

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pasar tradisional merupakan salah satu sarana perdagangan yang memiliki peranan strategis dalam sistem perekonomian Indonesia. Pasar tradisional menjadi pusat distribusi berbagai kebutuhan pokok masyarakat, sekaligus menjadi tempat utama pemasaran produk pangan segar seperti sayuran, buah-buahan, ikan, daging, telur, rempah-rempah, dan berbagai hasil pertanian lainnya. Keberadaan pasar tradisional tidak hanya berfungsi sebagai penggerak ekonomi lokal melalui aktivitas jual beli pedagang kecil dan pelaku usaha mikro. Pasar tradisional juga menjadi penopang ketahanan pangan masyarakat karena menyediakan bahan pangan dengan harga yang relatif terjangkau dan mudah diakses oleh seluruh lapisan masyarakat. Kondisi pasar tradisional yang bersih, aman, sehat, dan nyaman merupakan salah satu faktor penting dalam mendukung kesehatan masyarakat sekaligus meningkatkan daya saing pasar tradisional di tengah berkembangnya pasar modern. Kondisi sebagian besar pasar tradisional di Indonesia masih menghadapi berbagai permasalahan yang berkaitan dengan kebersihan lingkungan, sanitasi, keamanan pangan, serta efisiensi pengelolaan operasional (Izwara et al., 2023).

Permasalahan tersebut telah berlangsung selama bertahun-tahun dan hingga saat ini masih menjadi perhatian pemerintah maupun organisasi kesehatan dunia. *World Health Organization* (WHO) menyebutkan bahwa terdapat sekitar 16.000 pasar tradisional di Indonesia yang menjadi sumber utama penyedia pangan segar bagi masyarakat. Hasil survei Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menunjukkan bahwa hanya sekitar 10% dari 448 pasar tradisional yang disurvei di 28 provinsi telah memenuhi standar kesehatan dan sanitasi, sedangkan sebagian besar lainnya masih memiliki berbagai kekurangan pada aspek higiene, sanitasi, serta pengendalian keamanan pangan (World Health Organization (WHO), 2024). Penelitian menunjukkan bahwa kondisi fisik pasar masih didominasi oleh saluran drainase yang tidak berfungsi dengan baik, genangan air, penumpukan sampah

organik maupun anorganik, kurang tersedianya tempat cuci tangan, kualitas toilet yang belum memenuhi standar kesehatan, hingga keberadaan lalat, tikus, kecoa, dan hewan pembawa penyakit lainnya. Kondisi tersebut menyebabkan lingkungan pasar menjadi berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi terhadap bahan pangan yang diperjual belikan. Akibat kondisi tersebut, keamanan pangan yang diterima konsumen menjadi sulit dijamin apabila sanitasi lingkungan tidak dikelola secara optimal (Fikri & Prameswari, 2024a).

Masalah sanitasi pada pasar tradisional tidak hanya berkaitan dengan kebersihan lingkungan, tetapi juga berhubungan langsung dengan risiko kesehatan masyarakat (Izwara et al., 2023). Pasar tradisional yang merupakan tempat berkumpulnya banyak orang sehingga berpotensi menjadi media penyebaran berbagai penyakit berbasis lingkungan maupun penyakit bawaan pangan (foodborne diseases). Bahan pangan segar yang diperdagangkan di pasar tradisional sangat rentan mengalami kontaminasi biologis oleh bakteri, virus, jamur, maupun parasit apabila proses penanganan dan penjualan tidak memperhatikan prinsip higiene sanitasi. Pasar tradisional masih sering menghadapi kontaminasi fisik berupa debu, serpihan plastik, logam, dan rambut. Kontaminasi lainnya seperti kontaminasi kimia akibat residu pestisida atau penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai juga masih banyak ditemukan di pasar tradisional. Masalah-masalah terkait kontaminasi ini menjadikan kebersihan lingkungan pasar sebagai salah satu komponen utama dalam menjamin keamanan pangan bagi masyarakat. Masalah lain muncul pada saat terjadinya pandemi *Coronavirus Disease 2019* (Covid-19). Pandemi tersebut memberikan perubahan yang cukup besar terhadap pola hidup masyarakat. Masyarakat menjadi lebih selektif khususnya dalam memperhatikan aspek kebersihan, kesehatan, dan keamanan pangan, termasuk dalam memilih tempat berbelanja (Nopitrisari & Ardillah, 2021). Masyarakat cenderung memilih lokasi yang memiliki kondisi lingkungan bersih dan pengelolaan pangan yang higienis. Perilaku masyarakat terhadap kebersihan pasar tidak lagi dipandang sebagai aspek pendukung semata, melainkan telah menjadi salah satu indikator utama dalam menentukan kepercayaan konsumen terhadap pasar tradisional.

Perilaku baru masyarakat ini harus menjadi perhatian penting bagi pihak pengelola pasar dan pedagang pasar karena bisa mempengaruhi penurunan konsumen. Peran pengelola saat ini cukup krusial karena kondisi sanitasi pasar tradisional setelah pandemi masih belum mengalami perbaikan yang optimal. Fakta temuan nyata pada penelitian ini adalah sanitasi belum optimal ditemukan pada pasar Umum Caruban masih banyak drainase air yang masih terbuka dan menimbulkan bau tidak sedap. Penelitian (Septi & Ulfah, 2024) di Pasar Tradisional Modern Square Lahat contohnya menemukan bahwa pasar tersebut belum memenuhi persyaratan pasar sehat sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2020, dengan permasalahan seperti belum tersedianya tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun dan air mengalir, sistem drainase yang belum seluruhnya tertutup, serta rendahnya penerapan personal hygiene oleh pedagang. Temuan serupa juga dilaporkan pada penelitian di Pasar Tradisional Kota Palembang, yang menunjukkan bahwa keberhasilan penyelenggaraan pasar sehat tidak hanya dipengaruhi oleh ketersediaan fasilitas, tetapi juga oleh komitmen pengelola pasar, tingkat kepatuhan pedagang, serta kesadaran seluruh pihak dalam menerapkan hygiene dan sanitasi secara berkelanjutan (Marinda & Ardillah, 2019).

Kondisi saat ini menunjukkan bahwa permasalahan kebersihan pasar tradisional perlu penanganan lebih lanjut. Permasalahan yang perlu ditelusuri lebih lanjut adalah praktik hygiene pedagang dalam menangani produk pangan segar seperti sayuran, buah-buahan, ikan, daging, telur, dan unggas yang tergolong mudah rusak (*perishable food*) dan membutuhkan penanganan higienis. Penanganan ini diharapkan agar pedagang mempertahankan mutu dan keamanan pangan hingga diterima konsumen. Pedoman Codex Alimentarius mengenai kontrol hygiene pangan di pasar tradisional menekankan pentingnya pencucian dan penanganan terpisah antara bahan pangan mentah dan siap konsumsi, serta kompetensi pedagang dalam menerapkan praktik hygiene sebelum mendapatkan izin usaha (Codex Alimentarius Commission, 2024). Fakta lapangan juga menunjukkan bahwa praktik hygiene pedagang di pasar tradisional masih belum sesuai dengan prinsip Good Hygiene Practices (GHP). Prinsip utama GHP seperti penggunaan meja atau talenan yang tidak dibersihkan secara berkala, pencampuran bahan

pangan mentah dengan limbah organik, penggunaan air yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan, tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek atau sarung tangan, rendahnya kebiasaan mencuci tangan, hingga penggunaan peralatan yang telah berkarat atau sulit dibersihkan sehingga berpotensi menjadi media pertumbuhan mikroorganisme patogen (Septi & Ulfah, 2024). Kondisi saat ini diperburuk oleh karakteristik pasar tradisional yang umumnya berupa ruang terbuka dengan aktivitas jual beli sejak dini hari hingga sore hari yang berakibat lantai pasar mudah kotor oleh sisa sayuran, buah busuk, darah hasil pemotongan daging, sisik ikan. Kondisi tersebut apabila tidak segera dibersihkan bisa menjadi media berkembangnya mikroorganisme serta hewan pembawa penyakit lainnya yang mengakibatkan peningkatan risiko kontaminasi terhadap produk pangan yang dijual pedagang (Ababil et al., 2023).

Pasar tradisional pada umumnya memiliki berbagai potensi bahaya yang tidak disadari banyak orang. Berbagai potensi bahaya tersebut menunjukkan bahwa keamanan pangan di pasar tradisional memerlukan sistem pengendalian yang mampu mengidentifikasi sumber bahaya sejak awal hingga produk diterima konsumen. Salah satu metode yang telah diakui secara internasional untuk pengendalian keamanan pangan adalah *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) (Rukmana et al., 2023). HACCP pada penelitian ini diharapkan mampu untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, serta mengendalikan potensi bahaya fisik, kimia, dan biologis pada konteks penanganan pangan. Berbeda dengan sistem inspeksi akhir produk, HACCP lebih menekankan tindakan pencegahan melalui identifikasi titik kendali kritis (*Critical Control Point/CCP*) sehingga risiko kontaminasi dapat diminimalkan sebelum produk sampai kepada konsumen (Codex Alimentarius Commission, 2023). Penerapan HACCP menjadi sangat relevan di pasar tradisional karena sebagian besar aktivitas pedagang melibatkan proses penerimaan bahan pangan, penyimpanan sementara, pencucian, pemotongan, penimbangan, hingga penyerahan produk diterima pembeli. HACCP digunakan mengidentifikasi setiap potensi bahaya lalu diberikan tingkat keparahan (*severity*) dan kemungkinan terjadinya (*occurrence*) sehingga diperoleh prioritas

pengendaliannya sehingga peningkatan kebersihan tidak lagi hanya berdasarkan persepsi, tetapi didasarkan pada hasil analisis risiko yang terukur.

Permasalahan kebersihan pasar tradisional umumnya tidak hanya dipengaruhi oleh pedagang. Faktor lain yang menjadi pengaruh adalah sistem pengelolaan operasional yang menjadi tanggung jawab pengelola pasar. Pengelola pasar harusnya berperan menyediakan fasilitas sanitasi, mengatur alur distribusi barang, mengelola pengangkutan sampah, mengendalikan hama, serta memastikan seluruh fasilitas pasar berfungsi dengan baik. Sistem tersebut tidak akan berjalan apabila pengelolaan tidak dilakukan dengan baik. Hasil observasi pada berbagai penelitian menunjukkan bahwa masih banyak pasar tradisional yang mengalami keterlambatan pengangkutan sampah sehingga sampah organik menumpuk hingga berjam-jam di area perdagangan. Pasar Saradan contohnya tidak semua kios memiliki tong sampah di depan kios yang berakibat pedagang menumpuk sampah disamping kios sampai petugas kebersihan mengangkutnya. Permasalahan lain pada pasar Nglames dan Muneng ditemukan jadwal pembersihan dan pengangkutan sampah tidak teratur, kurangnya koordinasi antara petugas kebersihan dengan pengelola pasar, serta belum adanya standar operasional prosedur (SOP) yang diterapkan secara konsisten. Kondisi-kondisi tersebut merupakan bentuk pemborosan (waste) dalam proses operasional pasar yang berdampak pada rendahnya kualitas kebersihan lingkungan (Tiara, Affrian, & Fahmi, 2026). Konsep pemborosan (waste) tersebut merupakan fokus utama dalam pendekatan Lean Management yang bertujuan menghilangkan aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah (non-value added activities) sehingga proses kerja menjadi lebih efektif dan efisien. Pendekatan Lean pada pengelolaan pasar tradisional pada penelitian ini digunakan untuk mengidentifikasi berbagai bentuk pemborosan seperti pemborosan waktu pembersihan, pemborosan pergerakan petugas kebersihan, pemborosan transportasi sampah, pemborosan penggunaan fasilitas, serta pemborosan akibat proses yang tidak terstandarisasi. Identifikasi pemborosan tersebut diharapkan mampu menghasilkan rekomendasi perbaikan sistem operasional sehingga pengelolaan kebersihan pasar menjadi lebih efektif dan efisien. Identifikasi juga diharapkan untuk peningkatan produktivitas pengelola pasar

agar mendukung terciptanya lingkungan pasar yang lebih bersih dan sehat bagi pedagang maupun konsumen.

Temuan-temuan ini menyatakan bahwa permasalahan kebersihan pasar tradisional tidak hanya disebabkan oleh aspek keamanan pangan pada tingkat pedagang, tetapi juga dipengaruhi oleh efektivitas sistem pengelolaan operasional pasar. Kondisi ini membuat peningkatan kebersihan pasar perlu dilakukan melalui dua pendekatan yang saling melengkapi, yaitu analisis HACCP pada aktivitas pedagang untuk mengidentifikasi potensi bahaya keamanan pangan. Analisis Lean pada pengelolaan operasional pasar untuk mengidentifikasi pemborosan yang menyebabkan rendahnya efisiensi kebersihan. Penelitian mengenai HACCP umumnya berfokus pada identifikasi bahaya keamanan pangan dan penentuan Critical Control Point (CCP) pada pedagang di pasar tradisional. Lean Management lebih banyak diarahkan pada peningkatan efisiensi proses kerja dan pengurangan pemborosan (waste) pada sektor publik (Wati, 2026). Penelitian lain juga menunjukkan bahwa penyediaan fasilitas sanitasi yang baik belum tentu mampu meningkatkan kebersihan pasar apabila tidak diikuti oleh perubahan perilaku pedagang maupun pengelola pasar. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan program sanitasi pasar tidak hanya dipengaruhi oleh aspek teknis dan infrastruktur, tetapi juga oleh perilaku individu yang terlibat dalam aktivitas pasar (Anggraini et al., 2023). Hasil HACCP dan VSM pada dasarnya lebih banyak menunjukkan masalah yang terjadi dan bagian proses yang perlu diperhatikan dan diperlukan analisis untuk mengetahui mengapa masalah tersebut dapat terjadi. Permasalahan yang ditemukan di lapangan dapat disebabkan oleh beberapa faktor yang saling berkaitan. Suatu pendekatan yang dapat digunakan untuk menelusuri penyebab permasalahan secara lebih mendalam hingga diperoleh akar penyebabnya. Pendekatan yang bisa digunakan adalah Root Cause Analysis (RCA).

RCA merupakan pendekatan yang digunakan untuk mencari penyebab mendasar dari suatu permasalahan (Syafitri & Ernawati, 2024). Hasil akar penyebab yang diketahui menjadi acuan untuk melakukan perbaikan. Perbaikan yang diberikan diharapkan tidak hanya menyelesaikan masalah yang terlihat pada saat penelitian dilakukan tetapi juga dapat diarahkan pada penyebab yang

memunculkan masalah tersebut. RCA dalam penerapannya dapat dibantu dengan Fishbone Diagram untuk mengidentifikasi berbagai kemungkinan penyebab berdasarkan kelompok faktor tertentu. Hasil faktor penyebab diperoleh melalui 5 Why Analysis digunakan untuk menelusuri penyebab tersebut secara bertahap melalui pertanyaan “mengapa” sampai diperoleh penyebab yang paling mendasar (Budianto & Suryadi, 2025). Pendekatan tersebut digunakan dalam penelitian terdahulu sebagai salah satu cara untuk membantu mengidentifikasi akar permasalahan secara sistematis. RCA ditempatkan sebagai analisis lanjutan dari hasil HACCP dan VSM. Permasalahan yang telah diketahui melalui kedua analisis tersebut kemudian ditelusuri untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan permasalahan tersebut terjadi. Identifikasi penyebab dilakukan dengan menggunakan Fishbone Diagram sedangkan 5 Why Analysis digunakan untuk menggali penyebab secara lebih mendalam. Penelitian tidak berhenti pada pengenalan masalah, tetapi juga berusaha menjelaskan hubungan antara masalah yang ditemukan dengan penyebab yang mendasarinya. Penggunaan RCA menjadi penting karena permasalahan kebersihan dan efisiensi operasional pada pasar tradisional tidak selalu disebabkan oleh satu faktor. Hasil identifikasi tersebut selanjutnya dapat digunakan sebagai dasar untuk menentukan perbaikan yang sesuai dengan kondisi yang ditemukan di lapangan.

Pembahasan mengenai kebersihan dan sanitasi pasar tradisional masih banyak diarahkan pada kondisi higiene, sanitasi, dan keamanan pangan. Penerapan pendekatan yang berfokus pada efisiensi operasional pasar juga masih memiliki ruang untuk dikembangkan. Penggabungan HACCP dengan VSM dan RCA memberikan sudut pandang yang lebih menyeluruh karena permasalahan dapat dilihat mulai dari aspek bahaya keamanan pangan, pemborosan dalam proses operasional, dan penyebab yang mendasari munculnya permasalahan tersebut. Kondisi ini menjadi salah satu alasan penelitian ini menggunakan ketiga pendekatan tersebut secara terpadu. Berdasarkan kondisi tersebut penelitian ini menggunakan HACCP, Value Stream Mapping (VSM), dan Root Cause Analysis (RCA) untuk menganalisis permasalahan kebersihan dan efisiensi operasional pasar tradisional. HACCP digunakan untuk melihat potensi bahaya yang berkaitan

dengan aktivitas penanganan pangan oleh pedagang. VSM digunakan untuk menggambarkan aliran proses pengelolaan operasional pasar dan mengidentifikasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah. RCA digunakan untuk mengetahui akar penyebab dari permasalahan yang menjadi prioritas berdasarkan hasil analisis sebelumnya. Hasil analisis tersebut kemudian digunakan sebagai dasar dalam menyusun rekomendasi perbaikan yang sesuai dengan kondisi pasar. Melalui pendekatan tersebut penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai permasalahan kebersihan dan efisiensi operasional yang terjadi di pasar tradisional. Hasil identifikasi akar penyebab diharapkan dapat membantu pengelola pasar dalam menentukan bagian yang perlu diperbaiki sehingga upaya peningkatan kebersihan dan efisiensi dapat dilakukan secara lebih terarah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kondisi kebersihan dan efisiensi operasional pasar tradisional berdasarkan analisis HACCP pada pedagang dan VSM pada pengelola pasar?
2. Bagaimana strategi peningkatan kebersihan dan efisiensi operasional pasar tradisional melalui pendekatan RCA?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang tersebut tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis kondisi kebersihan pasar tradisional menggunakan pendekatan HACCP pada pedagang dan pendekatan VSM pada pengelola pasar.
2. Merumuskan strategi peningkatan kebersihan dan efisiensi operasional pasar tradisional melalui pendekatan RCA.

1.4 Batasan Masalah

1. Penelitian dilakukan pada pasar tradisional yang menjadi lokasi penelitian.
2. Analisis HACCP hanya dilakukan pada aktivitas pedagang yang berhubungan dengan penanganan produk pangan.
3. Analisis VSM hanya dilakukan pada aktivitas pengelolaan operasional yang menjadi tanggung jawab pengelola pasar.
4. Pendekatan RCA digunakan sebagai dasar penyusunan strategi perubahan perilaku pedagang dan pengelola pasar.
5. Hasil penelitian berupa rekomendasi strategi peningkatan kebersihan dan efisiensi operasional, bukan implementasi maupun evaluasi keberhasilan program.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi pada pengembangan dan kekayaan ilmu pengetahuan terkait penerapan pendekatan HACCP, VSM, dan RCA dalam konteks peningkatan kebersihan dan efisiensi operasional pasar tradisional. Penelitian ini juga diharapkan menjadi referensi dan landasan bagi penelitian-penelitian selanjutnya dalam bidang manajemen operasional pasar tradisional dan analisis efisiensi sistem di sektor informal.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi pengelola pasar dalam meningkatkan kebersihan dan efisiensi operasional melalui perbaikan alur kerja. Penelitian ini diharapkan dapat membantu pedagang meningkatkan pemahaman dan penerapan higiene serta keamanan pangan sehingga risiko kontaminasi produk dapat dikurangi. Memberikan rekomendasi strategi bagi pengelola pasar, pemerintah daerah, dan pedagang dalam meningkatkan kebersihan, keamanan pangan, dan efisiensi operasional pasar tradisional.

3. Manfaat Sosial

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran dan pemahaman pedagang, pengelola pasar, dan konsumen mengenai pentingnya kebersihan lingkungan, keamanan pangan, dan efisiensi operasional. Dengan meningkatnya kesadaran dan implementasi rekomendasi perbaikan diharapkan dapat tercipta lingkungan pasar yang lebih sehat, mengurangi risiko penyakit bawaan pangan, dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual di pasar tradisional. Hal ini secara tidak langsung mendukung ketahanan pangan masyarakat dan peningkatan kualitas hidup.