

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu buku dan alat tulis untuk mencatat data, anemometer, meteran untuk mengukur data, dan kamera untuk menangkap gambar sebagai bentuk data serta dokumentasi.

3.2 Lokasi dan Durasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Pasar Johar Semarang yang beralamat di Jalan KH. Agus Salim, Kauman, Kecamatan Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah, 50188. Penelitian ini akan dilakukan pada bulan Mei – Agustus tahun 2023.



Gambar 3. 1 Gedung Pasar Johar Selatan Semarang

3.3 Rancangan Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Metode deskripsi kuantitatif dilakukan dengan menganalisis setiap bagian konstruksi berdasarkan teori-teori konstruksi yang ada. Data kuantitatif dikumpulkan dengan studi literatur, observasi langsung ke lokasi, memahami gambar kerja, perumusan tabel, dan studi analisis. Kemudian, hasil studi literatur dibandingkan dengan hasil observasi lapangan berdasarkan ketentuan dan peraturan yang dipakai. Setelah dilakukan analisa, kemudian didapatkan kesimpulan bagaimana perlakuan terhadap evaluasi efisiensi sirkulasi dan tata ruang Pasar Johar Selatan. Berbagai objek yang diamati tersebut kemudian akan diidentifikasi keberadaannya, untuk kemudian dideskripsikan

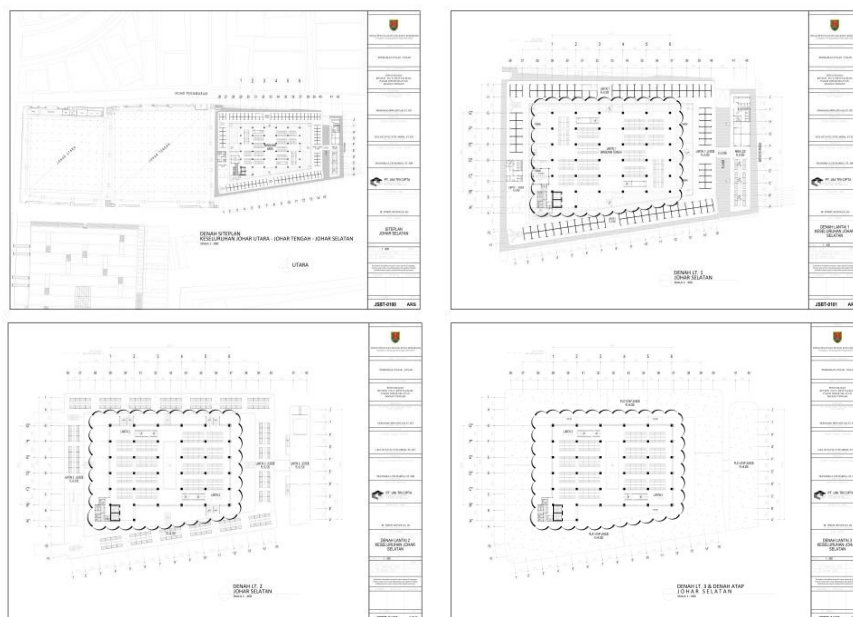
kesesuaian kondisinya seperti letaknya, jumlahnya, dimensi, dan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat, dan tinjauan pustaka lainnya yang telah disebutkan di bab sebelumnya.

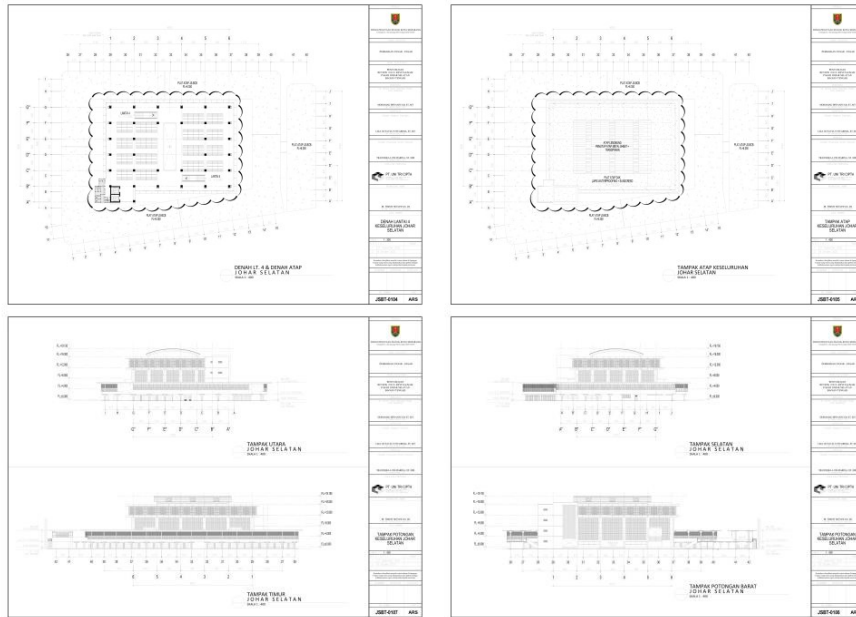
3.4 Sumber Data Penelitian

Sumber data yang digunakan dalam penelitian sirkulasi dan tata ruang Pasar Johar Selatan Semarang ini berasal dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat, Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia No.48/M-Dag/Per/8/2013 tentang Klasifikasi Pasar Tradisional dan Peraturan Presiden RI No 112 Tahun 2007 Tentang Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Pebelanjaan dan Toko Modern, makalah, penelitian terdahulu, dan jurnal lainnya. Studi literatur yang digunakan ialah mengumpulkan data, meneliti kesesuaian penelitian, memahami isi dari buku Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, jurnal, makalah, dan sumber referensi lainnya yang relevan dengan topik evaluasi Kenyamanan Sistem Sirkulasi dan Tata Ruang Dagang guna menunjang proses penelitian.

3.5 Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data bangunan gedung yang akan dievaluasi sebagai bahan penelitian meliputi pengumpulan data dan gambar-gambar kerja atau DED yang diperoleh dari pihak konsultan. Data-data tersebut digunakan sebagai bahan untuk menyusun tugas akhir.





Gambar 3. 2 Gambar Kerja Pasar Johar Selatan Semarang

(Sumber: Konsultan Arsitek)

3.6 Standar Sirkulasi dan Tata Ruang Dagang Pasar Sesuai Permendagri No.48/M-Dag/Per/8/2013 Tentang Klasifikasi Pasar Tradisional

Pasar Tradisional tipe C sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf c, memiliki kriteria:

- Luas lahan paling sedikit 1.000 m² (seribu meter persegi)
- Kepemilikan lahan dibuktikan dengan dokumen yang sah
- Peruntukan lahan sesuai dengan rencana tata ruang wilayah (rtw) daerah setempat
- Jumlah pedagang paling sedikit 30 (tiga puluh) pedagang
- Bangunan utama pasar tradisional berupa los, kios, selasar/koridor/gang dan sarana pendukung lainnya, meliputi:
 - Kantor pengelola dan kantor fasilitas pembiayaan
 - Toilet/wc
 - Tempat ibadah
 - Pos kesehatan
 - Drainase (ditutup dengan grilij)
 - Tempat penampungan sampah sementara
 - Tempat parkir
 - Area penghijauan
 - Hidran

10. Instalasi air bersih dan jaringan listrik
 11. Telekomunikasi;
- f. Jalan menuju Pasar Tradisional mudah diakses dan didukung dengan sarana transportasi umum
 - g. Pasar Tradisional dikelola secara langsung manajemen pengelolaan pasar
Kegiatan/operasional Pasar Tradisional dilakukan 1 (satu) atau 2 (dua) hari dalam seminggu.

3.7 Perumusan Tabel Ukuran dan Penerapan Standar Berdasarkan

Permenkes No.519/MENKES/VI/2008

Tabel 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan No. 519/MENKES/VI/2008 (Ukuran Standart Ruang)

No.	Peraturan Menteri Kesehatan No. 519/MENKES/VI/2008		
	Penerapan	Ukuran Standar	Satuan
UKURAN STANDART RUANG			
1	Lorong los memiliki lebar	150	cm
2	Tinggi meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata	60	cm

Tabel 3. 2 Peraturan Menteri Kesehatan No. 519/MENKES/VI/2008 (Peraturan Standart Ruang)

No.	Peraturan Menteri Kesehatan No.519/MENKES/VI/2008	
	PERATURAN STANDART RUANG	
1.	Pembagian area/zoning sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti: basah, kering.	
2.	Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 meter atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m.	
3.	Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dan sebagainya.	
4.	Tersedianya tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir	
5.	Tempat penjualan bebas vector penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti lalat, kecoa, tikus.	
6.	Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup, landai sehingga memudahkan aliran limbah.	

Tabel 3. 3 Peraturan Menteri Kesehatan No. 519/MENKES/VI/2008 (Persyaratan

Teknis)

No.	Peraturan Menteri Kesehatan No. 519/MENKES/VI/2008		
	Persyaratan Teknis	Kesesuaian	
		Sesuai	Belum Sesuai
A	LOKASI		
	1) Sesuai rencana umum tata ruang		
	2) Tidak terletak pada daerah rawan bencana		
	3) Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan		
	4) Tidak terletak pada tempat pemrosesan akhir sampah		
	5) Mempunyai batas wilayah yang jelas		
B	BANGUNAN PASAR		
1	Umum		
	Bangunan dan rancang bangun sesuai dengan peraturan yang berlaku		
2	Penataan ruang dagang		
	1) Pembagian area sesuai dengan peruntukannya (zoning)		
	2) Zonning dengan identitas lengkap		
	3) Lebar lorong antar los minimal 1,5 meter		
	4) Pestisida dan bahan berbahaya beracun terpisah dengan zona makanan dan bahan pangan		
3	Ruang kantor pengelola		
	1) Ventilasi minimal 20% dari luas lantai (alami), dan/atau AC/kipas angin (buatan)		
	2) Pencahayaan minimal 100 lux (utamakan pencahayaan alam)		
	3) Tersedia toilet dan tempat cuci tangan		

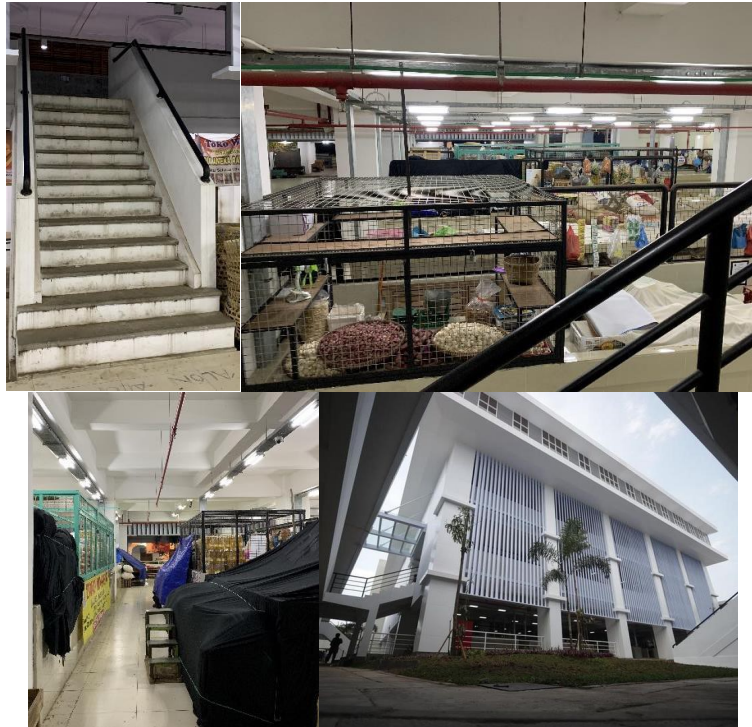
	4) Tidak berdebu		
4	Tempat penjualan bahan pangan dan makanan		
4.1	Tempat penjualan bahan pangan basah		
	1) Meja tempat penjualan : tahan karat, rata, kemiringan cukup dan tinggi 60 Cm		
	2) Karkas daging terlindung (dikemas)		
	3) Alas potong (talenan) mudah dibersihkan		
	4) Tempat penyimpanan bahan pangan dengan rantai dingin (cold chain) bersuhu kurang dari 5oC		
	5) Tersedia sarana pencucian bahan pangan dan peralatan pada setiap lapak/jongkok/kios		
	6) Tersedia sarana cuci tangan (tersedia minimal 1 los 1 unit) dilengkapi sabun dan air mengalir		
	7) Saluran pembuangan air limbah: tertutup tidak permanen dan air limbah mengalir dengan lancar		
4.2	Tempat penjualan bahan pangan kering		
	1) Meja tempat penjualan dengan : Permukaan rata, mudah dibersihkan dan tinggi minimal 60 Cm		
	2) Meja terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu		
4.3	Tempat penjualan makanan matang/siap saji		
	Tempat penyajian makanan mengikuti peraturan yang berlaku		
4.4	Konstruksi		
4.4.1	Atap		
	1) Atap :kuat, tidak bocor		
	2) Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air		
	3) Atap dengan ketinggian minimal 4 meter dan jika lebih 10 meter dilengkapi penangkal petir		

4.4.2	Dinding		
	1) Keadaan dinding : bersih dan berwarna terang		
	2) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air terbuat dari : bahan yang kuat dan kedap air		
	3) Pertemuan lantai dengan dinding harus lengkung (conus)		
4.4.3	Lantai		
	1) Keadaan lantai : kedap air, rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan		
	2) Lantai kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya mempunyai kemiringan cukup dan dialirkan ke saluran pembuangan air limbah		
4.4.4	Tangga		
	1) Tinggi maksimal anak tangga 20 Cm, lebar tapak tangga 30 Cm, lebar tangga minimal 1,5 M		
	2) Terdapat pegangan tangan kiri dan kanan		
	3) Kuat dan tidak licin		
	4) Pencahayaan minimal 100 lux		
4.4.5	Kualitas udara dalam ruang		
	1) Ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan saling berhadapan (<i>cross ventilation</i>).		
	2) Laju udara dalam ruang : 0,15-0,25 m/detik		
	3) Kebisingan Tidak boleh lebih dari 85 dB (A)/8 jam		
	4) Kelembaban 40-60% Rh		
	5) Debu (PM _{2,5}) maksimal 35 u/m ³		
4.4.6	Pencahayaan		
	Intensitas pencahayaan cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan dan pembersihan bahan makanan minimal 100 lux		

4.4.7	Pintu		
	Khusus kios/los penjual daging, ikan dan sejenisnya menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk menghalangi binatang atau serangga penular penyakit		
C SANITASI			
1.	Kamar Mandi dan Toilet		
	1) Toilet :		
	a. Terpisah untuk laki-laki dan perempuan		
	b. Jumlah cukup (laki-laki = 1:40, perempuan = 1:25)		
	2) Tersedia tempat cuci tangan dan sabun		
	3) Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan		
	4) ventilasi minimal 30% dari luas lantai		
	5) Pencahayaan minimal 100 lux		
2.	Tempat Cuci Tangan		
	1) Tersedia minimal di pintu masuk dan keluar pasar serta toilet		
	2) Tersedia di setiap los		

3.8 Observasi Lapangan

Teknik observasi dilakukan untuk mengumpulkan informasi pendukung yang ada di lokasi dan mendapatkan kesimpulan terhadap objek diamati dan menggambarkan objek serta segala yang berhubungan dengan objek penelitian itu melalui pengamatan dengan menggunakan panca indera.



Gambar 3. 3 Dokumentasi Observasi

(Sumber: Penulis dan Konsultan Arsitek)

Dalam pelaksanaannya, terdapat alat-alat yang dapat digunakan sebagai sarana pendukung untuk mendapatkan data yang dibutuhkan, yaitu:



Gambar 3. 4 Dokumentasi Observasi

(Sumber: Google)

3.9 Analisa Data Observasi

Proses Analisa data dilihat dari berbagai komponen yang dijadikan objek penelitian sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 519/MENKES/VI/2008.