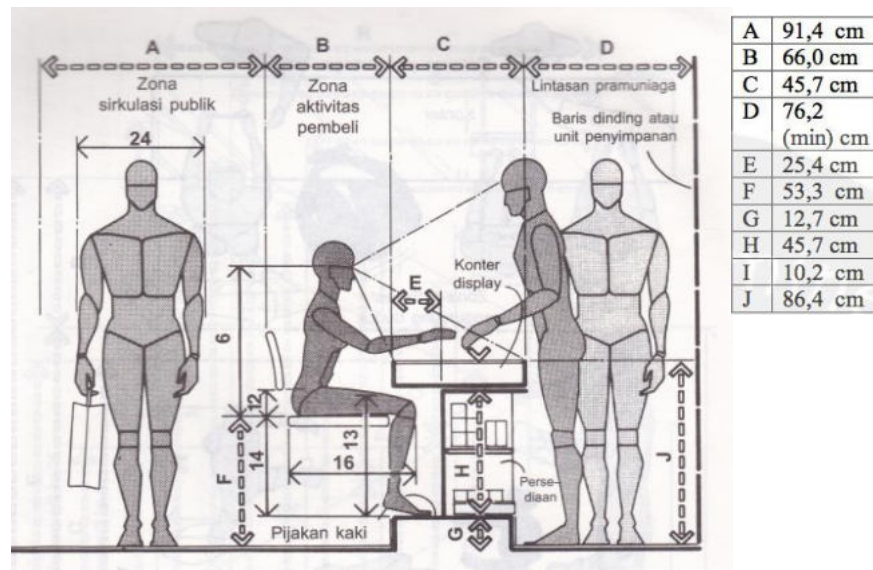
Jakarta: Erlangga

3. Ruang Retail

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



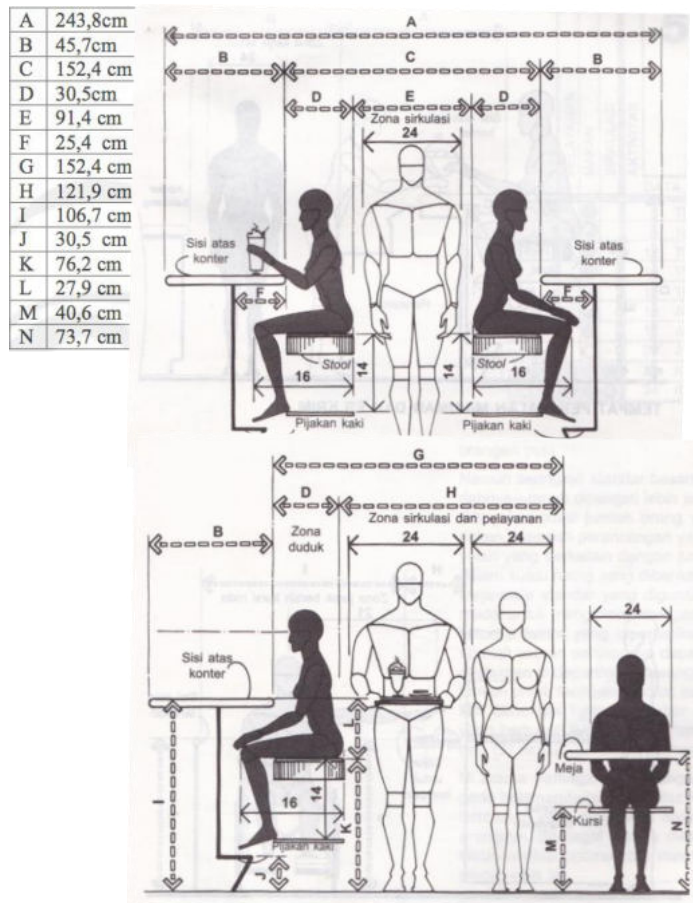
Gambar 2. 5 Antropometrik Lebar Lintasan Publik Utama dan Kedua
 Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*.
 Jakarta: Erlangga



Gambar 2. 6 Antropometrik Pembeli pada Posisi Duduk dan Tinggi Konter yang Dikehendaki

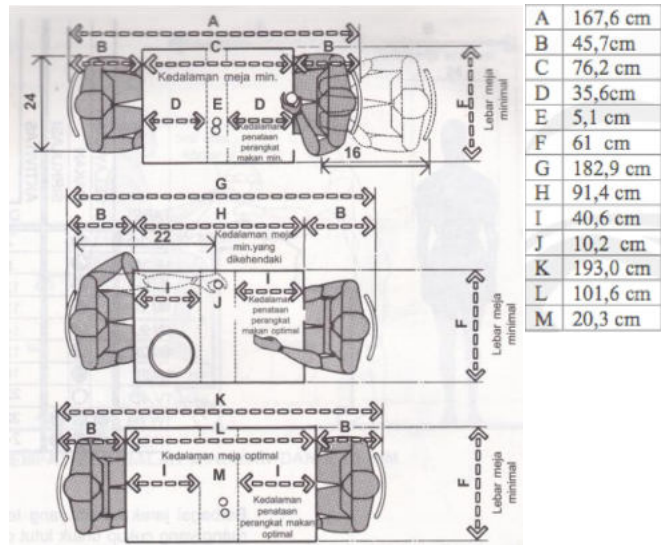
Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga

4. Konter Makanan



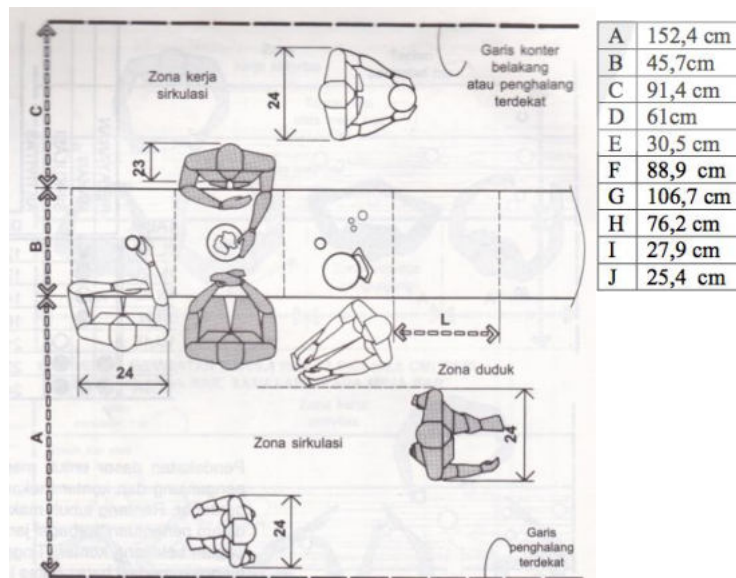
Gambar 2. 7 Antropometrik Konter Untuk Makan dengan Jarak Bersih Kursi dan Jarak Bersih Meja

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



Gambar 2. 8 Antropometrik Meja Makan

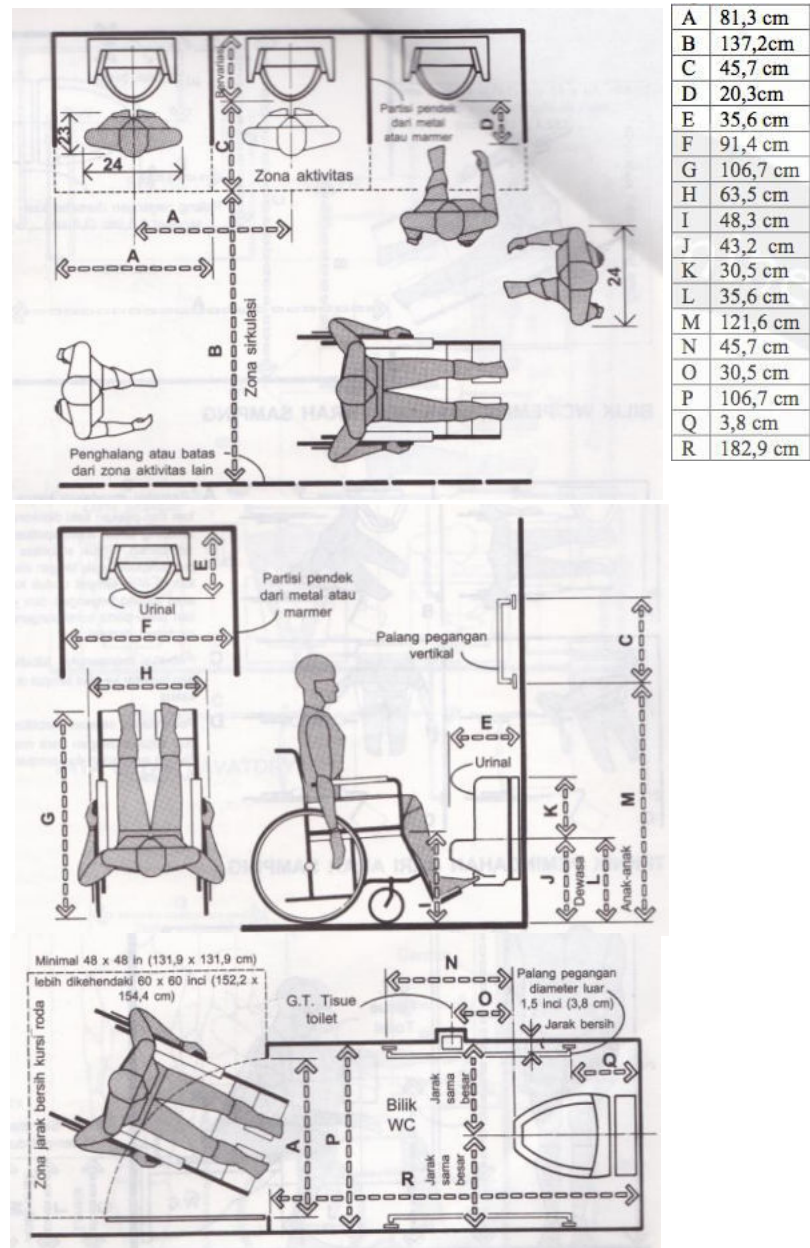
Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga



Gambar 2. 9 Antropometrik Konter

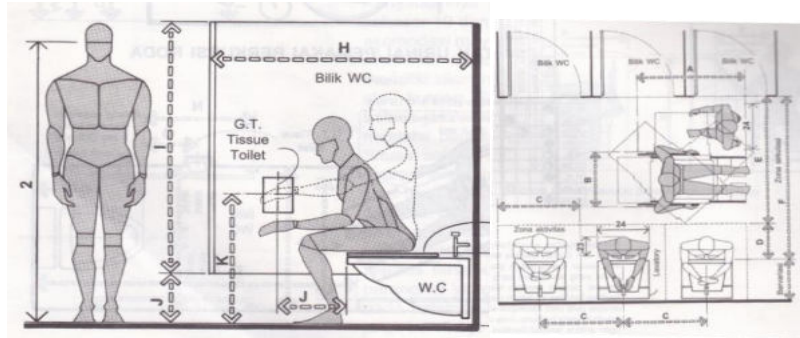
Antropometrik Konter Sumber: Panero, Julius. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga

5. Toilet Umum

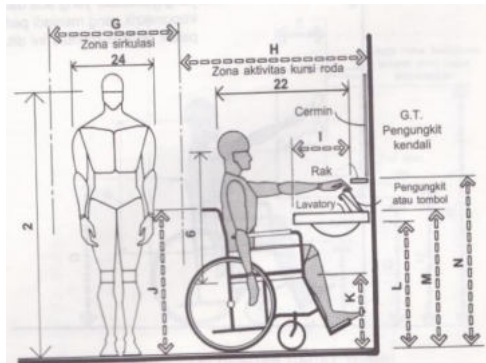


Gambar 2. 10 Antropometrik Tata Letak Urinal, Tata letak Urinal Pemakai Kursi Roda, dan Bilik WC

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



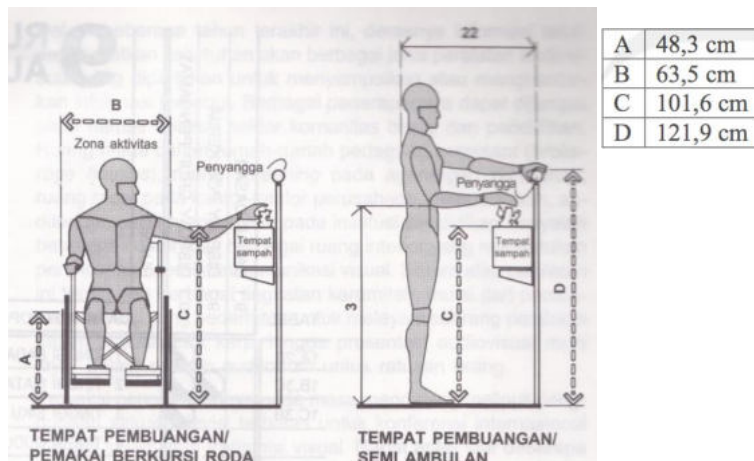
A	106,7 cm
B	63,5 cm
C	81,3 cm
D	45,7 cm
E	137,2 cm
F	182,9 cm
G	76,2 cm
H	121,9 cm
I	45,7 cm
J	91,4 cm
K	48,3 cm
L	76,2 cm
M	86,4 cm
N	101,6 cm



Gambar 2. 12 Antropometrik Tata Letak Urinal, Tata letak Urinal

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

6. Fasilitas Umum



Gambar 2. 13 Antropometrik Tempat Sampah

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

2.2.9 Perencanaan Tapak

a. Bangunan

1. Penataan ruang dagang.

- Pembagian area sesuai dengan jenis dagangan dan kalsifikasinya seperti basah dan kering, kemudian diberi signage di tiap zona untuk memudahkan pengguna pasar dalam menemukan toko atau los yang dituju.
- Pembagian sirkulasi berdasarkan aktifitas misalkan jalur lalu-lalang, jalur pemberhentian di bagian depan tiap los agar tidak terjadi kemacetan pada pejalan kaki.
- Los atau kios bagian depan dekat entrance 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 dan buah, sedangkan los yang berada di bagian belakang diperuntukkan daging, ayam, ikan basah dan dagangan yang membutuhkan maintenance lebih banyak.
- Ventilasi alami dan peletakkan kios atau los yang tidak menghalangi penghawaan dan pencahayaan alami.
- Untuk penjual bahan pangan basah diberi fasilitas wastafel dan tempat pembuangan serta drainase parallel untuk memudahkan perawatan dan menjaga kebersihan area pangan basah.
- Tiap sudut pasar terdapat toilet dan WC
- Ruang Cleaning Service berada di tengah pasar untuk memudahkan akses petugas kebersihan.

2. Kantor pengelola

- Diletakkan di lantai atas dan bagian tengah bangunan untuk memudahkan akses antar pengelola dan pengguna pasar.
- Signage dan identitas yang jelas.
- Memiliki fasilitas kamar mandi dan WC khusus kantor

b. Konstruksi

- Atap yang kokoh dengan penangkal petir. Material atap menggunakan material lokal yang kuat dan tidak menyerap panas dan dipadukan dengan material fiber glass untuk pencahayaan alami dan mengurangi kelembaban pasar. Ketinggian lebih 8 meter untuk memberi kesan luas dan sirkulasi udara lebih lancar sehingga pasar lebih sejuk.
- Menggunakan lantai dengan permukaan kasar dan mudah dibersihkan sehingga tidak licin dan aman bagi pengguna pasar.
- Dinding menggunakan pelapis anti air dan anti jamur dan mudah dibersihkan.

3. 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.

4. Ventilasi

Penghawaan alami dengan tidak menggunakan banyak sekat pada los dan toko serta atap yang tinggi dengan dinding dibawah 3 meter agar perputaran udara lebih lancar.

5. Pencahayaan

Menggunakan banyak pencahayaan alami berupa atap polycarbonate transparan dan tahan panas dibeberapa sudut ruangan.

6. Tangga

Optrede, aandtrede, dan lebar anak tangga memenuhi standar dengan material keramik permukaan kasar. Tangga dilengkapi dengan ramp untuk menunjang penyandang disabilitas dengan kemiringan sesuai standar yaitu maksimal 7°.

c. Sanitasi

Setiap los dan toko dilengkapi dengan kran air yang tidak bocor yang berjarak minimal 10 meter dari pembuangan limbah dengan sumber air dari PAM dan tandon dari sumur. Untuk los pada area pangan besar dilengkapi dengan tandon air yang menampung lebih dari 30 liter per los karena kebutuhan air yang lebih banyak.

Sanitasi dan drainase untuk los dan kios dipisah dengan kamar mandi dan WC karena sumur resapan yang berbeda.

d. Lahan Parkir

Tersedia pos keamanan dan portal sebagai pengelola karcis parkir untuk menjaga keamanan dan ketertiban parkir. Tersedia area bongkar muat khusus pengunjung dan pedagang. Penghijauan berupa pohon peneduh juga merupakan aspek yang penting sebagai

e. Fasilitas Lain

Fasilitas tempat ibadah diletakkan jauh dari area dagangan basah, diletakkan di tempat strategis dan mudah diakses.

2.2.10 Standard Operating Procedure (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
 - Pedagang membayar wajib secara langsung kepada petugas yang ditunjuk, tidak ada petugas lain dilapangan yang boleh menerima uang dari penyewa.
 - 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

- 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.
- 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

- Agar lebih terjamin, pemeliharaan dan peningkatan ketertiban di lingkungan pedagang harus melibatkan semua penyewa untuk meringankan tugas para petugas keamanan.
- Tugas keamanan dan ketertiban secara umum dilakukan oleh Security.
- Setiap blok kios terdapat petugas keamanan yang bertanggung-jawab melakukan pengawasan secara reguler.
- SDM bidang keamanan adalah orang terlatih yang direkrut dari lingkungan sekitar maupun eks-preman yang terikat kontrak.

4) Kebersihan dan Sampah

- Pembersihan tempat dilakukan secara terus-menerus, tidak berdasarkan jadwal, tetapi situasional berdasar keadaan di tempat.
- Setiap kelompok kios terdapat tempat penampungan sampah sementara, kemudian secara berkala dipindahkan ke tempat penampungan akhir oleh petugas yang disewa oleh manajemen pasar.
- Sampah akhir yang terkumpul pada tempat penampungan akhir di angkut ke luar pasar 2 (dua) kali sehari.
- Tempat parkir harus tersedia cukup luas untuk menampung kendaraan para pengunjung.

- Manajemen pasar harus melakukan pengecekan terhadap kondisi fisik bangunan dan sarana fisik lainnya secara rutin. Pada saat melakukan pengecekan, petugas harus mengisi check-list yang dibawanya dan langsung melakukan pelaporan begitu pengecekan selesai dilakukan. Setelah menerima laporan. Bagian Pemeliharaan harus segera melakukan tindakan.
- 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.
- 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 dijualan di tempat penjualan:
 - Untuk komoditi pertanian dilakukan penyortiran terhadap barang yang sudah busuk.
 - Untuk ayam potong disediakan tempat pengolahan/pemotongan dan pembersihan di luar area dagangan.
 - Untuk bahan makanan (bakso, mie basah, dll) dilakukan pengetesan (kertas lakmus) untuk mengetahui kandungan bahan aditif.
 - Untuk makanan kemasan dilakukan pengawasan terhadap masa kadaluwarsanya (expired date).