

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Landasan Teori**

##### **1. Pengertian Sanitasi**

Menurut *World Health Organization*, sanitasi merupakan upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia, yang mana kemungkinan menyebabkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan, dan daya tahan hidup manusia.

Menurut Suparlan (2012) Sanitasi adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup.

##### **2. Sanitasi Tempat-Tempat Umum**

Tempat-tempat umum adalah tempat dimana banyak orang yang berkumpul untuk melakukan kegiatan baik secara *incidental* maupun terus menerus, secara membayar maupun tidak membayar (Suparlan, 2012). Tempat-tempat umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan ataupun gangguan kesehatan lainnya. Pengawasan atau pemeriksaan sanitasi terhadap tempat-tempat umum yang bersih guna untuk melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya (Santoso, 2015).

Menurut Santoso (2015), tujuan pengawasan sanitasi tempat-tempat umum, antara lain:

- a. Memantau sanitasi tempat-tempat umum secara berkala.
- b. Membina dan meningkatkan peran aktif masyarakat dalam menciptakan lingkungan yang bersih dan sehat di tempat-tempat umum.
- c. Mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular (*communicable diseases*) dan penyakit akibat kerja (*occupational diseases*).

### 3. Pengertian Pasar

Menurut peraturan Menteri Perdagangan No. 53 Tahun 2008 tentang Pedoman Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan, dan Toko Modern, pasar adalah area tempat jual beli barang dengan jumlah penjual lebih dari satu baik yang disebut sebagai pusat perbelanjaan, pasar tradisional, pertokoan, mall, plaza, pusat perdangan maupun sebutan lainnya.

Pasar merupakan sekelompok bangunan yang sebagian beratap dan sebagian tanpa atap yang ditunjuk dengan keputusan Pemerintah Daerah Kota/Kabupaten dimana pedagang-pedagang berkumpul untuk memperdagangkan dan menjual barang-barang dagangannya (Santoso, 2015).

Pasar modern menurut Dinas Perdagangan Kota Metro (2017), adalah pasar yang dibangun dan dikelola pemerintah, swasta atau koperasi

yang dalam bentuknya berupa pusat perbelanjaan, seperti mall, plaza, dan *shopping center* serta sejenisnya. Pengelolaan pasar dilaksanakan secara modern dengan mengutamakan pelayanan kenyamanan berbelanja melalui manajemen yang berada disatu tangan, bermodal relatif kuat, dan dilengkapi label harga yang pasti.

Pasar tradisional menurut Kepmenkes RI No. 519 Tahun 2008 adalah pasar yang berlokasi permanen, ada pengelola sebagian besar barang yang diperjualbelikan adalah kebutuhan dasar sehari-hari dengan praktek perdagangan dan fasilitas infrastruktur yang sederhana dan ada interaksi antara penjual dan pembeli.

Pasar Sehat menurut Kepmenkes RI No. 519 Tahun 2008 adalah kondisi pasar yang bersih, nyaman, aman dan sehat melalui kerjasama seluruh *stakeholder* terkait dalam menyediakan pangan yang aman dan bergizi bagi masyarakat.

#### 4. Penyelenggaraan Pasar Sehat

Peryaratan Penyelenggaraan Pasar Sehat menurut Kepmenkes No. 519 MENKES/SK/VI/2008, sebagai berikut :

##### a. Lokasi

- 1) Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)
- 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 sempadan 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 rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

2) Penataan Ruang dagang

- a) Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti : basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas
- b) Pembagian zoning diberi identitas yang jelas
- c) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus
- d) Setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter
- e) Setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat

- f) Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m
  - g) Khusus untuk pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.
- 3) Ruang Kantor Pengelola
- a) Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai
  - b) Tingkat pencahayaan ruangan minimal 200 lux
  - c) Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku
  - d) Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan
  - e) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- 4) Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan
- a) Tempat penjualan bahan pangan basah
    - (1) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu.

- (2) Penyajian karkas daging harus digantung
- (3) Alas pemotong (telenan) tidak terbuat dari bahan kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air dan mudah dibersihkan
- (4) Pisau untuk memotong bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat
- (5) Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging menggunakan rantai dingin (*cold chain*) atau bersuhu rendah (4-10 °C)
- (6) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan
- (7) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
- (8) Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga memudahkan aliran limbah serta tidak melewati area penjualan
- (9) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat
- (10) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti: lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

b) Tempat penjualan bahan pangan kering

- (1) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai
- (2) Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu
- (3) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat
- (4) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
- (5) Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya (tempat berkembang biak) seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

c) Tempat Penjualan Makanan Jadi/Siap Saji

- (1) Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu
- (2) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
- (3) Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan

- (4) Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup
- (5) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat
- (6) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk
- (7) Pisau yang digunakan untuk memotong bahan makanan basah/matang tidak boleh digunakan untuk makanan kering/mentah.

5) Area Parkir

- a) Adanya pemisah yang jelas pada batas wilayah pasar
- b) Adanya parkir yang terpisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti : mobil, motor, sepeda, andong/delman dan becak
- c) Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati
- d) Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir pengunjung
- e) Tidak ada genangan air
- f) Tersedia tempat sampah terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah cukup, minimal setiap radius 10 m
- g) Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yang berbeda antara jalur masuk dan keluar
- h) Adanya tanaman penghijauan

i) Adanya area resapan air di pelataran parkir.

6) Konstruksi

a) 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 langit-langit
- (3) Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku
- (4) Atap yang mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.

b) Dinding

- (1) Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang
- (2) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air
- (3) Pertemuan lantai dengan dinding, serta pertemuan dua dindinglainnya harus berbentuk lengkung (*conus*).

c) Lantai

- (1) Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan
- (2) Lantai yang selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan

ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan air.

d) 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 yang kuat dan tidak licin
- (4) Memiliki pencahayaan minimal 100 lux.

e) Ventilasi

Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20 % dari luas lantai dan saling berhadapan (*cross ventilation*).

f) 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.

g) Pintu

Khusus untuk pintu los penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri (*self closed*) atau tirai plastik untuk menghalangi binatang penular penyakit (vektor) seperti lalat atau serangga lain masuk.

c. Sanitasi

1) Air Bersih

- a) Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang
- b) Kualitas air bersih yang tersedia memenuhi persyaratan
- c) Tersedia tandon air yang menjaminn kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yang tidak bocor
- d) Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 meter
- e) Kualitas air bersih diperiksa setiap enam (6) bulan sekali.

2) Kamar Mandi dan Toilet

- a) Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut:

Tabel 1.  
Persyaratan Kamar Mandi dan Toilet di Pasar

Jumlah Pedagang	Jumlah Kamar Mandi	Jumlah Toilet
s/d 25	1	1
26 s/d 50	2	2
51 s/d 100	3	3

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

Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan No.519/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat

- b) Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah yang cukup dan bebas jentik

- c) Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air
  - d) Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
  - e) Air limbah dibuang ke *septic tank (multi chamber)*, lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10 m dari sumber air bersih
  - f) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan
  - g) Letak toilet terpisah minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan
  - h) Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai dan pencahayaan 100 lux
  - i) Tersedia tempat sampah yang cukup.
- 3) Pengelolaan Sampah
- a) Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering
  - b) Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan
  - c) Tersedia alat angkut sampah yang kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan

- d) Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, kuat, kedap air atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah
  - e) TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penular penyakit
  - f) Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar
  - g) Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam.
- 4) Drainase
- a) Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan
  - b) Limbah cair yang berasal dari setiap kios disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum
  - c) Kualitas limbah *outlet* harus memenuhi baku mutu sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 112 Tahun 2003 tentang Kualitas Air Limbah
  - d) Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga mencegah genangan air
  - e) Tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase
  - f) Dilakukan pengujian koalitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali.

- 5) Tempat cuci tangan
  - a) Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau
  - b) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
- 6) Binatang penular penyakit (vektor)
  - a) Pada los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus
  - b) Pada area pasar angka kepadatan tikus harus nol
  - c) Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per *plate* di titik pengukuran sesuai dengan area pasar
  - d) Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per *gril net*
  - e) *Container Index* (CI) jentik nyamuk *Aedes aegypti* tidak melebihi 5 %.
- 7) Kualitas Makanan dan Bahan Pangan
  - a) Tidak basi
  - b) Tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna tekstil yang berbahaya sesuai dengan peraturan yang berlaku
  - c) Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas

- d) Kualitas makanan siap saji sesuai dengan Kepmenkes Nomor 942 Tahun 2003 tentang Makanan Jajanan
  - e) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4-10°C), tidak kadaluwarsa dan berlabel jelas
  - f) Ikan, daging dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4°C; sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 10°C; telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7 °C
  - g) Penyimpanan bahan makanan harus ada jarak dengan lantai, dinding dan langit-langit : jarak dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dengan langit-langit 60 cm
  - h) Angka total kuman *Escherichia coli* pada peralatan makanan maksimal nol.
- 8) Desinfeksi Pasar
- a) Desinfeksi pasar harus dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan
  - b) Bahan desinfektan yang digunakan tidak mencemari lingkungan.
- d. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat
- 1) Pedagang dan pekerja
    - a) Bagi pedagang karkas daging/unggas, ikan dan pemotong unggas menggunakan alat pelindung diri sesuai dengan pekerjaannya (sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut)

- b) Berpola hidup bersih dan sehat (cuci tangan dengan sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang terutama bagi pedagang dan pemotong unggas, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah dan buang dahak sembarangan)
  - 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, ISPA dan lain-lain.
- 2) Pengunjung
- a) Berpola hidup bersih dan sehat, seperti : tidak buang sampah sembarangan, tidak merokok, tidak meludah dan buang dahak sembarangan, dan lain-lain
  - b) Cuci tangan dengan sabun terutama setelah memegang unggas/hewan hidup, daging, ikan.
- 3) Pengelola
- Mempunyai pengetahuan dan keterampilan di bidang higiene sanitasi dan keamanan pangan.
- e. Keamanan
- 1) Pemadam Kebakaran
- a) Tersedia peralatan pemadam kebakaran yang cukup dan berfungsi serta tidak kadaluwarsa

- b) Tersedia hidran air dengan jumlah cukup menurut ketentuan berlaku
  - c) Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan diri
  - d) Adanya petunjuk prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran.
- 2) Keamanan
- Tersedia pos keamanan dilengkapi dengan personil dan peralatannya.
- f. Fasilitas Lain
- 1) Tempat Sarana Ibadah
    - a) Tersedia tempat ibadah dan tempat wudlu dengan lokasi yang mudah dijangkau dengan sarana yang bersih dan tidak lembab
    - b) Tersedia air bersih dengan jumlah dan kualitas yang cukup
    - c) Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan.
  - 2) Tempat Penjualan Unggas Hidup
    - a) Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama
    - b) Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri
    - c) Kandang tempat penampungan sementara unggas terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan
    - d) Tersedia fasilitas pemotongan unggas

- e) Tersedia sarana cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air bersih yang cukup
- f) Tersedia saluran pembuangan limbah cair khusus
- g) Tersedia penampungan sampah yang terpisah dari sampah pasar
- h) Tersedia peralatan desinfektan khusus untuk membersihkan kendaraan pengangkut dan kandang unggas.

### 3) Pos Pelayanan Kesehatan

Tersedia pos pelayanan kesehatan yang mudah dijangkau dan peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) yang memadai.

## 5. Sarana Sanitasi

Sarana Sanitasi meliputi pembuangan kotoran manusia (jamban), pengelolaan sampah, dan tempat cuci tangan.

### a. Pembuangan Kotoran Manusia (jamban)

Menurut O'taya (2011), kotoran manusia adalah semua benda atau zat yang tidak dipakai lagi oleh tubuh dan yang harus dikeluarkan dari dalam tubuh. Zat-zat yang harus dikeluarkan dari dalam tubuh ini berbentuk tinja (*faeces*), air seni (*urine*) dan CO<sub>2</sub> sebagai hasil dari proses pernafasan. Pembuangan kotoran manusia dalam ilmu kesehatan lingkungan dimaksudkan hanya tempat pembuangan tinja dan urine, pada umumnya disebut latrine, jamban atau kakus. Pengelolaan kotoran manusia membutuhkan tempat yang memenuhi

syarat agar tidak menimbulkan bau dan mengganggu estetika. Tempat pembuangan berupa jamban dan septic tank harus memenuhi syarat kesehatan karena beberapa penyakit disebabkan melalui kotoran manusia (Mundiatun, 2015).

b. Pengelolaan Sampah

Pengelolaan sampah pasar merupakan bagian dari sarana sanitasi pasar, yang merupakan usaha pengendalian melalui kegiatan pengawasan dan pemeriksaan terhadap pengaruh-pengaruh yang erat hubungannya dengan timbul atau merebaknya suatu penyakit. Adapun persyaratan pengelolaan sampah pasar mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SKVI/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, sebagai berikut : (1) setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering; (2) tempat sampah terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup dan mudah dibersihkan; (3) tersedia alat angkut sampah yang kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan; (4) tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah; (5) TPS tidak menjadi tempat perindukan vektor penular penyakit; (6) lokasi TPS tidak berada dijalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar dan (7) sampah diangkut minimal 1 x 24 jam.

c. Tempat Cuci Tangan

Tempat cuci tangan adalah tempat untuk membersihkan tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir. Tempat cuci tangan merupakan sarana yang sangat penting untuk membersihkan tangan dari kotoran-kotoran dengan sabun dan air yang mengalir. Cuci tangan merupakan proses pembuangan kotoran dan debu secara mekanis dari kedua belah tangan dengan memakai sabun dan air mengalir yang bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang (orang ke orang atau benda terkontaminasi ke orang) suatu penyakit atau perpindahan kuman (Ananto, 2006). Mencuci tangan yang baik dan benar adalah dengan menggunakan sabun karena dengan air saja terbukti tidak efektif membunuh kuman penyebab penyakit (Danuwirahadi, 2010)

6. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS)

a. Pengertian

Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) adalah semua perilaku kesehatan yang dilakukan atas kesadaran sehingga anggota keluarga atau keluarga dapat menolong dirinya sendiri di bidang kesehatan dan dapat berperan aktif dalam kegiatan-kegiatan kesehatan dan berperan aktif dalam kegiatan-kegiatan kesehatan di masyarakat (Kemenkes RI, 2011).

Perilaku Hidup Bersih Sehat adalah upaya memberikan pengalaman belajar bagi perorangan, keluarga, kelompok dan masyarakat, dengan membuka jalur komunikasi, memberikan

informasi dan melakukan edukasi, guna meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku, melalui pendekatan Advokasi, Bina Suasana (*Social Support*) dan Gerakan Masyarakat (*Empowerment*) sehingga dapat menerapkan cara-cara hidup sehat, dalam rangka menjaga, memelihara dan meningkatkan kesehatan masyarakat (Kemenkes RI, 2011).

Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) merupakan salah satu kegiatan yang diharapkan dapat mengukur perubahan perilaku baik perorangan maupun kelompok yang pada akhirnya merubah derajat atau status kesehatan masyarakat. Perilaku dapat dilihat dan diukur sejauh mana dapat mengarah kepada prinsip hidup sehat menuju kearah yang lebih baik dengan PHBS (Proverawati,dkk, 2012).

b. PHBS di Tempat-tempat Umum

PHBS di tempat-tempat umum adalah suatu upaya memberdayakan masyarakat pengunjung, pekerja dan pengelola agar mengerti mau dan mampu mempraktekkan perilaku hidup bersih dan sehat serta berperan aktif dalam mencegah penularan penyakit di tempat-tempat umum (Proverawati,dkk, 2012).

c. Indikator PHBS di Tempat-tempat Umum

Menurut Permenkes RI nomor 2269/MENKES/PER/XI/2011 tentang Pedoman Pembinaan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat, indikator Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) di tempat-tempat umum yaitu meliputi :

- 1) Menggunakan air bersih
- 2) Menggunakan jamban
- 3) Membuang sampah pada tempatnya
- 4) Tidak merokok di tempat-tempat umum
- 5) Tidak meludah sembarangan
- 6) Memberantas jentik nyamuk.

d. PHBS Pedagang dan Pekerja di Pasar

Sebagai faktor pendukung terciptanya pasar sehat dan masyarakat pasar yang sehat, perlu adanya perilaku hidup bersih dan sehat dari pedagang dan pekerja di pasar.

Perilaku tersebut dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut (Kepmenkes 519, 2008) :

- 1) Bagi pedagang karkas daging/unggas ikan dan pemotong unggas menggunakan alat pelindung diri sesuai dengan pekerjaannya.
- 2) Berpola hidup bersih dan sehat (mencuci tangan dengan sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang terutama bagi pedagang dan pemotong unggas, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah dan buang dahak sembarangan).
- 3) Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala, minimal 6 bulan sekali.
- 4) Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti : Diare, Hepatitis, TBC, Kudis, dan ISPA.

e. Penerapan PHBS di Tempat-tempat Umum

- 1) Penyampaian pesan PHBS di tempat-tempat umum kepada pengunjung dilakukan melalui penyuluhan, penyebarluasan informasi melalui poster, stiker dan papan pengumuman.
- 2) Penyediaan sarana dan prasarana PHBS di tempat-tempat umum seperti air bersih, jamban sehat, tempat sampah dan tempat cuci tangan.
- 3) Pelaksanaan pengawasan PHBS di tempat-tempat umum.

f. Protokol Kesehatan di Pasar Pada Masa Pandemi COVID-19

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Umum dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian *Corona Virus Disease* 2019 (COVID-19) menjelaskan bahwa dalam menghadapi adaptasi kebiasaan baru menuju masyarakat yang produktif, aman dan terhindar dari *Corona Virus Disease* 2019 (COVID-19), maka diperlukan tata ulang penyelenggaraan berbagai kegiatan dengan prioritas kesehatan masyarakat. Pasar merupakan tempat umum dimana masyarakat beraktivitas untuk mendukung keberlangsungan perekonomian, akan tetapi pasar dapat berpotensi menjadi sumber penularan baru/*cluster* penyebaran COVID-19 sehingga diperlukan pengaturan protokol kesehatan dalam pelaksanaan kegiatan di tempat umum, yaitu :

- 1) Bagi Pihak Pengelola

- (a) Memperhatikan informasi terkini serta himbauan dan instruksi pemerintah pusat dan pemerintah daerah terkait COVID-19 di wilayahnya.
- (b) Mengatur pedagang yang dapat beroperasi mengikuti ketentuan pemerintah daerah setempat.
- (c) Membentuk Tim/Pokja Pencegahan COVID-19 di Pasar untuk membantu pengelola dalam penanganan COVID-19 dan masalah kesehatan lainnya.
- (d) Menerapkan jaga jarak di area pasar dengan berbagai cara, seperti pengaturan jarak antar lapak pedagang, memberikan tanda khusus jaga jarak yang ditempatkan di lantai pasar, dan lain sebagainya.
- (e) Menyediakan fasilitas cuci tangan pakai sabun yang memadai dan mudah diakses oleh pedagang dan pengunjung.
- (f) Melakukan pembersihan dan disinfeksi secara berkala (paling sedikit tiga kali sehari) pada area atau sarana yang digunakan bersama seperti pegangan tangga, tombol lift, pintu toilet dan fasilitas umum lainnya.
- (g) Mengoptimalkan sirkulasi udara dan sinar matahari masuk area pasar. Jika terdapat AC lakukan pembersihan filter secara berkala.

- (h) Menyediakan ruangan khusus/pos kesehatan untuk penanganan pertama apabila ada warga pasar yang mengalami gangguan kesehatan di pasar.
- (i) Melakukan sosialisasi dan edukasi kepada pekerja yang ada di Pasar (karyawan pengelola pasar, pedagang, petugas keamanan, tukang parkir, kuli angkut dan lain-lain) tentang pencegahan penularan COVID-19 yang dapat dilakukan dengan surat pemberitahuan, pemasangan spanduk, poster, banner, *whatsapp/sms blast*, radioland dan lain sebagainya. Adapun materi yang diberikan meliputi pengetahuan tentang COVID-19 dan cara penularannya, wajib penggunaan masker, cuci tangan pakai sabun dengan air mengalir, jaga jarak dan etika batuk (bahan dapat diunduh pada laman [www.covid19.go.id](http://www.covid19.go.id) dan [www.promkes.kemkes.go.id](http://www.promkes.kemkes.go.id)).
- (j) Memasang media informasi di lokasi-lokasi strategis untuk mengingatkan pengunjung agar selalu mengikuti ketentuan jaga jarak minimal 1 meter, menjaga kebersihan tangan, dan kedisiplinan penggunaan masker di seluruh lokasi pasar.
- (k) Pemberitahuan informasi tentang larangan masuk ke area pasar bagi pekerja dan pengunjung yang memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak nafas.

- (l) Dalam hal pasar dilengkapi dengan alat mobilisasi vertikal, lakukan pengaturan sebagai berikut:
    - (1) Penggunaan lift: membatasi jumlah orang yang masuk dalam lift, membuat penanda pada lantai lift dimana penumpang lift harus berdiri dan posisi saling membelakangi.
    - (2) Penggunaan tangga: jika hanya terdapat 1 jalur tangga, bagi lajur untuk naik dan untuk turun, usahakan agar tidak ada orang yang berpapasan ketika naik dan turun tangga. Jika terdapat 2 jalur tangga, pisahkan jalur tangga untuk naik dan jalur tangga untuk turun.
  - (m) Jika diperlukan, secara berkala dapat dilakukan pemeriksaan *rapid test* kepada para pedagang pasar dan pekerja lainnya berkoordinasi dengan dinas kesehatan setempat atau fasilitas pelayanan kesehatan. Agar lebih efektif dapat menggunakan skrining *self assessment* risiko COVID-19 terlebih dahulu.
- 2) Bagi Pedagang dan Pekerja Lainnya
- (a) Memastikan diri dalam kondisi sehat sebelum berangkat ke pasar. Jika mengalami gejala seperti demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak nafas, tetap di rumah dan periksakan diri ke fasilitas pelayanan kesehatan apabila berlanjut.

- (b) Saat perjalanan dan selama bekerja selalu menggunakan masker, menjaga jarak dengan orang lain, dan hindari menyentuh area wajah. Jika terpaksa akan menyentuh area wajah pastikan tangan bersih dengan cuci tangan pakai sabun dengan air mengalir atau menggunakan *handsanitizer*.
- (c) Melakukan pembersihan area dagang masing-masing sebelum dan sesudah berdagang (termasuk meja dagang, pintu/*railing door* kios, etalase dan peralatan dagang lainnya).
- (d) Melakukan upaya untuk meminimalkan kontak dengan pelanggan, misalnya menggunakan pembatas/partisi (misal *flexy glass*/plastik), menyediakan wadah khusus serah terima uang, dan lain lain.
- (e) Pedagang, petugas keamanan, tukang parkir, dan kuli angkut harus selalu berpartisipasi aktif mengingatkan pengunjung dan sesama rekan kerjanya untuk menggunakan masker dan menjaga jarak minimal 1 meter.
- (f) Jika kondisi padat dan penerapan jaga jarak sulit diterapkan, maka penggunaan pelindung wajah (*faceshield*) bersama masker sangat direkomendasikan sebagai perlindungan tambahan.
- (g) Saat tiba di rumah, segera mandi dan berganti pakaian sebelum kontak dengan anggota keluarga di rumah, serta

membersihkan *handphone*, kacamata, tas, dan barang lainnya dengan cairan disinfektan.

- (h) Meningkatkan daya tahan tubuh dengan menerapkan PHBS seperti mengonsumsi gizi seimbang, aktivitas fisik minimal 30 menit sehari dan istirahat yang cukup dengan tidur minimal 7 jam, serta menghindari faktor risiko penyakit.

### 3) Bagi Pengunjung

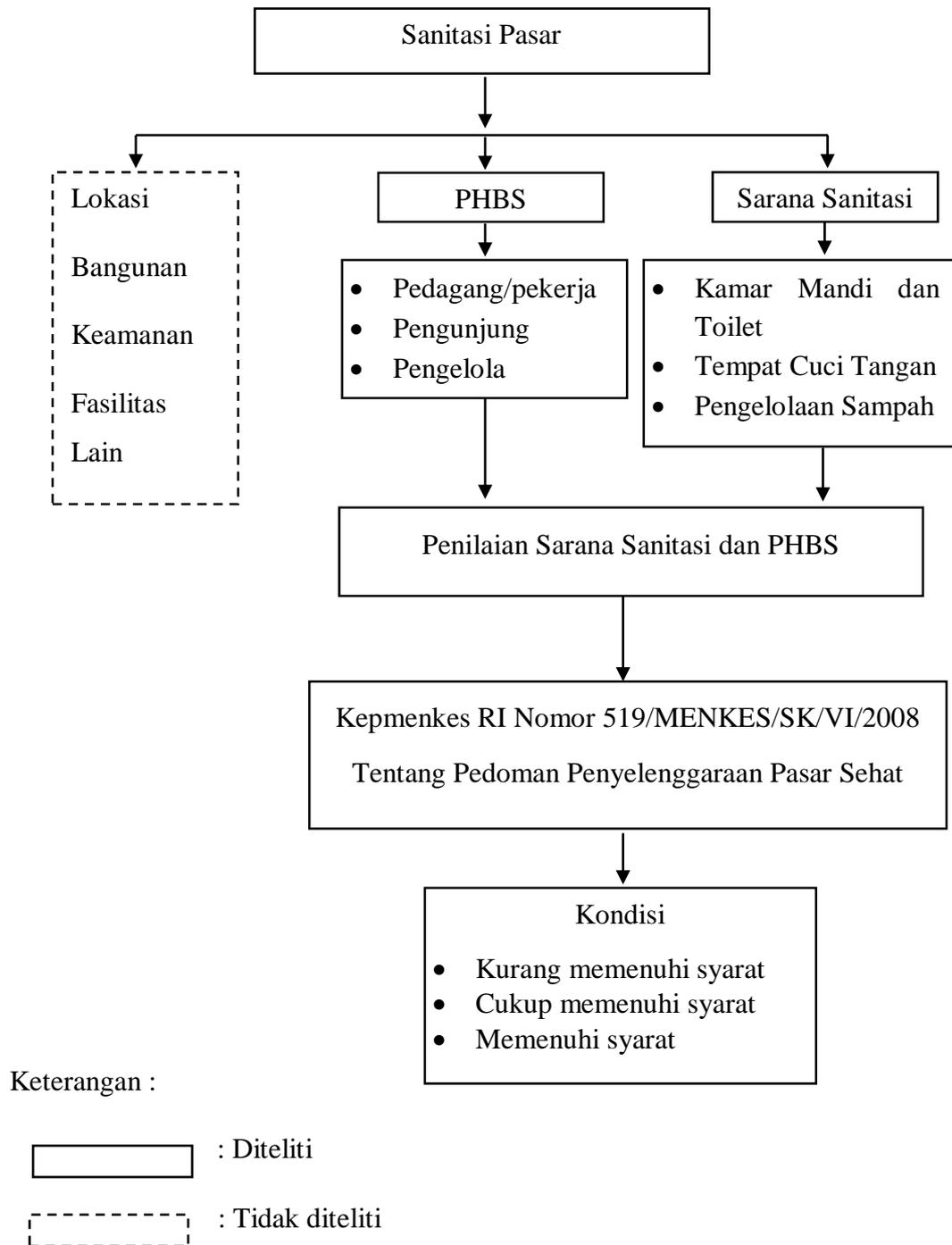
- (a) Memastikan diri dalam kondisi sehat sebelum keluar rumah, jika mengalami gejala seperti demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak nafas, tetap di rumah dan periksakan diri ke fasilitas pelayanan kesehatan apabila berlanjut.
- (b) Selalu menggunakan masker saat perjalanan dan selama berada di pasar.
- (c) Menjaga kebersihan tangan dengan sering mencuci tangan pakai sabun dengan air mengalir atau menggunakan *handsanitizer*.
- (d) Hindari menyentuh area wajah seperti mata, hidung, dan mulut.
- (e) Tetap memperhatikan jaga jarak minimal 1 meter dengan orang lain.
- (f) Jika kondisi padat dan sulit menerapkan jaga jarak agar tidak memaksakan diri masuk ke dalam pasar, namun apabila

terpaksa tambahan penggunaan pelindung wajah (*faceshield*) bersama masker sangat direkomendasikan sebagai perlindungan tambahan.

#### 7. Penilaian *Checklist*

Cara penilaian dengan pengamatan secara langsung menggunakan alat bantu *checklist* inspeksi sanitasi pasar. Setiap sub variabel memiliki beberapa penilaian. Setiap komponen penilaian memiliki nilai. Apabila kondisi di lapangan tidak sesuai persyaratan maka diberi nilai 0 (nol), apabila sesuai maka diberi nilai sesuai dengan nilai sesuai komponen. Skor adalah hasil perkalian antara bobot sub variabel dengan nilai komponen. Skor total adalah penjumlahan dari sub variabel pada masing-masing variabel. Skor maksimal pada variabel toilet 2.000, pengelolaan sampah 3.000, dan tempat cuci tangan 1.000. Skor maksimal sarana sanitasi adalah 6.000. Skor maksimal pada variabel perilaku hidup bersih sehat (PHBS) pedagang/pekerja 3.800, pengunjung 2.470, dan pengelola 1.330. Skor maksimal perilaku hidup bersih sehat (PHBS) 7.600. Penilaian dilakukan pada masing-masing variabel penelitian kemudian total skor dikategorikan menjadi 3 (tiga), yaitu : kurang memenuhi syarat, cukup memenuhi syarat, dan memenuhi syarat.

## B. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

**C. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimanakah kondisi sarana toilet Pasar Sidorejo Kalasan di Masa Pandemi COVID-19?
2. Bagaimanakah kondisi sarana pengelolaan sampah Pasar Sidorejo Kalasan di Masa Pandemi COVID-19?
3. Bagaimanakah kondisi sarana tempat cuci tangan Pasar Sidorejo Kalasan di Masa Pandemi COVID-19?
4. Bagaimanakah kondisi perilaku hidup bersih sehat (PHBS) Komunitas Pasar Sidorejo Kalasan di Pada Masa Pandemi COVID-19?