

## BAB II

### TINJAUAN PASAR TRADISIONAL

#### 2.1 Tinjauan Umum

##### 2.1.1 Pengertian 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<sup>1</sup>.

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<sup>2</sup>.

Pasar adalah 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<sup>3</sup>.

Pasar menurut kajian ilmu ekonomi adalah suatu tempat atau proses interaksi antara permintaan (pembeli) dan penawaran (penjual) dari suatu barang/jasa tertentu, sehingga akhirnya dapat menetapkan harga keseimbangan (harga pasar) dan jumlah yang diperdagangkan<sup>4</sup>.

Jadi, berdasarkan pernyataan diatas pasar adalah area tempat jual beli barang/ jasa dengan penjual lebih dari satu orang yang didalamnya terjadi

<sup>1</sup> Peraturan Presiden Republik Indonesia no. 112 th. 2007

<sup>2</sup> Menteri Perdagangan Republik Indonesia

<sup>3</sup> Perbub. Kab. Grobogan No. 25 th. 2011

<sup>4</sup> Belshaw, Cyril S., Tukar Menukar di Pasar Tradisional dan Pasar Modern: 28

proses interaksi antara permintaan (pembeli) dan penawaran (penjual) sehingga menetapkan harga dan jumlah yang disepakati oleh penjual dan pembeli.

### 2.1.2 Fungsi Pasar <sup>5</sup>

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

#### a. Segi ekonomi

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

#### b. Segi sosial budaya

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

#### c. Arsitektur

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

### 2.1.3 Jenis Pasar <sup>6</sup>

#### 2.1.3.1 Pasar ditinjau dari kegiatannya

##### a. Pasar Tradisional

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

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

---

<sup>5</sup> M. Darwis, Penataan Kembali Pasar Kotagede. Skripsi S-1.Fak. Teknik.Jur.Arsitektur, Universitas Gajah Mada. 1984

<sup>6</sup> Perda Yogyakarta No. 2 tahun 2001 Tentang Pasar

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

b. Pasar Modern

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

Dari uraian diatas Pasar Umum Gubug tergolong jenis pasar tradisional karena di dalam bangunan pasar ini terdapat kios-kios atau gerai gerai, los dan dasaran yang dikelola oleh UPTD Pasar Umum Gubug. Selain itu, dalam sistem transaksinya pedagang yang melayani pembeli kemudian terjadi tawar menawar dalam menentukan harga jual yang disepakati oleh kedua pihak. Barang-barang yang dijual di Pasar Umum Gubug ini adalah kebutuhan sehari-hari, jajanan tradisional, dan makanan nusantara.

2.1.3.2 Pasar ditinjau dari segi dagangannya

a. Pasar Umum

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

b. Pasar Khusus

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

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

## 2.2 Tinjauan Khusus

### 2.2.1 Pengerian Pasar Tradisional

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

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<sup>8</sup>.

Pasar Tradisional adalah Pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara dan/atau Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan swasta berupa tempat usaha yang berbentuk toko, kios, los, dan tenda yang dimiliki/dikelola oleh pedagang kecil, menengah, koperasi dengan usaha skala kecil, modal kecil dan melalui proses jual beli barang dagangan dengan tawar-menawar<sup>9</sup>.

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

---

<sup>7</sup> Peraturan Presiden no. 12 th. 2007

<sup>8</sup> Peraturan Bupati Kabupaten Grobogan no. 25 th. 2011

<sup>9</sup> Perda Yogyakarta No. 2 tahun 2001 Tentang Pasar

### 2.2.2 Ciri-Ciri Pasar Tradisional <sup>10</sup>

Ciri-ciri pasar tradisional adalah sebagai berikut:

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 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 meng*import* hingga keluar pulau atau negara.

Dari berbagai ciri-ciri diatas, Pasar Umum Gubug memenuhi ciri-ciri pasar tradisional yang telah ditentukan oleh menteri perdagangan Indonesia. Lahan dan bangunan Pasar Umum Gubug dimiliki, dibangun, dan dikelola oleh pemerintah daerah Kabupaten Grobogan. Hal ini ditunjukkan dengan terdapatnya UPTD Pasar Umum Gubug yang berada dalam pasar tersebut yang bertugas mengatur dan mengelola pasar.

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

---

<sup>10</sup> Permen no. 20 th. 2012

Di dalam Pasar Umum Gubug terdapat satu bangunan utama yang didalamnya menampung 191 bangunan kios, 30 kios los, dan 624 petak yang menjual berbagai macam kebutuhan sehari-hari. Meski semua itu terdapat pada satu lokasi yang sama UPTD Pasar Umum Gubug melakukan pengelompokan pedagang sesuai dengan jenis dagangannya, seperti pedagang daging tidak bercampur dengan pedagang makanan.

Barang dagangan yang dijual di Pasar Umum Gubug sebagian besar merupakan hasil bumi dari Kecamatan Gubug sendiri. Meskipun ada beberapa barang dagangan yang dibeli dari luar Kecamatan Gubug seperti ikan laut, beberapa jenis sayuran, barang elektronik, dan peralatan rumah tangga yang berbahan plastik namun barang-barang tersebut diambil dari daerah yang tidak jauh dari Kecamatan Gubug seperti Semarang, Salatiga, dan Bandungan.

### 2.2.3 Jenis Pasar Tradisional<sup>11</sup>

Pasar sebagai perusahaan daerah digolongkan menurut beberapa hal, yaitu:

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

Dari jenis pasar menurut kegiatannya Pasar Umum Gubug termasuk pasar eceran karena dalam proses jual beli yang dilakukan selama ini sebagian besar pembeli membeli barang dagangan dari penjual dalam bentuk eceran untuk dikonsumsi sendiri atau dijual kembali dalam skala yang kecil.

---

<sup>11</sup> Oktavia. Galuh, Redesain Pasar Jongke Surakarta. Skripsi S-1.Fak. Teknik .Jur.Arsitektur, Universitas Atma Jaya. 2007.

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.

Dari jenis pasar menurut lokasi dan kemampuan pelayanannya Pasar Umum Gubug tergolong pasar wilayah. Hal ini ditinjau dari letak pasar yang strategis yaitu terletak di area pusat perdagangan kecamatan Gubug dan terletak di pinggir jalan kolektor sekunder yang menghubungkan kecamatan Gubug dengan Kecamatan Kedungjati yang terletak disebelah selatan kecamatan Gubug. Pasar Umum Gubug juga memiliki lahan yang cukup luas dibandingkan pasar-pasar yang berada di Kabupaten Grobogan lainnya yaitu sebesar 9686m<sup>2</sup>. Selain itu bangunan Pasar Umum Gubug sebelum terjadi kebakaran pada November 2009 merupakan bangunan permanen mampu mencukupi kebutuhan warga sekecamatan Gubug yang mencapai 65.934 pada tahun 2009.

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 penetapan kepala daerah dan diadakan pada saat peringatan hari-hari tertentu. Seperti : pasar murah Idulfitri, pasar Maulud.

Pasar Umum Gubug termasuk jenis pasar siang hari bila dilihat dari waktu kegiatannya. Pasar ini mulai beroperasi dari pukul 04.00 hingga pukul 16.00 setiap harinya. Meski hari libur atau hari raya pasar ini tetap buka kecuali hari pertama idhul fitri.

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.

Ditinjau dari status kepemilikannya Pasar Umum Gubug tergolong pasar pemerintah karena dalam proses pengelolaan dan perijinannya dikelola oleh pemerintahan kabupaten Grobogan.

#### 2.2.4 Klasifikasi Pasar Tradisional

Ada dua klasifikasi pasar, yaitu<sup>12</sup>:

##### a. Pasar umum

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

##### a.1 Kriteria pasar sesuai dengan kelasnya

- Kelas I

Luas lahan dasaran minimal 2000m<sup>2</sup>. Tersedia fasilitas : tempat parkir, tempat bongkar muat, tempat promosi, tempat pelayanan kesehatan, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana pengolahan kebersihan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

- Kelas II

Luas lahan dasaran minimal 1500m<sup>2</sup>. Tersedia fasilitas : tempat parkir, tempat promosi, tempat pelayanan kesehatan, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana pengolahan kebersihan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

- Kelas III

Luas lahan dasaran minimal 1000m<sup>2</sup>. Tersedia fasilitas : tempat promosi, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

---

<sup>12</sup> Perbup. Kabupaten Grobogan no.25 th 2011

- Kelas IV

Luas dasaran minimal 500m<sup>2</sup>. Tersedia fasilitas : tempat promosi, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

- Kelas V

Luas dasaran minimal 50m<sup>2</sup>. Tersedia fasilitas: sarana pengamanan dan sarana pengelola kebbersihan.

Dari kriteria diatas Pasar Umum Gubug Tergolong pasar kelas I karena dilihat dari luasannya, pasar ini memiliki lahan seluas 9.686m<sup>2</sup> memenuhi standart kelas I yang memiliki luas dasar minimal 2000m<sup>2</sup>. Selain itu fasilitas seperti : 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 sudah terdapat di Pasar Umum Gubug. Sehingga dapat disimpulkan Pasar Umum Gubug termasuk klasifikasi kelas I.

a.2 Kriteria pasar sesuai dengan jenis dagangannya

- Golongan A

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

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

- Golongan B

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

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

- Golongan C

Barang : beras, ketan, palawija, jagng, ketela, terigu, gula, telur, minyak goreng, susu, garam, bumbu, berbagai jenis maknan, melinjo, kripik emping, kering-keringan mentah, mie, minuman, teh, kopi, buah-buahan, kolang kaling, sayur mayur, kentang, jajanan, bahan jamu tradisonal, tembakau, bumbu rokok, kembang, daun, unggas hidup, hewan peliharaan, makanan hewan, sangkar, obat-obatan hewan, tanaman hias, pupuk, obat tanaman, pot, ikan hias, akuarium, elektronik baru/bekas, onderdil baru/bekas, alat pertukangan baru/bekas, alat pertanian baru/bekas, kerajinan anyaman, gerabah, ember, seng, kompor minyak, sepeda baru/bekas, goni, karung gandum, majalah baru/bekas, koran, arang, dan yang dipersamakan.

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

- Golongan D

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

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

Menurut kriteria pasar sesuai dengan barang dagangannya pasar Umum Gubug termasuk golongan A. Hal ini dibuktikan dari barang-barang yang dijual di Pasar Umum Gubug meliputi logam mulia, batu mulia, permata, tekstil, kendaraan bermotor, dan kebutuhan sehari-hari.

## 2.2.5 Komponen Pasar Tradisional

### 2.2.5.1 Pelaku Kegiatan<sup>13</sup>

#### a. Pedagang

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

---

<sup>13</sup> Ananta Heri, S.E. M.M. dkk, Menahan Serbuan Pasar Modern: 94-96

Tabel 2.1 Jenis- 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 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

Sumber:

Ananta Heri, S.E. M.M. dkk, Menahan Serbuan Pasar Modern: 94-96

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 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:

Tabel 2.2 Tabel Pengelompokan Objek Kegiatan

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tingkat kebauan: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bau, sangat menusuk, misal: ikan.</li> <li>✓ Tidak terlalu bau, mempunyai bau tapi tidak menusuk hidung, misal: sayur-sayuran.</li> <li>✓ Tidak bau, misal: pakaian, mainan, alat-alat rumah tangga.</li> </ul> </li> <li>• Tingkat keawetan <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Awet, tidak akan membusuk, misal: pakaian</li> <li>✓ Tidak terlalu awet, mempunyai waktu keawetan tertentu, misal: sayuran, buah, bunga, makanan kemasan.</li> <li>✓ Tidak awet, misal: ikan segar, daging.</li> </ul> </li> <li>• Tingkat kekeringan <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kering, misal: pakaian.</li> <li>✓ Sedikit basah, misal : sayuran, buah, bunga.</li> <li>✓ Basah: ikan segar, daging.</li> </ul> </li> </ul>
3	Tingkat kepentingan	Barang kebutuhan sehari-hari Barang keperluan berkala Barang kebutuhan khusus
4	Waktu penggunaan	Barang yang dapat lama digunakan Barang yang dapat habis digunakan
5	Maksud penggunaan	Barang-barang industri Barang-barang penunjang hasil produksi Barang-barang konsumen
6	Cara pengangkutan	Barang pecah belah Barang bukan pecah belah
7	Cara penyajian	Penyajian sederhana, misal: sayur, ikan, bumbu Penyajian sedang, misal: beras, dan semua yang diproses Penyajian baik, misal: alat-alat rumah tangga

		Penyajian khusus, misal: perhiasan, pakaian, arloji, kacamata.
--	--	--

Sumber:

Ananta Heri, S.E. M.M. dkk, Menahan Serbuan Pasar Modern: 94-96

## 2.2.6 Kegiatan Pasar <sup>14</sup>

### 2.2.6.1 Kegiatan Umum Dalam Pasar Tradisional

Kegiatan perdagangan di pasar pada garis besarnya meliputi:

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

### 2.2.6.2 Kegiatan Utama Dalam Pasar Tradisional

#### a. Jenis Kegiatan Pasar

Unsur-unsur kegiatan yang menunjang pelayanan jual beli adalah:

1. Distribusi barang
  2. Penyimpanan barang dagangan
  3. Penyajian barang dagangan
  4. Kegiatan jual beli
- #### b. Sifat Kegiatan Pasar
1. Bersifat dinamis dan luwes ( kegiatan tawar menawar tanpa ikatan harga yang baku)

<sup>14</sup> Kana, Aswin. Penataan Ulang Pasar Tradisional Kranggan di Yogyakarta. Program Studi Arsitektur. Universitas Atmajaya. 2007

2. Terbuka (konsumen dapat langsung melihat dan memilih barang dagangannya, penjual menawarkan dagangannya kepada semua yang lewat.
3. Akrab ( antara penjual dan pembeli terlihat dalam transaksi jual beli).

## 2.2.7 Fasilitas Pasar Tradisional<sup>15</sup>

### 2.2.7.1 Fasilitas Fisik Pasar Tradisional

#### a. Elemen utama

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

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

#### b. Elemen penunjang

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

#### c. Elemen pendukung

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

#### d. Pencapaian

#### e. Jaringan angkutan manusia dan barang

#### f. Jaringan utilitas

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

#### g. Area parkir

---

<sup>15</sup> Departemen Perdagangan, Pengaturan, Pengelolaan, dan Pengembangan Citra Pasar Tradisional Di Wilayah Perkotaan dan Perdesaan. 2007 : 35-38

#### h. Fasilitas sosial

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

#### 2.2.7.2 Fasilitas Non Fisik Pasar

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.

### 2.2.8 Persyaratan, Kebutuhan/ Tuntutan, Standart Perencanaan dan Perancangan Pasar Tradisional

#### 2.2.8.1 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar<sup>16</sup>

##### 1. Lokasi

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

##### 2. Bangunan

###### 2.1 Umum

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

###### 2.2 Penataan Ruang Dagang

- Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan kalsifikasinya seperti basah, kering, penjual unggas hidup, pemotongan unggas dll.

<sup>16</sup> KMK No. 59 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat th. 2008

- Pembagian *zoning* yang diberi identitas.
- Tempat penjual daging, karkas unggas, dan ikan ditempatkan di tempat khusus.
- Setiap los memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
- Setiap los memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik, dan mudah dilihat.
- Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi dengan tembok pembatas minimal ketinggian 1,5 m.

### 2.3 Ruang Kantor Pengelola

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

### 2.4 Tempat Penjual Bahan Pangan dan Makanan

#### 2.4.1 Tempat Penjual Bahan Pangan Basah

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

- Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku dan tidak melewati area penjualan.
- Tersedia tempah sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya seperti lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.

#### 2.4.2 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

#### 2.4.3 Tempat Penjual Makanan Jadi/Siap Saji

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

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

## 2.5 Area Parkir

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

## 2.6 Konstruksi

### 2.6.1 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.

### 2.6.2 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).

#### 2.6.3 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.

#### 2.7 Tangga

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

#### 2.8 Ventilasi

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

#### 2.9 Pencahayaan

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

#### 2.10 Pintu

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

### 3. Sanitasi

#### 3.1 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.

### 3.2 Kamar mandi

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

Tabel 2.3 jumlah Kamar Mandi Sesuai Jumlah Pedagang

No	Jumlah pedagang	Jumlah kamar mandi
1	s.d 25	1
2	26 s.d 50	2
3	51 .d 100	3

\* Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi.

Sumber:

KMK. No.519 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat (2008)

- Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- Air limbah dibuang ke *septic 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.

### 3.3 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.

### 3.4 Drainase

- Selokan /drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi-kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.
- Tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase.

## 4. Keamanan

### 4.1 Pemadam Kebakaran

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

#### 4.2 Keamanan

Tersedia pos keamanan yang dilengkapi dengan personil dan peralatannya.

#### 5. Fasilitas Lain

##### 5.1 Tempat Sarana Ibadah

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

##### 5.2 Tempat Penjualan Unggas Hidup

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

#### 2.2.8.2 Perencanaan Tapak<sup>17</sup>

Perencanaan tapak yang baik perlu memperhatikan lima aspek utama di dalamnya yaitu kebutuhan ruang, sirkulasi pedagang, sirkulasi sampah, sirkulasi udara, dan pencahayaan.

Selain itu ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu:

##### 1. Penentuan lokasi

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

- a. Sesuai dengan rencana tata ruang wilayah kabupaten atau kota dan rencana detail tata ruang termasuk zonasinya

---

<sup>17</sup> Permendagri, Petunjuk Teknis Penggunaan dana Alokasi Khusus Bidang Sarana Perdagangan Tahun 2011: 13-22

- b. Lahan merupakan milik pemerintah daerah yang dibuktikan dengan dokumen yang sah.
  - c. Memiliki sarana jalan dan transportasi yang mudah dilalui.
  - d. Dekat dengan pemukiman penduduk atau pusat kegiatan ekonomi.
  - e. Rasio perbandingan antara tempat terbuka dengan bangunan pasar diusahakan minimal 30% : 70%.
2. Penataan tapak pasar

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



Gambar 2.1 Kosep Perencanaan Tapak Pasar

Sumber:

Permendagri, Petunjuk Teknis Penggunaan dana Alokasi Khusus Bidang Sarana Perdagangan Tahun 2011: 17  
Secara lebih rinci perencanaan tapak pasar meliputi:

2.1 Penataan terkait kebutuhan ruang pasar

Kebutuhan utama tata ruang dalam dijelaskan sebagai berikut:

a. Kios/los pasar

Penataan kios yang baik sebagai berikut:

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

b. Fasilitas penunjang pasar

Penataan fasilitas penunjang pasar meliputi hal-hal sebagai berikut:

- a. Kantor pengelola
  - Letaknya mudah dijangkau oleh pedagang dan pengunjung.
  - Memiliki papan penanda identitas.
- b. Toilet
  - Jauh dari sumber air bersih.
  - Jumlahnya tergantung pada luasan pasar.
  - Pemisahan laki-laki dan perempuan.
- c. Area parkir
  - Jika luasan pasar memungkinkan area parkir berada tidak jauh dari akses masuk utama dan ada perbedaan parkir untuk pedagang.
- d. Mushola
  - Ditempatkan di salah satu sudut pasar yang strategis.
- e. Pos keamanan
  - Ditempatkan dekat pintu masuk dan keluar pasar.
- f. Tempat penampungan sampah sementara dan tempat sampah
  - Tempang penampungan sampah sementara diletakkan jauh dari aktivitas pasar.
  - Tempat sampah diletakkan di beberapa titik sepanjang koridor antara los/kios.

## 2.2 Penataan terkait sirkulasi pedagang

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

### 2.3 Penataan terkait sirkulasi sampah

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

### 2.4 Penataan terkait sirkulasi udara

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

### 2.5 Penataan terkait aspek pencahayaan

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

## 3. Bangunan fisik pasar

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

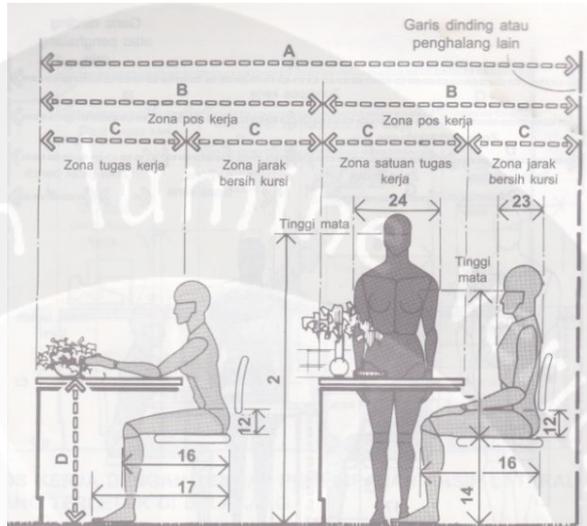
Selain itu struktur pasar juga salah satu aspek utama yang perlu diperhatikan. Bangunan los dan kios untuk pasar hendaknya memenuhi syarat-syarat sebagai berikut:

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

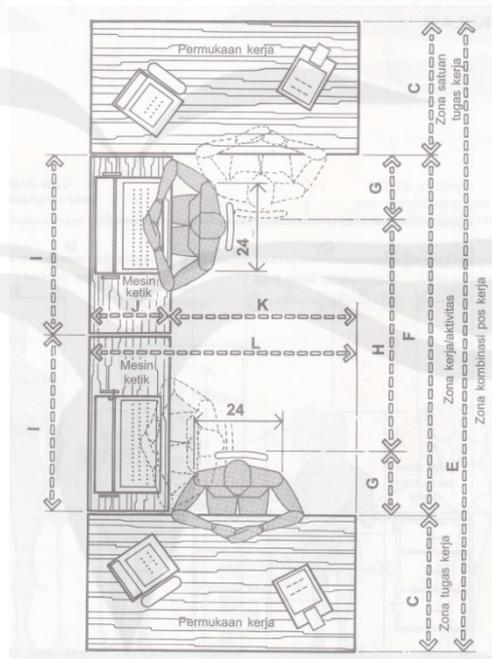
### 2.2.8.3 Standart-standart Sarana Prasarana Pasar Tradisional

#### 1. Kantor Publik

Antropometrik kantor publik ini digunakan sebagai acuan standart penataan layout kantor pengelola Pasar Umum Gubug.



Gambar 2.2 Antropometrik Pos Kerja Yang Berdekatan  
Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 180

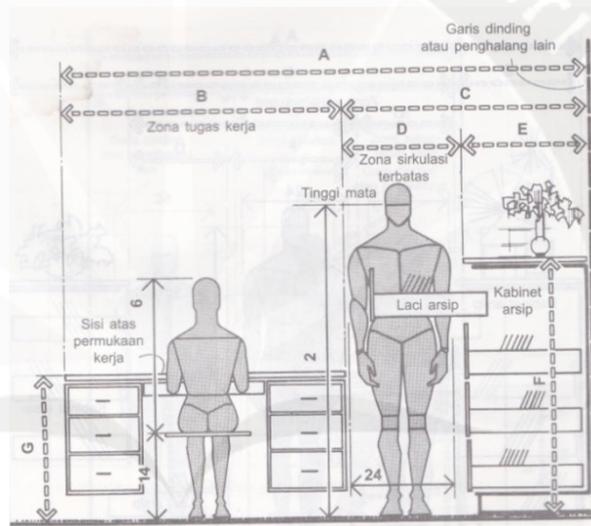


Gambar 2.3 Antropometrik Pos Kerja Berbentuk U  
Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 180

Tabel 2.4 Keterangan Gambar 2.2 dan 2.3

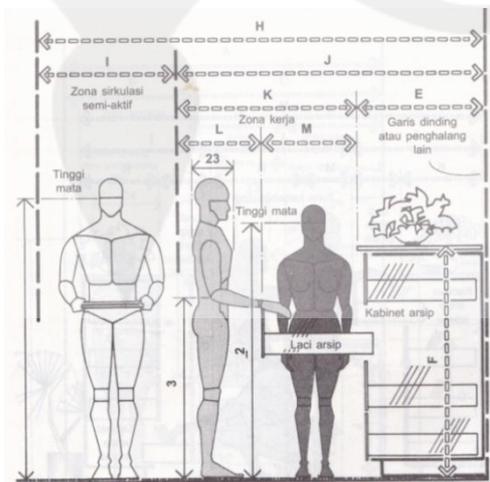
A	305,8 cm
B	152,4 cm
C	76,2 cm
D	73,7 cm
E	304,6 cm
F	152,4 cm
G	45,7 cm
H	61,0 cm
I	76,2 cm
K	106,7 cm
L	152,4 cm

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 180



Gambar 2.4 Antropometrik Pos Kerja Dengan Pengarsipan dan Tempat Penyimpanan

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 183



Gambar 2.5 Antropometrik Pengarsipan/ Jarak Bersih Pencapaian  
 Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 183

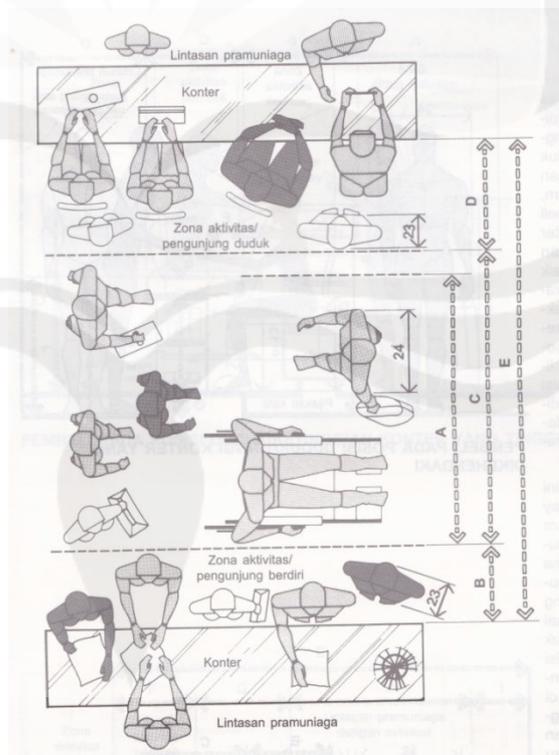
Tabel 2.5 Keterangan Gambar 2.4 dan 2.5

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

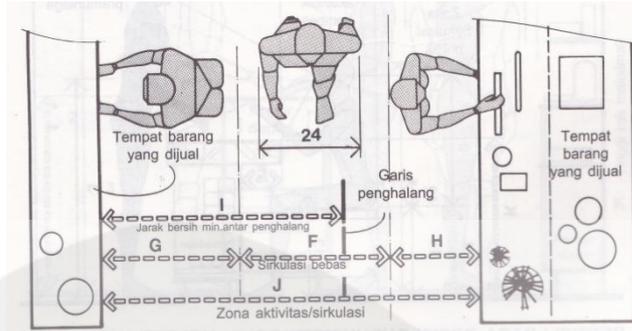
Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 183

## 2. Ruang Retail

Antropometrik ruang retail ini digunakan sebagai standart pengaturan layout kios/ los atau toko pada Pasar Umum Gubug.



Gambar 2.6 Antropometrik Lebar Lintasan Publik Utama  
 Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 201

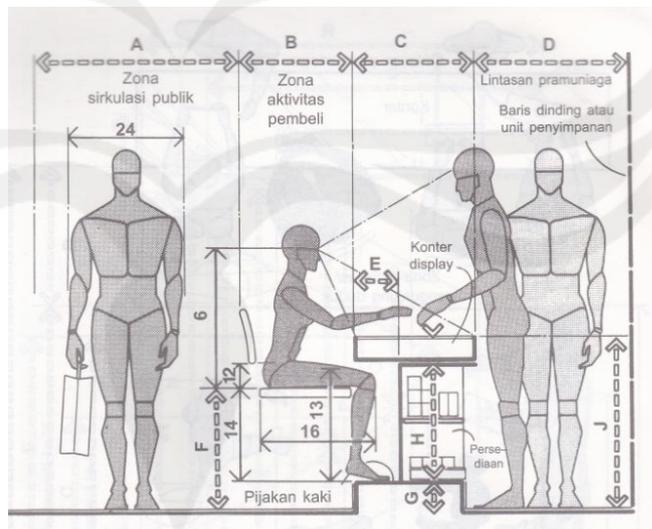


Gambar 2.7 Antropometrik Lebar Lintasan Publik Kedua  
 Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 201

Tabel 2.6 Keterangan Gambar 2.6 dan 2.7

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

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 201



Gambar 2.8 Antropometrik Pembeli Pada Posisi Duduk/ Tinggi  
 Konter Yang Dikehendaki

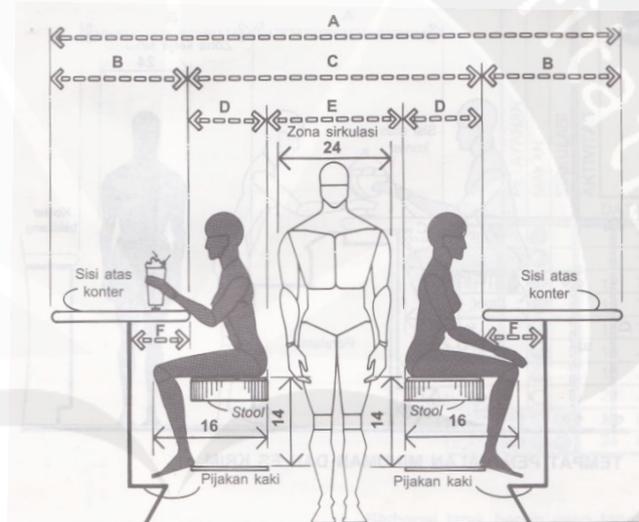
Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 202

Tabel 2.7 Keterangan Gambar 2.8

A	91,4 cm
B	66,0 cm
C	45,7 cm
D	76,2 (min) cm
E	25,4 cm
F	53,3 cm
G	12,7 cm
H	45,7 cm
I	10,2 cm
J	86,4 cm

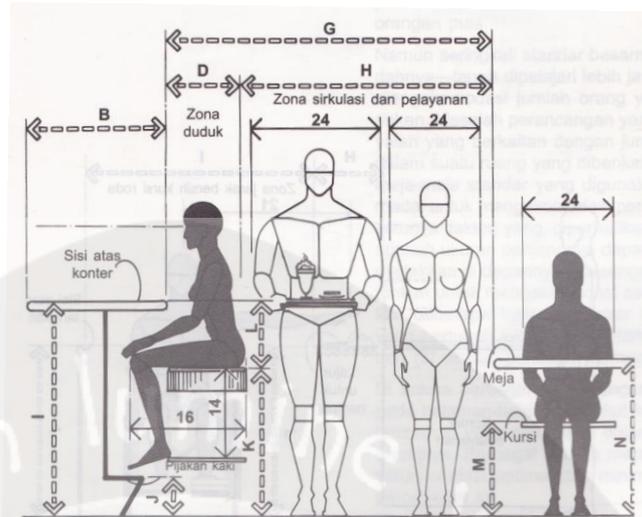
Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 202

### 3. Konter Makanan



Gambar 2.9 Antropometrik Konter Untuk Makan/ jarak Bersih Antar Kursi

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 223



Gambar 2.10 Antropometrik Konter / Jarak Bersih Meja  
 Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 223

Tabel 2.8 Keterangan Gambar 2.9 dan 2. 10

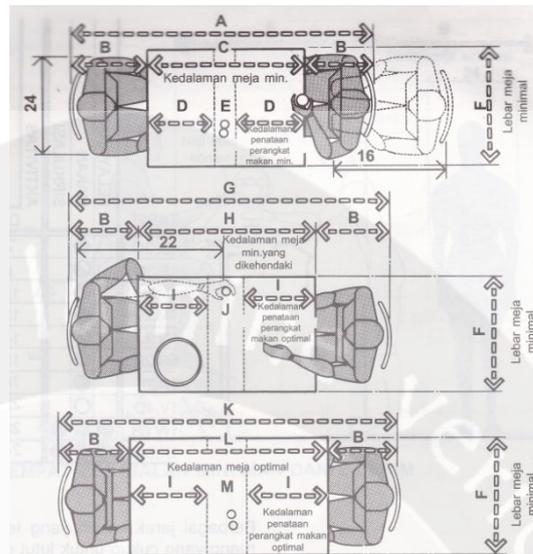
A	243,8cm
B	45,7cm
C	152,4 cm
D	30,5cm
E	91,4 cm
F	25,4 cm
G	152,4 cm
H	121,9 cm
I	106,7 cm
J	30,5 cm
K	76,2 cm
L	27,9 cm
M	40,6 cm
N	73,7 cm

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 223



K 30,5 cm

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 222



Gambar 2.13 Antropometrik Meja Makan

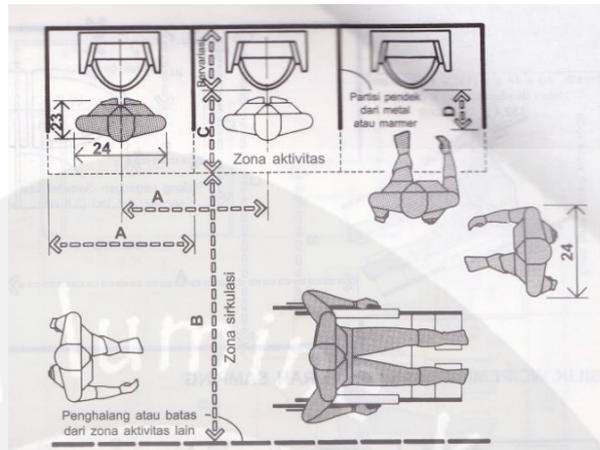
Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 226

Tabel 2.10 Keterangan Gambar 2.13

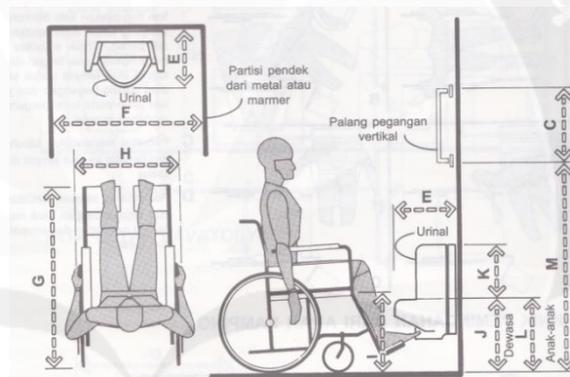
A	167,6 cm
B	45,7cm
C	76,2 cm
D	35,6cm
E	5,1 cm
F	61 cm
G	182,9 cm
H	91,4 cm
I	40,6 cm
J	10,2 cm
K	193,0 cm
L	101,6 cm
M	20,3 cm

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 226

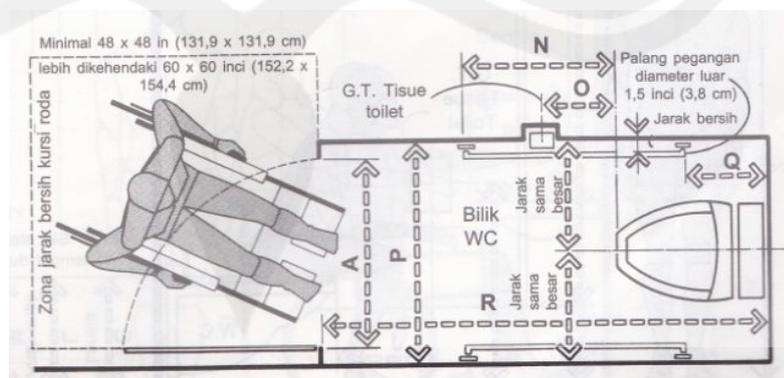
#### 4. Toilet Umum



Gambar 2.14 Antropometrik Tata letak Urinal  
Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 279



Gambar 2.15 Antropometrik Tata letak Urinal Pemakai Kursi Roda  
Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 279

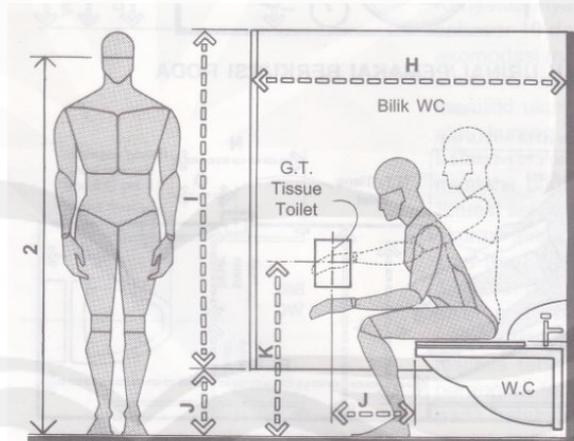


Gambar 2.16 Antropometrik Bilik WC/ Pemindahan Dari Arah Depan  
Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 279

Tabel 2.11 Keterangan Gambar 2.14, 2.15 dan 2.16

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

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 279



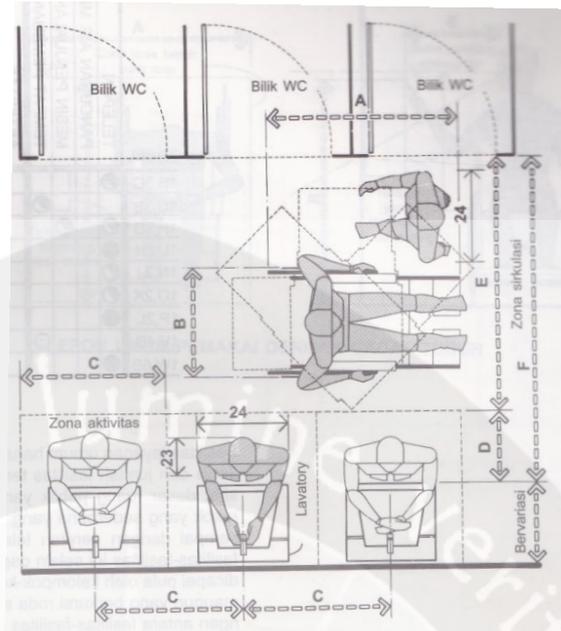
Gambar 2.17 Antropometrik kakus / WC

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 280

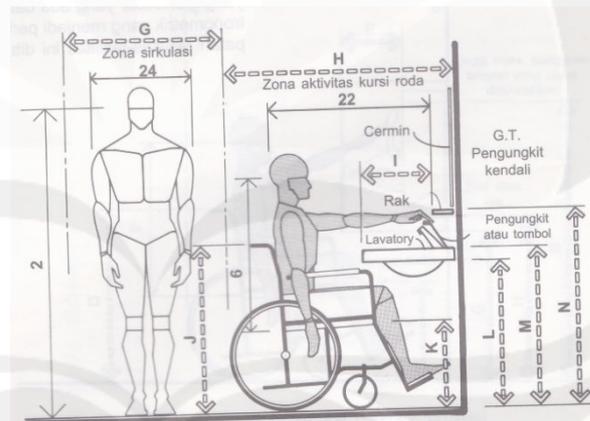
Tabel 2.12 Keterangan Gambar 2.17

H	137,2 cm
I	147,3 cm
J	30,5 cm
K	76,2 cm

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 280



Gambar 2.18 Antropometrik Tata Letak Lavatory  
 Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 281



Gambar 2.19 Antropometrik Tata Letak Lavatory  
 Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia & Ruang Interior: 281

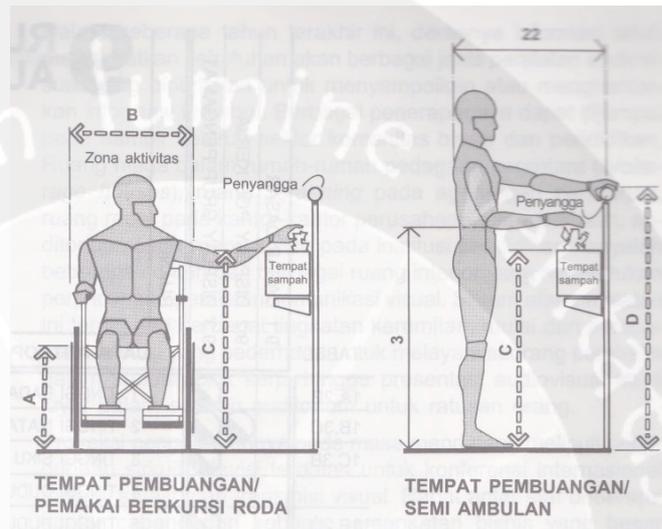
Tabel 2.13 Keterangan Gambar 2.19 dan 2.20

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

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia& Ruang Interior: 281

## 5. Fasilitas Umum



Gambar 2.20 Antropometrik Tempat Sampah

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia& Ruang Interior: 285

Tabel 2.13 Keterangan Gambar 2.21

A	48,3 cm
B	63,5 cm
C	101,6 cm
D	121,9 cm

Sumber: Julius Panero, Dimensi Manusia& Ruang Interior: 285

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

1. Lokasi
  - a. Lokasi sesuai dengan rencana umum tata ruang setempat.
  - b. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.
  - c. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dsb.
  - d. Memiliki batas wilayah yang jelas antara pasar dan lingkungannya.

- e. Memiliki sarana jalan dan transportasi yang mudah dilalui.
- f. Dekat dengan pemukiman penduduk atau pusat kegiatan ekonomi.
- g. Rasio perbandingan antara tempat terbuka dengan bangunan pasar diusahakan minimal 30% : 70%.

2. Bangunan

a. Penataan ruang dagang.

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

tersedia tempat untuk pencucian bahan dagangan dan peralatan. kemudian terdapat tempat sampah kering dan basah yang kedap air dan mudah dibersihkan. Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku dan tidak melewati area penjualan.

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

b. Ruang kantor pengelola

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

c. Konstruksi

- Untuk konstruksi atap Atap harus kuat, tidak bocor, dan tidak menjadi tempat berkembangnya binatang penular penyakit. Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak

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

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

d. 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.

e. Ventilasi

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

f. Pencahayaan

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

g. 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.

3. Sanitasi

- Untuk penyediaan air bersih, tersedia minimal 40 liter per pedagang yang ditampung di tandon air dilengkapi dengan kran air

yang tidak bocor yang berjarak minimal 10 meter dari pembuangan limbah.

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

#### 4. Area parkir

- Adanya parkir yang terpisah berdasarkan alat angkut seperti mobil pengunjung, pedagang, dan barang motor, sepeda, andong, dan becak.
- Tersedia bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir dan pengunjung.
- Tersedia tempat sampah terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yang cukup, minimal setiap radius 10meter.
- Adanya tanaman penghijauan dan resapan air.

#### 5. Keamanan

- Tersedia hydran air sebagai proteksi kebakaran dengan jumlah cukup menurut ketentuan berlaku.
- Tersedia pos keamanan yang dilengkapi dengan personil dan peralatannya.

#### 6. Fasilitas lain

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