BAB II
TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup atau upaya menjaga pemeliharaan makanan, tempat kerja atau bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya (Hermawan, 2016).

2. Pengertian Tempat-Tempat Umum

Menurut Soebagio Reksosoebroto dalam (Ferry, 2019) yang disebut tempat-tempat umum *public places* adalah suatu tempat, dimana masyarakat ramai berkumpul untuk melakukan aktivitas-aktivitas tertentu. Tempat umum memiliki kriteria sebagai berikut:

a. Tempat tersebut diperuntukan untuk masyarakat umum, bukan masyarakat khusus
b. Ada tempat dan kegiatan yang permanen.
c. Di dalam tempat tersebut, dilakukan kegiatan-kegiatan aktivitas-aktivitas yang dapat menimbulkan terjadinya penularan penyakit dan resiko-resiko lain.

Di dalam tempat tersebut, terdapat fasilitas-fasilitas atau perlengkapan-perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit atau kecelakaan.

3. Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Sanitasi tempat-tempat umum adalah usaha untuk memonitoring atau mengawasi suatu kegiatan yang berlangsung di tempat-tempat umum, terutama erat kaitannya dengan timbul atau menularnya suatu penyakit, sehingga kerugian yang ditimbulkan oleh kegiatan tersebut dapat dicegah (Ferry, 2019).

Sanitasi tempat-tempat umum (public health sanitation) adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha-usaha kebersihan/kesehatan tempat tempat umum (TTU) dalam melayani masyarakat umum, sehubungan dengan aktivitas tempat-tempat umum tersebut secara fisilogis, psikologis, mencegah terjadinya penularan penyakit atau kecelakaan serta estetika, antar penghuni, pengguna, dan masyarakat sekitarnya (Ferry, 2019).

4. Jenis-jenis Tempat Umum Berdasarkan Ruang Lingkupnya

Menurut Tumbur P.R Sinaga dalam (Ferry, 2019) menyebutkan bahwa sanitasi tempat-tempat umum dapat diperinci sebagai berikut:

a. Berhubungan dengan sarana pariwisata.
   1) Hotel, penginapan.
   2) Kolam renang, pemandian umum.

3) Restoran rumah makan.

4) Tempat hiburan, rekreasi

b. Berhubungan dengan sarana perhubungan

1) Terminal angkutan darat.

2) Terminal angkutan laut

3) Pelabuhan udara.

4) Stasiun kereta api

5) Halte

c. Berhubungan dengan sarana social

1) Tempat ibadah.

2) Pasar

d. Berhubungan dengan sarana komersial

1) Tempat pemangkas rambut.

2) Salon kecantikan.

3) Panti pijat.

4) Pusat pembelanjaan, departemen store.

5. Pengertian Pasar

Pasar adalah suatu tempat bertemunya penjual dengan pembeli, di mana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dan membayar retribusi. Pasar merupakan salah satu tempat umum yang sering dikunjungi oleh masyarakat, sehingga memungkinkan terjadinya penularan penyakit, baik secara langsung maupun tidak langsung melalui perantaraan vektor seperti lalat (Ferry, 2019).

Pasar Rakyat adalah tempat usaha yang ditata, dibangun, dan dikelola oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara, dan/atau Badan Usaha Milik Daerah dapat berupa toko, kios, los dan tenda yang dimiliki/dikelola oleh pedagang kecil dan menengah, swadaya masyarakat, atau koperasi serta usaha mikro, - 3 – kecil, dan menengah dengan proses jual beli barang melalui tawar-menawar (Peraturan Menteri Kesehatan RI, 2020).

6. Pasar Tradisional

Pasar tradisional adalah sebuah tempat yang terbuka dimana terjadi proses transaksi jual beli yang dimungkinkan proses tawar-menawar. Di pasar tradisional pengunjung tidak selalu menjadi pembeli, namun pengunjung bisa menjadi penjual, bahkan setiap orang bisa menjual dagangannya di pasar tradisional. Pasar tradisional merupakan sektor perekonomian yang sangat penting bagi mayoritas penduduk di Indonesia. Masyarakat miskin yang bergantung kehidupannya pada pasar tradisional tidak sedikit, menjadi pedagang di pasar tradisional merupakan alternatif pekerjaan di tengah banyaknya pengangguran di Indonesia .

7. Sanitasi Pasar

Sanitasi pasar adalah usaha pengendalian melalui kegiatan pengawasan dan pemeriksaan terhadap pengaruh-pengaruh yang ditimbulkan oleh pasar yang erat hubunganya dengan timbul atau merebaknya suatu penyakit. Sedangkan pengertian pasar sehat,

merupakan tempat di mana semua pihak-pihak terkait bekerjasama untuk menyediakan pangan yang aman, bergizi dan lingkungan yang memenuhi persyaratan kesehatan (Ferry, 2019).

8. Pemberdayaan Masyarakat

Pemberdayaan adalah proses pemberian infromasi secara terus menerus dan berkesinambungan mengikuti perkembangan sasaran, serta proses membantu sasaran, agar sasaran tersebut berubah dari tidak tahu menjadi tahu atau sadar, dari tahu menjadi mau, dan dari mau menjadi mampu melaksanakan perilaku yang diperkenalkan (Kasjono, 2016).

Pemberdayaan masyarakat adalah suatu upaya untuk membangun daya dengan mendorong, memotivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimiliki serta berupaya mengembangkannya dan juga memperkuat potensi yang dimiliki oleh masyarakat (Minarni dkk, 2017). Dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat di pasar tradisonal Posi-posi untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan lingkungan adalah merupakan bagian yang sangat penting dan bahkan dapat dikatakan sebagai ujung tombak untuk menciptakan suasana pasar sehat.

9. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

Program Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) adalah salah satu upaya promosi kesehatan yang bertujuan agar setiap orang dapat tinggal di lingkungan yang bersih dan sehat dengan menciptakan suatu kondisi

yang kondusif bagi perorangan, keluarga, kelompok, dan masyarakat (Rahman *dkk.*, 2018)

10. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Pasar yang sehat harus memenuhi persyaratan sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat, yaitu:

a. Lokasi
   1) Lokasi sesuai dengan rencana umum tata ruang setempat.
   2) Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dan sebagainya.
   3) Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sempa dan jalan.
   4) Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.
   5) Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya

b. Bangunan
   1) Umum

      Bangunan dan rancangan bangunan sesuai dengan peraturan yang berlaku
   2) Penataan Ruang Dagang

a) Pembagian area/zonning sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti: basah, kering.

b) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan ditempat khusus.

c) Setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.

d) Penjualan serta pemotongan unggas dan ruminisia di Pasar Rakyat diatur sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.

e) Pestisida dan bahan berbahaya beracun terpisah dengan zona makanan dan bahan pangan.

3) Ruang Kantor Pengelola

a) Ventilasi minimal 20 % dari luas lantai (alami), dan/atau AC/kipas angin (buatan)

b) Pencahayaan minimal 100 lux (utamakan pencahayaan alam)

c) Tersedia toilet dan tempat cuci tangan

d) Tidak berdebu

4) Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan

a) Tempat penjualan bahan pangan basah

b) Tempat penjualan bahan pangan kering

c) Tempat penjualan makanan jadi/siap saji

5) Area Parkir

a) Kendaraan pengangkut hewan hidup tidak boleh masuk area parkir pasar dan memiliki area parkir sendiri

b) Tidak ada genangan air

c) Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat, dalam jumlah yang cukup minimal setiap 10 meter

d) Adanya tanaman penghijauan

6) Konstruksi

a) Atap

(1) Kuat dan 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

b) 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*)

c) Lantai

(1) Keadaan laintai 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.

d) Tangga

(1) Tinggi maksimal anak tangga 20 cm, lebar tapak tangga 30 cm, lebar tangga minimal 1,5 meter

(2) Terdapat pegangan tangan kiri dan kanan

(3) Kuat dan tidak licin

e) Kualitas udara dalam ruangan

(1) Ventilasi minimal 20 % dari luas lantai

(2) Laju udara dalam ruangan: 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 3.5 µg/m^3

f) Pencahayaan

Intensitas pencahayaan cukup untuk melakukan pekejaan pengelolaan dan pembersihan bahan makanan minimal 100 lux

g) 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) Air untuk kebutuhan higiene sanitasi

a) Tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 15 liter per orang/hari Kamar mandi dan toilet

b) Kualitas fisik memenuhi syarat kesehatan (kekeruhan

c) Jarak sumber air bersih dengan septic tank, minimal 10 meter

d) Pengujian kualitas air untuk kebutuhan higiene sanitasi dilakukan 6 bulan sekali

e) Memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku

2) Kamar mandi dan toilet

a) Terpisah untuk laki-laki dan perempuan

b) Jumlah cukup (laki-laki = 1:40, perempuan = 1:25)

c) Tersedia penampung air tidak permanen (ember) dan bebas jentik

d) Toilet bersih, tidak ada genangan air, tidak ada sampah dan tidak berbau

e) Tersedia tempat cuci tangan dan sabun

f) Tersedia tempat sampah yang tertutup

g) Toilet dengan leher angsa dan septictank yang memenuhi syarat kesehatan

h) Letak toilet minimal 10meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan

i) ventilasi minimal 30% dari luas lantai

j) Pencahayaan minimal 100 lux

k) lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup

3) Pengelolaan sampah

a) Tersedia alat pengangkut sampah yang terpisah di dalam pasar: kuat dan mudah dibersihkan

b) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS): kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau

c) TPS memiliki akses jalan terpisah dengan jalur utama pasar

d) TPS berjarak lebih dari 10meter dari bangunan pasar

e) Sampah diangkut setiap hari

f) Pasar bersih dari sampah berserakan

4) Saluran pembuangan air limbah

a) Tertutup dilengkapi bak control/ tertutup tidak permanen

b) Limbah cair mengalir lancar

c) Tidak ada bangunan di atas saluran

d) Tidak ada genangan air limbah di dalam pasar

5) IPAL

a) Kapasitas IPAL cukup

b) Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali dan memenuhi syarat

6) Tempat cuci tangan

a) Tersedia minimal di pintu masuk dan keluar pasar serta toilet

b) Tersedia di setiap los

c) Dilengkapi sabun

d) Tersedia air bersih mengalir

7) Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit

a) Los makanan siap saji dan bahan pengan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus

b) Success trap/persentase tikus yang tertangkap < 1

c) Indeks populasi kecoa < 2 ekor per plate di titik pengukuranselama 12 jam

d) Indeks populasi lalat < 2 ekor/ fly grill pengamatan selama 5 menit (30 detik sebanyak 10 kali) pada setiap titik pengamatan

e) Angka bebas jentik (ABJ) jentik nyamuk aedes > 95%

8) Kualitas makanandan bahan pangan

a) Tidak basi

b) Kualitas makanan siap saji (hasil pemeriksaan fisik, mikrobiologi dan kimia) sesuai dengan peraturan

c) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4 -10°C

d) Ikan, daging, dan olahanya disimpan dalam suhu 0°C s/d 4°C

e) Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10°C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C

f) Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit langit

g) Kebersihan peralatan makanan maksimal 100 kuman per cm2 permukaan dan E. coli nol

h) Pengelola melakukan seleksi/screening makanan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya

9) Desinfeksi Pasar

a) Dilakukan secara menyeluruh sehari dalam sebulan

b) Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan

d. Managemen Sanitasi

1) Pengelolaan sampah (petugas, SOP, lembar cek monitoring)

2) Air Limbah, drainase, IPAL (petugas, SOP, lembar cek monitoring)
3) Toilet dan air (higiene dan air minum) (petugas, SOP, lembar cek monitoring)
4) Pembersihan pasar (petugas, SOP, lembar cek monitoring)

e. Pemberdayaan masyarakat dan perilaku hidup bersih dan sehat

1) Pedagang dan pekerja
   a) Pedagang daging, karkas, ikan menggunakan alat pelindung diri
   b) Berperilaku hidup bersih dan sehat (membuang sampah, membersihkan Tempat sampah basah setiap selesai berjualan, CTPS, dll)
   c) Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala minimal 6 bulan sekali
   d) Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti: diare, hepatitis, TBC, kudis, dll
2) Pengunjung
   a) Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)
   b) Cuci tangan dengan sabun setelah memegang karkas, daging atau ikan
3) Pengelola

a) Pernah mengikuti kursus/pelatihan di bidang sanitasi dan higiene makanan dan pangan

b) Mempunyai rencana kerja PHBS pasar

c) Tindaklanjut hasil rekomendasi intervensi permasalahan kesling (laporan)

4) POKJA

a) Ada SK Pokja Pasar (Pengelola pasar dan perwakilan pedagang dan petugas pasar)

b) Ada Rencana kerja (setiap tahun, ada kegiatan screening bahan pangan yg dijual di pasar)

c) Adanya implementasi Rencana kerja (dokumen pelaksanaan kegiatan pokja pasar)

d) Melakukan kegiatan penilaian internal pasar secara rutin perbulan

e) Melakukan monitoring dan evaluasi

f. Keamanan

1) Pemadam kebakaran

a) Peralatan pemadam kebakaran

(1) Ada

(2) Jumlah cukup

(3) 80% berfungsi

b) Tersedia hidran pilaruntuk pemadam kebakaran

c) Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan/evakuasi

d) Adanya SOP penggunaan alat pemadam kebakaran

2) Keamanan

a) Ada pos keamanan

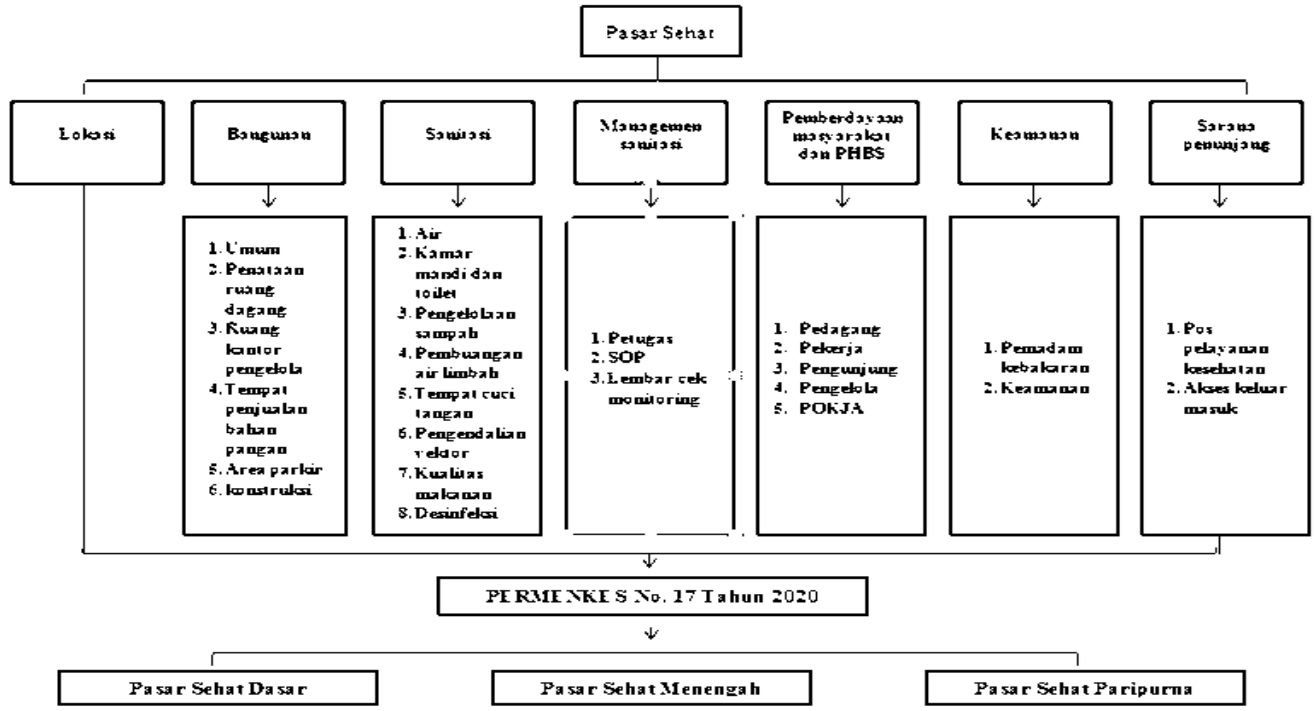
b) Ada personil/petugas keamanan

g. Sarana penunjang

1) Tersedia pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)

2) Tersedia akses keluar masuk barang dan orang terpisa

B. Kerangka Konsep Penelitian



Keterangan :

Diteliti : **Huruf Cetak Tebal**

Gambar 1. Kerangka Konsep