

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Kondisi kebersihan pasar tradisional pada aktivitas pedagang secara umum berada pada kategori risiko rendah berdasarkan hasil analisis HACCP terhadap lima kelompok komoditas (makanan olahan, daging, ikan, buah, dan sayur). Masih ditemukan beberapa titik bahaya dengan kategori risiko sedang yang perlu mendapat perhatian khusus sebagai Critical Control Point (CCP) antara lain kontaminasi pada area penyimpanan bahan baku, penggunaan minyak goreng secara berulang, kemasan produk yang rusak, genangan air yang tidak mengalir, limbah organik yang membusuk di sekitar lapak, serta kebiasaan pedagang memegang uang secara langsung tanpa mencuci tangan. Adapun pada sisi pengelolaan pasar hasil analisis VSM menunjukkan bahwa proses pengelolaan sampah masih belum efisien dengan lead time keseluruhan mencapai sekitar 7,2 hari yang sebagian besar disumbang oleh aktivitas waiting (menunggu) di bak penampungan sementara sebelum diangkut ke TPA yaitu selama 7 hari atau 168 jam.
2. Strategi peningkatan kebersihan dan efisiensi operasional pasar tradisional dirumuskan melalui pendekatan RCA menggunakan Fishbone Diagram dan 5 Why Analysis. Hasil analisis menunjukkan bahwa akar penyebab utama tingginya waktu tunggu (waiting time) adalah faktor Method yaitu frekuensi pengangkutan sampah menuju TPA yang belum disesuaikan dengan volume timbunan sampah harian, didukung oleh faktor Measurement berupa belum optimalnya pemanfaatan data timbunan sampah sebagai dasar evaluasi. Berdasarkan akar penyebab tersebut, strategi perbaikan yang dirumuskan meliputi peningkatan frekuensi pengangkutan sampah dari satu kali menjadi dua kali dalam seminggu, penyusunan rute pengumpulan sampah yang tetap dan terjadwal, serta penerapan pengomposan sederhana untuk sampah organik. Penerapan strategi ini diproyeksikan mampu menurunkan waktu tunggu dari 7

hari menjadi rata-rata 3,5 hari, atau memangkas lead time proses pengelolaan sampah hingga sekitar 48% dari kondisi awal.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas beberapa saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut.

1. Pedagang disarankan untuk mulai menerapkan langkah-langkah HACCP Plan yang telah disusun secara konsisten, terutama pada titik-titik bahaya berkategori sedang, misalnya dengan menjaga kebersihan area penyimpanan bahan baku, tidak menggunakan minyak goreng secara berulang, serta membiasakan mencuci tangan setelah memegang uang sebelum menangani produk pangan.
2. Pengelola pasar disarankan untuk berkoordinasi dengan Dinas Lingkungan Hidup guna meningkatkan frekuensi pengangkutan sampah dari satu kali menjadi dua kali dalam seminggu, menyusun rute pengumpulan sampah yang tetap dan terjadwal bagi petugas kebersihan, serta mulai mencatat data timbulan sampah secara berkala sebagai dasar evaluasi kebutuhan pengangkutan.
3. Pemerintah daerah disarankan untuk mendukung penyediaan sarana pengomposan sampah organik di lokasi pasar (on-site composting) guna mengurangi volume sampah yang harus diangkut ke TPA sekaligus mendukung pengelolaan sampah pasar yang lebih berkelanjutan.
4. Peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan tahap evaluasi implementasi dari rekomendasi yang dihasilkan, mengingat penelitian ini hanya membatasi luaran pada tahap perumusan strategi, belum sampai pada tahap penerapan maupun pengukuran keberhasilan program di lapangan.