

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Umum Pasar

2.1.1. Definisi Pasar

Sesuai Peraturan Presiden no. 112 Tahun 2007 tentang Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan, dan Toko Modern, pasar adalah tempat terjadinya jual beli suatu barang antara beberapa penjual. Dapat berupa pusat perbelanjaan, pasar tradisional, pertokoan, mall, plaza, pusat perdagangan, atau peruntukan lainnya. Pasar Rakyat adalah tempat usaha yang dibangun, diatur, dan diselenggarakan oleh pemerintah dan/atau badan usaha milik daerah, sebagaimana dimaksud dalam PERMENDAG Nomor 21 Tahun 2021. Lokasi tersebut dapat berupa toko, kios, tenda, komunitas mandiri, koperasi, dan UMKM yang seluruhnya dimiliki atau dikelola oleh pedagang kecil dan menengah. Proses jual beli dilakukan melalui tawar-menawar. Menurut Kotler (1997), Pasar terdiri dari semua konsumen yang memiliki kebutuhan atau keinginan yang sama, dan pertukaran terjadi untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan tersebut.

2.1.2. Jenis Pasar

a. Menurut Transaksinya

i. Pasar Tradisional

Pasar tradisional adalah tempat transaksi yang memungkinkan pembeli dan penjual untuk bernegosiasi secara langsung. Barang yang diperjualbelikan umumnya kebutuhan pokok sehari-hari. Menurut Statistic Finland (2017) dalam Hilal et al. (2024), Pasar yang dibangun dan dikelola oleh negara, pemerintah daerah, swasta, BUMN, dan BUMD disebut sebagai pasar tradisional atau pasar rakyat. Pasar terdiri dari perusahaan-perusahaan kecil dan modal kecil yang melakukan usaha di sana, serta toko, kios, lapak dan tenda yang dimiliki dan dioperasikan oleh pedagang mandiri atau koperasi. Mayoritas menawarkan berbagai jenis makanan,

termasuk ikan, buah, sayuran, daging, telur, pakaian jadi, makanan dan banyak lagi.

ii. Pasar Modern

Pasar modern memiliki sistem di mana barang-barang dijual dengan harga tetap tanpa tawar-menawar, dan biasanya menggunakan sistem layanan mandiri. Lokasinya sering berada di pusat perbelanjaan seperti plaza atau mal. Meski sama-sama menjual kebutuhan sehari-hari, di pasar modern pembeli tidak langsung berinteraksi dengan penjual, melainkan melihat harga yang tertera pada label (*barcode*). Pasar Modern seperti swalayan, hypermarket, supermarket, dan minimarket menjual barang seperti bahan makanan seperti buah, sayur, dan daging serta barang yang lebih tahan lama.

Perancangan ini mengacu pada pasar tradisional yang dapat menjangkau seluruh lapisan masyarakat, baik di sekitar maupun di luar tapak, dari berbagai kalangan. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kesenjangan sosial dalam perancangan pasar ikan ini.

b. Menurut Bentuk Kegiatannya

i. Pasar Nyata

Pasar nyata adalah tempat dimana pembeli dapat membeli berbagai barang fisik secara langsung. yang merupakan pasar nyata adalah pasar swalayan dan pasar tradisional.

ii. Pasar Abstrak

Transaksi di pasar abstrak tidak memerlukan pertukaran produk secara langsung. Pedagang menggunakan instrumen perdagangan atau surat daripada barang sebenarnya. Pasar online, pasar modal, pasar saham, dan pasar mata uang asing adalah beberapa jenis pasar abstrak.

c. Menurut Jenis Dagangannya

i. **Pasar Umum**

Pasar umum adalah tempat memperjualbelikan berbagai macam barang. Barang dagangan yang ada di pasar umum dibagi ke dalam beberapa golongan

Golongan	Barang
Golongan A	Batu Mulia, Logam Mulia, Permata, dan Tekstil.
Golongan B	Batik, Konveksi, Pakaian Tradisional, Kerajinan, Barang Kelontong, Barang Pecah Belah, Plastik, Obat-obatan, Bahan Kimia, Bumbu dapur, Bahan Bangunan, Daging, dan Ikan.
Golongan C	Bahan baku makanan yang harus diolah serta makanan yang sudah di olah
Golongan D	Bunga, anyaman, gerabah, barang bekas, barang elektronik, bahan bangunan bekas.

Tabel 1.1 Golongan Barang pada Pasar

ii. **Pasar Khusus**

Pasar khusus adalah pasar yang hanya menjual satu jenis barang, seperti pasar hewan, barang bekas, bunga, atau sepeda.

iii. **Pasar Tempel**

Pasar tempel adalah pasar umum yang tidak dikelola atau diakui secara resmi oleh pemerintah daerah, tetapi telah berfungsi dan beroperasi sebagai pasar dengan area pelayanan yang spesifik. Jenis dagangan di pasar tempel didasarkan pada lokasi los, seperti:

1. Los Sayur terdiri atas sayuran dan buah-buahan.
2. Los Pakaian terdiri atas tekstil, pakaian tradisional, batik, sepatu, tas, dan konveksi.

3. Los Kelontong terdiri atas barang kelontong, barang pecah belah, dan plastik.
4. Los Hasil Bumi terdiri dari beras, ketan, palawija, dan bahan kering atau belum diolah.
5. Los Bumbu terdiri dari Rempah-rempah, bumbu dapur, dan bahan jamu.
6. Los Daging terdiri dari berbagai jenis daging, produk perikanan, dan hasil peternakan.
7. Los Campuran: Beragam dagangan yang tidak menentu termasuk makanan siap saji.

Pasar ikan hanya menjual satu jenis produk, sehingga termasuk dalam kategori pasar khusus golongan B.

2.1.3. Klasifikasi Pasar

Pasar Rakyat diklasifikasikan menjadi 4 (empat) tipe, yang terdiri atas:

Tipe Pasar	Ketentuan
Tipe A	- beroperasi setiap hari; - memiliki jumlah pedagang paling sedikit 400 (empat ratus) orang; dan - memiliki luas lahan paling sedikit 5.000 m² (lima ribu meter persegi)
Tipe B	- beroperasi paling sedikit 3 (tiga) hari dalam 1 (satu) pekan; - memiliki jumlah pedagang paling sedikit 275 (dua ratus tujuh puluh lima) orang; dan - memiliki luas lahan paling sedikit 4.000 m² (empat ribu meter persegi).

	- memiliki luas lahan paling sedikit 4.000 m² (empat ribu meter persegi).
Tipe C	- beroperasi paling sedikit 2 (dua) kali dalam 1 (satu) pekan; - memiliki jumlah pedagang paling sedikit 200 (dua ratus) orang; dan - memiliki luas lahan paling sedikit 3.000 m² (tiga ribu meter persegi).
Tipe D	- beroperasi paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) pekan - memiliki jumlah pedagang paling sedikit 100 (seratus) orang; dan - memiliki luas lahan paling sedikit 2.000 m² (dua ribu meter persegi)

Tabel 1.2 Klasifikasi Pasar Rakyat

2.2 Tinjauan Umum Pasar Ikan

2.2.1. Definisi Pasar Ikan

Pasar ikan merupakan tempat untuk menjual berbagai jenis ikan dan produk olahan hasil laut. Selain ikan, pasar ini juga menyediakan hasil laut lainnya seperti cumi-cumi, udang, dan beragam organisme air lainnya. Pasar ikan melayani penjualan dalam jumlah besar kepada pedagang maupun penjualan eceran langsung kepada pembeli. Pasar ikan juga biasanya memiliki restoran atau tempat makan yang menyajikan makanan berbasis ikan atau hewan laut. Selain sebagai tempat jual beli, pasar ikan juga berfungsi untuk menyortir, memilih, mencuci, dan menimbang ikan. Di sini, ikan juga dipamerkan, dikemas, dan disiapkan untuk pengiriman sebelum dipasarkan.

2.2.2. Tujuan dan Sasaran Pasar Ikan

Setiap bangunan yang didirikan pada dasarnya memiliki tujuan dan sasaran tertentu yang menjadi dasar perencanaannya. Mengacu pada Pedoman Pembangunan Pasar Ikan Higienis, pasar ikan dirancang dengan tujuan utama yang meliputi penyediaan fasilitas perdagangan yang memenuhi standar kebersihan, menjaga kualitas hasil tangkapan ikan, serta menciptakan lingkungan yang nyaman dan higienis bagi pedagang maupun konsumen. Adapun rincian tujuan dari pembangunan pasar ikan higienis adalah sebagai berikut

- a. Mengembangkan fasilitas dan infrastruktur pemasaran hasil perikanan yang dapat memberikan layanan terbaik bagi konsumen.
- b. Memastikan terpenuhinya standar teknis kualitas dan kebersihan secara maksimal dan terkontrol untuk meningkatkan kenyamanan konsumen.
- c. Mewujudkan sistem informasi dan promosi yang efektif bagi masyarakat setempat;
- d. Mendorong peningkatan transaksi jual beli dan permintaan terhadap hasil laut dan ikan.

Adapun Sasaran yang diharapkan dari dibangunnya sebuah Pasar Ikan Higienis adalah

- a. Tersedianya sarana prasarana pemasaran hasil perikanan yang terpusat dan terpadu ;
- b. Tersedianya sarana dan prasarana yang dapat mewadahi hasil perikanan yang memenuhi persyaratan /standar teknis mutu serta higienitas yang terkontrol secara baik sehingga menghasilkan pelayanan kepada konsumen secara maksimal
- c. Terbentuknya penguatan ke lembaga pemasaran hasil perikanan di daerah setempat.

2.2.3. Persyaratan Teknis Bangunan Pasar Ikan

Berdasarkan Peraturan Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan No. 22/PER-DJPDSPKP/2017 tentang Petunjuk Teknis Pengelolaan Bantuan Pemerintah untuk Pembangunan atau Revitalisasi Pasar Ikan

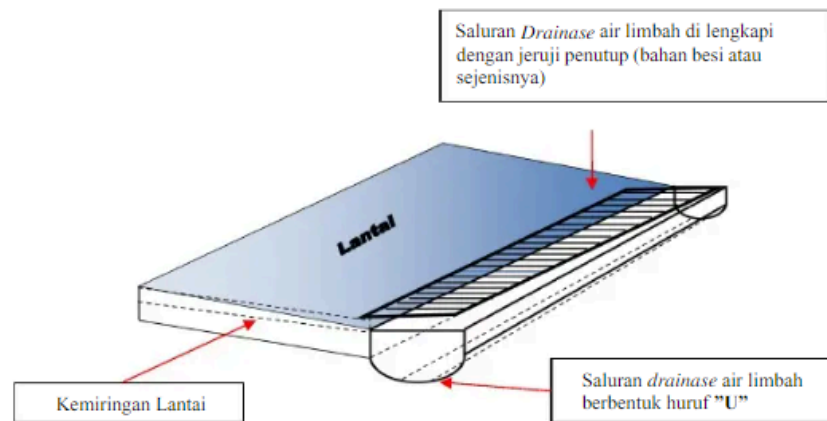
Bersih Tahun 2017, terdapat beberapa persyaratan yang harus dipenuhi untuk mendirikan sebuah pasar ikan. Beberapa di antaranya meliputi:

- Lahan
 - a. lahan yang clean and clear dengan luas minimal sebesar 1000 s/d 5000 m² atau menyesuaikan kondisi lahan setempat yang dibuktikan dengan sertifikat serta surat lahan lainnya yang dapat dipertanggungjawabkan secara hukum;
 - b. pasar ikan eksisting yang tidak berfungsi karena kondisi yang rusak berat, fasilitas yang tidak memadai, ataupun tidak beroperasi lagi.
 - c. lokasi pembangunan/revitalisasi pasar merupakan tempat yang sudah ada aktivitas jual beli (embrio pasar) dan berada di tempat keramaian orang
 - d. lahan adalah milik Pemerintah Daerah Provinsi atau Kabupaten/Kota, yang dibuktikan dengan sertifikat/bukti kepemilikan yang sah lainnya dan tidak dalam keadaan sengketa;
 - e. lahan merupakan lahan matang/siap bangun yang tidak memerlukan pengurukan dan pematangan lahan;
 - f. lahan dengan luasan tertentu yang mencukupi untuk bangunan dan fasilitas pendukung lainnya serta pengembangannya
 - g. tidak berlokasi di daerah yang mudah tergenang air atau banjir;
 - h. tersedia infrastruktur pendukung yang memadai seperti akses jalan, sumber air bersih dan jaringan listrik
 - i. lokasi pembangunan/revitalisasi harus di tempat **strategis dan mudah dijangkau**;
 - j. mengacu pada Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten/Kota dan Rencana Detail Tata Ruang Kabupaten/Kota termasuk Peraturan Zonasinya;
 - k. dokumen studi kelayakan pembangunan yang dikeluarkan oleh tenaga ahli; dan
 - l. memiliki dokumen AMDAL atau UKL-UPL (Upaya Pengelolaan Lingkungan Hidup dan Upaya Pemantauan Lingkungan

Hidup)(sesuai dengan luasan lahan serta mengacu kepada peraturan yang berlaku

- Dinding
 - a. Konstruksi bangunan dinding tertutup. Permukaan dinding harus rata dan halus, tidak lembab, dicat dengan warna terang, dan mudah untuk dibersihkan. Dinding dibuat dari bahan yang kuat, kering, kedap air, dan dipasang rata tanpa celah atau retak
 - b. Dinding dapat dilapisi plesteran atau porselen supaya tidak mudah berjamur. Keadaan dinding harus dijaga agar tetap utuh, bersih, dan tidak terdapat debu atau kotoran lain yang dapat menyebabkan pencemaran pada ikan yang akan dipasarkan.
 - c. Kondisi dinding dapat dikonstruksi tertutup ataupun dikonstruksi semi tertutup (kombinasi antara beton permanen serta kisi-kisi dan kasa maupun hanya kasa/ram), disesuaikan dengan jumlah anggaran yang tersedia.
- Lantai
 - a. Lantai berwarna terang, kedap air, rata tidak berpori, dan mudah dibersihkan.
 - b. Lantai memiliki ketinggian tertentu dari permukaan tanah, agar produk terjaga kebersihannya.
 - c. Lantai dan dinding dibuat melengkung tanpa sudut agar dapat dibersihkan dengan mudah.
 - d. Untuk ruang basah (ikan segar), lantai dibuat dengan kemiringan tertentu ke arah saluran **pembuangan (drainase) sehingga lantai tetap kering dan air tidak menggenang.**
- Saluran Pembuangan/ Drainase
 - a. Ruang pemasaran ikan segar/hidup harus memiliki saluran pembuangan (drainase) dengan kapasitas yang memadai. Saluran harus terbuat dari bahan yang tidak dapat dilalui air, rata tanpa pori, dan halus agar mudah dibersihkan.
 - b. Konstruksi bagian dasar saluran harus memiliki bentuk yang melengkung atau berbentuk “U” supaya mudah untuk dibersihkan.

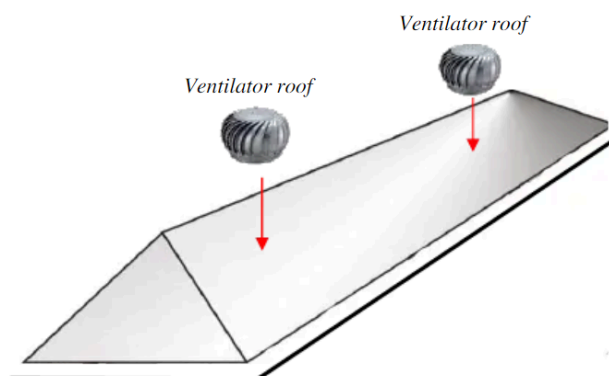
- c. Untuk menjamin kenyamanan dan keselamatan pengunjung serta mencegah masuknya binatang pengerat, maka saluran harus ditutup dengan jeruji dan bahan sejenisnya



Gambar 2.1 Ilustrasi drainase pembuangan limbah cair

sumber : Nomor 22/PER-DJPDSPKP/2017

- Atap
 - a. Atap harus dibuat dari bahan yang dapat melindungi produk yang diperdagangkan dari sinar matahari, hujan dan padatan lain yang dapat mengkontaminasi dan membuat kerusakan fisik ikan serta kemunduran mutu ikan.
 - b. Atap harus memiliki kemiringan yang cukup untuk mencegah terjadinya genangan air pada atap serta mengantisipasi kebocoran.
 - c. Atap dapat dilengkapi dengan *ventilator roof* yang digunakan untuk mengeluarkan udara panas dari dalam ruangan.



Gambar 2.2 Atap yang dilengkapi ventilator roof

sumber : Per-DJPDSPKP nomor 22 tahun 2017

- **Penerangan**
 - a. Ruang pemasaran dapat dilengkapi dengan lampu yang mempunyai pelindung untuk mengantisipasi pecahan lampu mengkontaminasi produk.
 - b. Tingkat pencahayaan ruang pemasaran harus cukup terang untuk melakukan pekerjaan penanganan ikan secara efektif.
- **Ventilasi Udara**

Ruangan tempat pemasaran harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman dengan kisaran suhu antara 28°C – 32°C. **Ventilasi harus tercukupi untuk mencegah udara dalam ruangan tidak terlalu** panas, menghindari terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit, serta membuang aroma tidak sedap, asap dan pencemaran lain dari ruangan
- **Fasilitas Penunjang Pasar Ikan**
 - 1. **Meja Display**

Jenis desain konstruksi meja display dapat disesuaikan dengan produk yang dipasarkan. Meja display untuk memasarkan ikan segar memiliki persyaratan sebagai berikut:

 - a. Meja display ikan segar dapat terbuat dari bahan yang mudah untuk dibersihkan, berupa meja permanen beton berkeramik maupun meja tidak permanen berbahan stainless steel dengan ketebalan minimal 8,5 mm.
 - b. Memiliki kemiringan yang cukup sehingga memudahkan air lelehan es maupun lendir dan darah ikan terbuang ke saluran pembuangan.
 - c. Setiap meja dilengkapi pipa pembuangan air limbah yang terhubung langsung ke saluran pembuangan utama.

- d. Memiliki ukuran (dimensi) yang memadai, memenuhi karakteristik konstruksi yang cocok bagi produk maupun orang yang bekerja.

Persyaratan meja/rak display untuk memasarkan produk ikan kering atau olahan sebagai berikut:

- a. Meja display ikan kering/olahan terbuat dari bahan yang mudah untuk dibersihkan, berupa meja permanen dilapisi bahan keramik maupun meja tidak permanen berbahan stainless steel dengan ketebalan minimal 8,5 mm
- b. Meja dilengkapi dengan etalase terbuat dari kaca atau bahan lainnya yang didesain sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi terhadap produk yang dipasarkan.

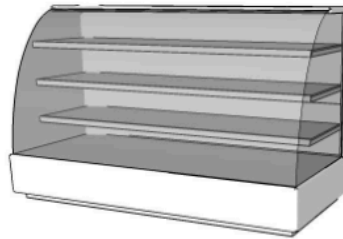
Persyaratan meja display untuk memasarkan produk ikan beku sebagai berikut:

- a. Meja display ikan beku terbuat dari bahan yang mudah untuk dibersihkan, berupa meja permanen yang dilapisi bahan isolasi pendingin untuk menahan suhu ikan maupun meja dengan mesin pendingin seperti freezer
- b. Meja display ikan beku dapat dilengkapi dengan penutup kaca



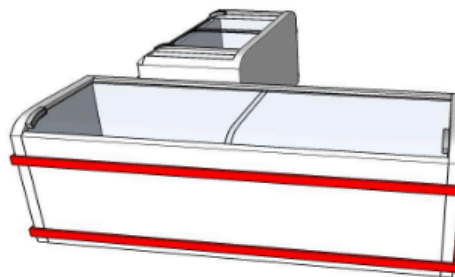
Gambar 2.3 Contoh Meja Display Ikan Segar

Sumber : Per-DJPDSPKP No.22 Tahun 2017



Gambar 2.4 Contoh Etalase Produk Ikan Olahan

Sumber : Per-DJPDSPKP No.22 Tahun 2017



Gambar 2.5 Contoh Display Ikan Beku

Sumber : Per-DJPDSPKP No.22 Tahun 2017

2. Meja Penyiangan

Meja penyiangan digunakan untuk proses penanganan ikan yang didesain sedemikian rupa sehingga tidak mengkontaminasi ikan yang sedang dipajang pada mejadisplai, meja dapat dikonstruksi secara terpisah atau menyatu dengan meja displai ikan.

- a. Meja ini terbuat dari bahan yang mudah untuk dibersihkan,dapat dibuat berbahan beton permanen dilapisi keramik maupun stainless steel.
- b. Di Setiap meja penyiangan dilengkapi dengan saluran/kran air untuk menyuplai air bersih, serta lubang saluran pembuangan limbah cair yang terhubung dengan saluran drainase

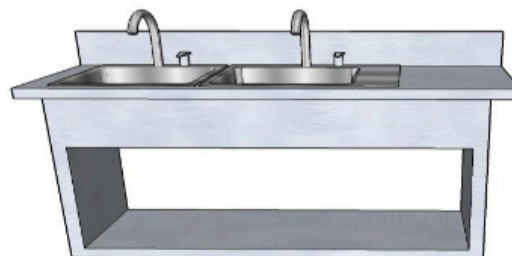


Gambar 2.6 Contoh Meja Penyianan dengan Tempat Pencucian

Sumber : Per-DJPDSPKP No.22 Tahun 2017

3. Fasilitas Cuci Tangan

- a. Fasilitas cuci tangan ditempatkan di beberapa titik lokasi yang mudah dijangkau konsumen serta dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup
- b. Wastafel terbuat dari bahan yang halus, kedap air dan mudah untuk dibersihkan



Gambar 2.7 Contoh Tempat Cuci Tangan/Wastafel

Sumber : Per-DJPDSPKP No.22 Tahun 2017

4. Fasilitas Pembuangan Sampah

- a. Setiap lapak penjualan ikan harus dilengkapi dengan tempat sampah tertutup yang terbuat dari bahan yang tidak berkarat, mudah untuk dibersihkan serta tidak mudah mengkontaminasi produk. Tempat sampah ini digunakan untuk menampung limbah hasil penyianan (sisik, sirip, insang, dan sisa hasil penyianan lainnya).

- b. Dilorong los penjualan ikan harus disediakan tempat sampah, yang terpisah untuk menampung jenis sampah organik dan anorganik.
- c. Tersedia Tempat Pembuangan Sementara (TPS), sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan Dan Distribusi.
- d. Sampah harus dikelola setiap hari agar tidak terjadi penumpukan sampah yang mengakibatkan timbulnya sumber kontaminasi dan pencemaran lingkungan.



Gambar 2.8 Contoh Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPS)

Sumber : Per-DJPDSPKP No.22 Tahun 2017



Gambar 2.9 Contoh Tempat Sampah

Sumber : Per-DJPDSPKP No.22 Tahun 2017

5. Instalasi Air dan Sumber Air Bersih

- a. Setiap Pasar Ikan Bersih harus dilengkapi dengan instalasi air bersih yang digunakan untuk proses penanganan ikan serta pencucian peralatan/lantai maupun fasilitas pasar lainnya.
- b. Air yang digunakan untuk penanganan ikan adalah air yang memiliki standar kualitas air minum sesuai dengan SNI
- c. Dilengkapi dengan tandon air untuk menjamin kesinambungan ketersediaan air untuk penanganan ikan, kegiatan pembersihan dan lain-lain.

6. Toilet dan Kamar Mandi

- a. Lokasi toilet harus terpisah dari tempat penjualan serta memiliki pintu yang tidak menghadap langsung ke ruang proses penanganan dan pemasaran ikan
- b. Jumlah kamar mandi dan toilet adalah sebagai berikut

No.	Jumlah Pedagang	Jumlah Kamar Mandi	Jumlah Toilet
1	Sampai dengan 25	1	1
2	25 s/d 50	2	2
3	51-100	3	3

	Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet
--	--

Tabel 1.3 Jumlah Toilet Berdasarkan Kemenkes No.519 Tahun 2008

sumber : Kemenkes, 2008

- c. Persyaratan pembuatan toilet lebih lanjut dapat mengacu Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 tentang penyelenggaraan pasar sehat.

7. Fasilitas Pengelolaan Air Limbah

- a. Setiap Pasar Ikan Bersih minimal dilengkapi dengan bak kontrol air limbah yang digunakan untuk memfilter air limbah sebelum dibuang ke saluran umum
- b. Apabila memungkinkan dari aspek anggaran, sebaiknya Pasar Ikan Bersih dilengkapi dengan Instalasi Pembuangan Air Limbah (IPAL)

8. Peralatan Pembantu

Peralatan pembantu untuk Pasar Ikan Bersih yang digunakan dalam penanganan ikan harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak mudah berkarat serta mudah untuk dibersihkan. Secara Umum peralatan Pasar Ikan Bersih antara lain yaitu talenan, pisau, timbangan, keranjang ikan, troli, cool box/chest freezer, dan mesin pemecah es (ice crusher).



Gambar 2.10 Contoh Peralatan Pembantu

Sumber : Per-DJPDSPKP No.22 Tahun 2017

9. Peralatan Sanitasi

Peralatan sanitasi minimal yang harus dimiliki oleh Pasar Ikan Bersih antara lain yaitu mesin penyemprot air bertekanan dan

peralatan kebersihan seperti sapu, penyeka air, sekop, dan sikat keramik/lantai.



Gambar 2.11 Contoh Peralatan Sanitasi

Sumber : Per-DJPDSPKP No.22 Tahun 2017

2.3 Tinjauan Pasar Higenis

Menurut teori yang dikemukakan Ni Made Chandra pada tahun 2018, pasar tradisional yang dianggap sehat adalah pasar yang mematuhi pedoman kesehatan lingkungan dalam hal sanitasi, keamanan, dan kenyamanan. Sarana dan prasarana yang menunjang kelancaran operasional pedagang dan pengunjung juga penting untuk terpeliharanya pasar yang sehat.. Menurut Widayati et al. (2002), higienis adalah langkah pencegahan penyakit yang berfokus pada kesehatan individu serta lingkungan sekitarnya. Fathonah (2005) menambahkan bahwa Higienis melibatkan studi tentang dampak kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, dengan tujuan mencegah penyakit yang disebabkan oleh faktor kesehatan individu dan lingkungan. Pasar ikan yang higienis mengutamakan kesejahteraan dan kesehatan pembeli dan penjual. Pembentukan pasar ikan yang sehat telah menarik minat masyarakat yang sebelumnya menghindari pasar ikan karena persepsi terhadap kondisi yang tidak sehat dan tidak higienis.

Dalam pelaksanaannya pasar ikan higienis mengikuti ketentuan. Pedoman tentang standar pasar sehat tercantum dalam Kepmenkes RI No. 519/Menkes/SK/VI/2008, yang dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan

Republik Indonesia sebagai panduan dalam mengelola pasar yang sehat. Kriteria yang diatur dalam pedoman tersebut dapat ditinjau pada tabel berikut.

Lokasi	
Lokasi	1. Lokasi sesuai dengan RUTR setepat 2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam 3. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sempadan jalan 4. Tidak terletak pada daerah bekas TPA sampah atau bekas pertambangan 5. Mempunyai batas wilayah yang jelas
Bangunan	
Penataan Ruang Dagang	1. pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti: basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas 2. pembagian zoning diberi identitas yg jelas 3. tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus 4. setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yg lebarnya minimal 1,5 meter 5. setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat 6. arak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m 7. Khusus untuk jenis peptisida, bahan berbahaya dan

	beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bangsan pangan
Ruang Kantor Pengelola	1. Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai 2. Tingkat pencahayaan ruangan minimal 200 lux 3. Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit2 dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku 4. Tersedia toilet terpisah bagi laki2 dan perempuan 5. Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan	1. Tempat penjualan bahan pangan basah a. mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yg cukup shg tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan dg tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bhn tahan karat dan bukan dari kayu b. penyajian karkas daging harus digantung c. alas pemotong (telenan) tidak terbuat dari bahan kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air dan mudah dibersihkan d. pisau untuk memotong bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat e. tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging menggunakan rantai dingin (cold chain) atau bersuhu rendah (4-10° C)

	f. tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan g. tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dg sabun dan air yg mengalir h. saluran pembuangan limbah tertutup, dg kemiringan sesuai ketentuan yg berlaku sehingga memudahkan aliran limbah seta tidak melewat area penjualan i. tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat j. tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti: lalat, kecoa, tikus, nyamuk 2. Tempat Penjualan Bahan Pakan Kering a. mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yg rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai b. meja tempat penjualan terbuat dari bahan yg tahan karat dan bukan dari kayu c. tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat d. tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dg sabun dan air yg mengalir tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya (tempat berkembang biak) seperti: lalat, kecoa, tikus, nyamuk 3. Tempat Penjualan Makanan Jadi/Siap Saji a. tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yg rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat bahan
--	--

	yg tahan karat dan bukan dari kayu b. tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dg sabun dan air yg mengalir c. tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yg kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan d. saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yg cukup e. tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat f. tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk g. pisau yg digunakan untuk memotong bahan makanan basah/matang tidak boleh digunakan untuk makanan kering/mentah
Area Parkir	1. Adanya pemisah ys jelas pada batas wilayah pasar 2. Adanya parkir yg terpisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti : mobil, motor, sepeda, andong/delman dan becak 3. Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati 4. Tersedia area bongkar muat Khusus yg terpisah dari tempat parkir pengunjung 5. Tidak ada genangan air 6. Tersedia tempat sampah yg terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yg cukup, minimal setiap radius 10 m

	7. Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yg berbeda antara jalur masuk dan keluar 8. Adanya tanaman penghijauan 9. Adanya area resapan air di pelataran parkir
Konstruksi	
Atap	1. atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya binatang penular penyakit 2. kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit2 3. ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku 4. atap yg mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir
Dinding	1. permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang 2. permukaan dinding yg selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yg kuat dan kedap air 3. pertemuan lantai dengan dinding, serta pertemuan dua dindinglainnya harus berbentuk lengkung (conus)
Lantai	1. lantai terbuat dari bahan yg kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan 2. lantai g selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yg berlaku sehingga tidak terjadi genangan air

Tangga	1. Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku 2. Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga 3. Terbuat dari bahan yg kuat dan tidak licin 4. Memiliki pencahayaan minimal 100 lux
Ventilasi	Harus memenuhi syarat minimal 20% dari luas lantai dan saling berhadapan (Crosss Ventilation)
Pencahayaan	1. Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan 2. Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 100 lux
Pintu	Khusus untuk pintu los penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yg dapat membuka dan menutup sendiri (self closed) atau tirai plastik untuk menghalangi binatang penular penyakit (vektor) seperti lalat atau serangga lain masuk
Sanitasi	
Air bersih	1. Tersedia air bersih dengan jumlah yg cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang 2. Kualitas air bersih yg tersedia memenuhi persyaratan 3. Tersedia tendon air yang menjaminn kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yg tidak bocor 4. Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 m

	5. Kualitas air bersih diperiksa setiap enam (6) bulan sekali
Kamar Mandi	1. Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tana/symbol yang jelas dengan proporsi sbb: 1-25 orang = 1 kamar mandi, 1 toilet. 25-50 orang = 2 kamar mandi, 2 toilet 51-100 orang = 3 kamar mandi, 3 toilet setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet. 2. Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah yg cukup dan bebas jentik 3. Didalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air 4. Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yg cukup yg dilengkapi dengan sabun dan air yg mengalir 5. Air limbah dibuang ke septic tank (multi chamber), riol atau lubang peresapan yg tidak mencemari air tanah dg jarak 10 m dari sumber air bersih 6. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah ketentuan yg berlaku sehingga tidak terjadi genangan dibersihkan dg kemiringan sesuai 7. Letak toilet terpisah minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan 8. Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai dan pencahayaan 100 lux 9. Tersedia tempat sampah yg cukup
Pengelolaan Sampah	1. Setiap kios/los/lorong terseia tempat sampah basah dan kering

	2. Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan 3. Tersedia alat angkut sampah yg kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan 4. Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, kuat, kedap air atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah 5. TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penular penyakit Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar 6. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam
Drainase	1. Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yg terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan 2. Limbah cair yg berasal dari setiap kios disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum 3. Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup nomor 112 tahun 2003 tentang kualitas air limbah 4. Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dg ketentuan yg berlaku sehingga mencegah genangan air 5. Tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase 6. Dilakukan pengujian koalitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali
Tempat	1. Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yg

Cuci Tangan	mudah dijangkau 2. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yg mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yg tertutup
Binatang Penularan Penyakit (Vektor)	1. Pada los makanan sia saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus. 2. Pada area pasar angka kepadatan tikus harus nol 3. Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran sesuai dengan area pasar 4. Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per gril net Container Index (CI) jentik nyamuk aedes aegypti tidak melebihi 5 %
Kualitas Makanan dan Bahan Pangan	1. Tidak Basi 2. Tidak mengandung bahan berbahaya dan residu 3. penyimpanan bahan makanan harus da jarak dengan lantai, dinding, dan langit-langit; jarak dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dan dengan langit-langit 60 cm

Tabel 1.4 Kriteria Pasar Sehat

2.4 Tinjauan Preseden

2.4.1. PIM Muara Baru



Gambar 2.12 Pasar Ikan Modern Muara Baru

Sumber : Dokumentasi pribadi

Pasar Ikan Modern Muara Baru (PIM Muara Baru) merupakan pasar ikan berkonsep modern berlokasi di Jakarta Utara, tepatnya pada Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman atau PPS Nizam Zachman. Pasar ini diresmikan oleh Presiden Joko Widodo pada bulan maret tahun 2019, berdasarkan Instruksi Presiden (Inpres) No. 7 Tahun 2016 tentang Percepatan Pembangunan Industri Perikanan Nasional dan Peraturan Presiden (Perpres) No. 3 Tahun 2017 tentang Rencana Aksi Percepatan Pembangunan Perikanan Nasional. Saat ini, PIM Muara Baru sedang dalam proses transisi pengelolaan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan, setelah sebelumnya dikelola oleh Perum Perikanan Indonesia (Perindo). Kehadiran PIM Muara Baru bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat dengan menyediakan fasilitas perdagangan yang nyaman, bersih, dan higienis. Selain itu, pasar ini mendukung pengembangan bisnis perikanan dan industri terkait, serta menjadi destinasi rekreasi dan edukasi sektor kelautan dan perikanan bagi masyarakat.



Gambar 2.13 Informasi PIM Muara Baru

Sumber: DISKOMINFO

PIM Muara Baru memiliki luas area kurang lebih 2 hektar di atas lahan seluas 4,15 hektar. Berdasarkan survei lokasi dan wawancara dengan pengelola yang dilakukan pada Sabtu, 28 September 2024, PIM Muara Baru mencakup 898 lapak atau los ikan segar, 155 kios maritim, 8 unit pusat makanan atau food court, 2 koperasi, 2 unit mesin penghancur es berkapasitas 10 ton, kantor pengelola dan pemasaran, ruang pendingin berkapasitas 30 ton, area bongkar muat, pengepakan, depot es dan garam, serta instalasi pengolahan limbah (IPAL). Fasilitas penunjang lainnya bank, ruang informasi, ruang pertemuan, ruang pameran, gudang, koperasi, pos jaga, dan fasilitas peribadatan berupa masjid.

Pasar ini menjual berbagai jenis ikan dari seluruh Indonesia, termasuk dari daerah seperti Jawa Barat, Banten, Lampung, Jawa Tengah, hingga Jawa Timur. Ikan-ikan yang tersedia meliputi kakap, tuna, selar, barakuda, makarel, udang, cumi-cumi, kepiting, serta ikan air tawar seperti belut, nila, bawal, dan lele. Setiap tahunnya, Pasar Ikan Modern Muara Baru dapat menjual 400 ton ikan dengan omzet rerata antara Rp 8 sampai dengan 10 miliar. Sebagai "*one stop shopping*" pertama untuk produk perikanan yang bersih, nyaman, tidak becek, dan bebas bau, PIM Muara Baru juga menjadi salah satu tujuan wisata utama di Jakarta Utara karena kemudahan dalam bertransaksi.

- Fasilitas PIM Muara Baru

- a. Lapak Ikan Segar

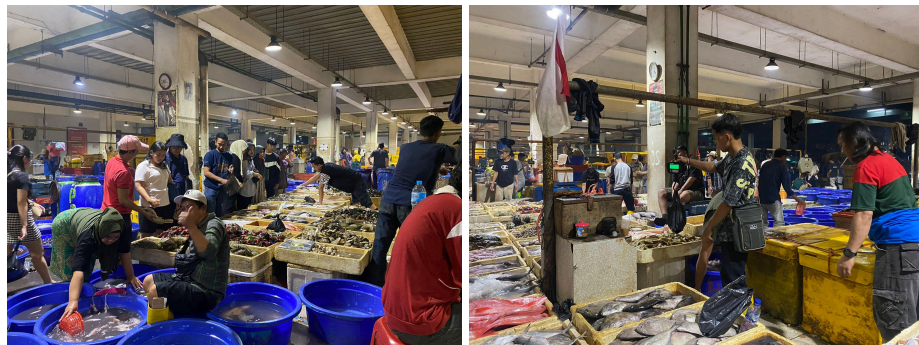
Pasar ikan segar terletak di Lantai 1 gedung pasar. area ini memiliki 898 lapak ikan segar. luas 1 Lapak berkisar 5,76 m² atau 2,45x2,45 m². pasar ikan segar memiliki fasilitas timbangan ikan, drum ikan, fiber ikan, dan sterofoam untuk memajang ikan yang akan dijual. area pasar menggunakan konsep open space dimana tidak terdapat sekat diantara tiap lapaknya. kegiatan di pasar ikan dimulai dari pagi hari dimana pedagang ikan mulai memasok ikan yang akan dijual hingga siang

hari. pada sore hari, pembeli ikan akan mulai berdatangan untuk berbelanja. kegiatan menjual ikan akan berakhir di tengah malam.



Gambar 2.14 Lapak ikan segar pada siang hari

Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 2.14 Suasana pasar ikan di malam hari

Sumber : Dokumentasi pribadi

b. Kios Maritim



Gambar 2.15 Kios Maritim PIM Muara Baru

Sumber : Dokumentasi pribadi

Terdapat 155 kios maritim di PIM Muara Baru. setiap kios memiliki luas 11,5 m². saat ini kios maritim PIM Muara Baru masih belum terkelola secara maksimal sehingga masih banyak kios yang kosong. kios-kios ini ditargetkan akan digunakan oleh pedagang yang menjual olahan ikan berupa ikan yang sudah di proses maupun kuliner perikanan.

c. Area Bongkar Muat



Gambar 2.16 Area bongkar muat PIM Muara Baru

Sumber: Dokumetasi Pribadi

Area bongkar muat pada PIM Muara Baru memiliki area khusus. terletak dibagian khusus sehingga dapat memudahkan kendaraan untuk memuat barang ke area pasar. area bongkar muat sendiri dapat menampung 10 truk. Area bongkar muat dibagi menjadi dua, yaitu area bongkar muat untuk ikan masuk kedalam pasar dan area bongkar muat untuk ikan keluar dari pasar untuk didistribusikan ke pedagang lainnya. Area bongkar muat digunakan untuk bongkar muat ikan, es, garam, dan kebutuhan lainnya.

d. Area Pengepakan



Gambar 2.17 Area Pengepakan PIM Muara Baru

Sumber : dokumentasi Pribadi

Area pengepakan di PIM Muara Baru berfungsi sebagai tempat pengemasan ikan sebelum didistribusikan atau dijual. setiap lapak pengepakan memiliki luas 4,6 m². Di sini, ikan segar yang telah dipilih dan ditangani dengan baik dikemas menggunakan bahan dan teknik yang menjaga kualitas, kebersihan, dan kesegaran produk. Dengan fasilitas modern dan higienis, area pengepakan ini mendukung kelancaran proses distribusi, memastikan bahwa ikan yang sampai ke konsumen tetap dalam kondisi optimal.

e. Koperasi

Di Pasar Ikan Modern Muara Baru, terdapat dua koperasi utama yang berperan dalam pengelolaan pasar, yaitu koperasi tenaga kerja kuli panggul yang bernama Tenaga Kerja Bongkar Muat Ikan (TKBMI) dan koperasi penyedia air serta garam. Kantor untuk koperasi ini berada di gedung pengelola pasar. Sistem kerjanya melibatkan para pedagang yang memesan layanan langsung melalui koperasi; kemudian, para pedagang mendapatkan layanan tersebut dan melakukan pembayaran jasa di koperasi. Selain itu, koperasi juga menyediakan suplai es, air, dan garam yang dibutuhkan oleh pedagang untuk menjaga kualitas ikan yang mereka jual.



Gambar 2.18 Jasa Koperasi TKBMI

Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 2.19 Jasa Koperasi Pemasokan Es

Sumber : Dokumentasi Pribadi

f. Foodcourt

Foodcourt di PIM Muara Baru berbentuk kios-kios yang menawarkan layanan memasak ikan segar yang dibeli langsung dari pasar. Pengunjung dapat memilih ikan segar sesuai keinginan, kemudian menyerahkannya kepada kios-kios tersebut untuk diolah menjadi hidangan lezat sesuai dengan permintaan pengunjung. restoran-restoran ini melayani cara pemasakan bakar dan pemasakan biasa. Terdapat 8 kios restoran yang dapat dipilih oleh pengunjung. pada area kios restoran juga disediakan area makan yang berkapasitas 500 orang.



Gambar 2.20 Kios Foodcourt PIM Muara Baru

Sumber : Dokumentasi Pribadi

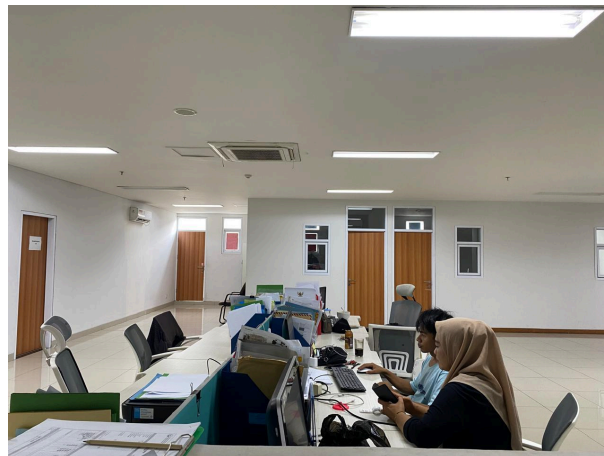


Gambar 2.21 Seating area Foodcourt PIM Muara Baru

Sumber : Dokumentasi Pribadi

g. Kantor Pengelola

Kantor pengelola di PIM Muara Baru adalah pusat koordinasi kegiatan pasar. Kantor pengelola terdiri atas ruang kantor untuk mengurus berbagai keperluan administrasi sehari-hari, serta ruang rapat yang digunakan untuk pertemuan rutin dengan berbagai pihak terkait. Selain itu, kantor ini juga dilengkapi ruang serbaguna yang bisa difungsikan sebagai tempat pameran produk perikanan atau acara lainnya. Fasilitas-fasilitas ini membantu menjaga kelancaran operasional pasar sekaligus menjadi sarana informasi dan promosi produk bagi pengunjung serta pedagang.



Gambar 2.22 Kantor Pengelola PIM Muara Baru

Sumber : Dokumentasi Pribadi



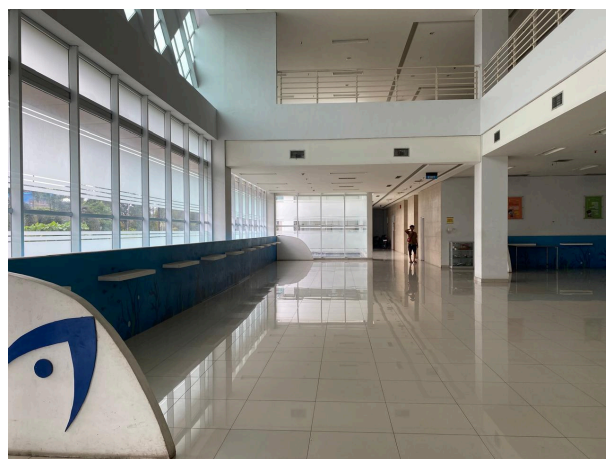
Gambar 2.23 Ruang rapat pengelola kapasitas 100 orang

Sumber : Dokumentasi Pribadi

h. Masjid

Di PIM Muara Baru, terdapat masjid yang menjadi fasilitas peribadatan untuk pengunjung dan pedagang. Masjid ini memberikan tempat yang nyaman bagi siapa saja yang ingin beribadah, baik sebelum atau setelah beraktivitas di pasar. Dengan suasana yang tenang dan fasilitas yang bersih, masjid ini memungkinkan pengunjung untuk melaksanakan ibadah dengan khusyuk.

i. Ruang Pameran



Gambar 2.24 Ruang Pameran PIM Muara Baru Lt.1

Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 2.25 Ruang Pameran PIM Muara Baru Lt.2

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Ruang pameran di PIM Muara Baru adalah tempat yang didesain untuk mendukung berbagai kegiatan UMKM dan acara lainnya yang bisa menarik perhatian pengunjung. Ruang ini di memiliki konsep *open space*, sehingga pengunjung bisa dengan mudah melihat setiap stand pameran dan berinteraksi langsung dengan para pelaku UMKM. Selain untuk pameran, ruangan ini sering dipakai untuk acara promosi, pelatihan, atau workshop, sehingga menjadi daya tarik tambahan di PIM Muara Baru dan membantu UMKM dalam mempromosikan produk mereka

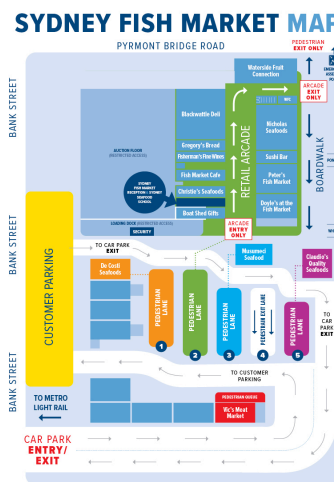
2.4.2. Sydney Fish Market



Gambar 2.26 Sydney Fish Market

Sumber : Google.com

Terletak di tepi Blackwattle Bay di Pyrmont, New South Wales, Australia, Sydney Fish Market menjadi pasar ikan terbesar ketiga di dunia, Pasar ini menawarkan berbagai produk ikan dan makanan laut dari dalam dan luar negeri, dengan total penjualan mencapai 13.500 ton setiap tahunnya.



Gambar 2.27 Peta Pasar Sydney Fish Market

Sumber : Google.com

Sydney Fish Market memiliki banyak fasilitas, termasuk pelabuhan ikan, area pelelangan, pasar grosir, dan pasar eceran yang menjual makanan laut segar. Selain itu, terdapat banyak toko, seperti toko roti, bar sushi, tempat souvenir, serta pasar buah dan sayur. dan pengunjung dapat belajar memasak makanan laut di sekolah memasak. Teras dengan pemandangan pelabuhan dan area tempat duduk menambah kenyamanan bagi pengunjung.

Pasar ini didirikan untuk menyelesaikan masalah pasar Woolloomooloo sebelumnya yang tidak memenuhi standar kebersihan. Sydney Fish Market bukan hanya tempat perdagangan; Sydney Fish

Market juga menjadi tempat wisata yang menawarkan pengalaman kuliner dan pendidikan, menjadi daya tarik tersendiri untuk pasar ini. Pasar ini menjadi salah satu atraksi utama kota dengan lebih dari 2 juta pengunjung setiap tahun, menurut data terbaru.

Dalam menjaga aspek higienitas, Pasar Ikan Sydney menggunakan meja penyajian yang dilindungi oleh kaca dan dilengkapi dengan es untuk menjaga lingkungan tetap bersih dan tidak tercemar oleh produk basah dan berbau amis. Sistem pendingin udara juga digunakan untuk mencegah bau amis ikan masuk ke dalam bangunan. Dengan pola sirkulasi satu arah di tata ruang pasar, pengunjung dapat melihat seluruh los atau kios. Kios-kios dipisahkan dari area foodcourt dan dipisahkan berdasarkan jenis barang yang dijual. Area loading dock juga terletak di luar area pelelangan tetapi jauh dari jalur pengunjung.