

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Beberapa Pengertian

1. Pengertian Sanitasi

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 (Suparlan, 2018). Usaha peningkatan kesehatan lingkungan yang umumnya dikenal dengan istilah sanitasi merupakan salah satu tindakan yang dimaksudkan untuk pemeliharaan kesehatan maupun pencegahan penyakit pada lingkungan fisik, sosial, ekonomi, budaya, dan sebagainya (Notoatmojo, 2005). Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan manusia (Soemirat, 2006). Berdasarkan uraian di atas maka yang dimaksud dengan sanitasi adalah upaya peningkatan derajat kesehatan manusia pada tahap pencegahan (preventif) dengan cara mengendalikan atau mengawasi faktor-faktor lingkungan yang memungkinkan timbulnya gangguan kesehatan pada individu maupun masyarakat.

2. Pengertian Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Sanitasi Tempat – Tempat Umum (STTU) merupakan usaha untuk mengawasi kegiatan yang berlangsung di tempat-tempat umum terutama yang erat hubungannya dengan timbulnya atau menularnya suatu penyakit, sehingga kerugian yang ditimbulkan oleh kegiatan tersebut dapat dicegah. Tempat-tempat

umum merupakan tempat kegiatan bagi umum yang mempunyai tempat, sarana dan kegiatan tetap. Diselenggarakan oleh badan pemerintah, swasta dan atau perorangan yang dipergunakan langsung oleh masyarakat (Adriyani, 2008). Sanitasi tempat-tempat umum merupakan usaha untuk mengawasi kegiatan yang berlangsung di tempat-tempat umum terutama yang erat hubungannya dengan timbulnya atau menularnya suatu penyakit, sehingga kerugian yang ditimbulkan oleh kegiatan tersebut dapat dicegah (Djamil, 2018). Sanitasi tempat-tempat umum adalah suatu usaha untuk mengawasi, mencegah, dan mengendalikan kerugian akibat dari pemanfaatan tempat maupun hasil usaha (produk) oleh dan untuk umum terutama terutama hubungan erat dengan timbulnya dan menularnya penyakit serta kemungkinan terjadinya kecelakaan (Suparlan, 2018). Dengan demikian maka sanitasi tempat-tempat umum harus memenuhi syarat-syarat kesehatan dalam arti melindungi, memelihara, dan mempertinggi derajat kesehatan masyarakat (Mukono, 2007). Menurut Adriyani (dalam Dinda 2019), Tempat-tempat umum harus memenuhi kriteria-kriteria sebagai berikut:

a. Diperuntukkan bagi masyarakat umum

Masyarakat umum diperbolehkan memasuki ruangan tempat umum tersebut dengan membayar ataupun tanpa membayar.

b. Harus memiliki gedung atau tempat permanen

Tempat umum harus memiliki gedung atau tempat tertentu dan tetap dimana masyarakat mengadakan aktivitas-aktivitas tertentu.

c. Harus ada aktivitas

Yang dimaksud dengan aktivitas disini adalah:

- 1) Aktivitas dari pengusaha serta para pegawai dari tempat umum tersebut.

2) Aktivitas dari para pengunjung tempat umum.

d. Harus memiliki fasilitas-fasilitas

Tempat umum sesuai dengan jenis macamnya harus memiliki fasilitas-fasilitas tertentu yang mutlak disyaratkan sesuai dengan peraturan yang berlaku untuk tempat umum tersebut.

3. Pengertian Pasar

Pasar adalah salah satu dari berbagai sistem, institusi, prosedur, hubungan sosial dan infrastruktur tempat usaha menjual barang, jasa, dan tenaga kerja untuk orang-orang dengan imbalan uang. Pasar termasuk tempat umum yang merupakan sarana dimana orang banyak berkumpul dan mengadakan interaksi atau hubungan dengan sesamanya. Salah satu bentuk interaksi tersebut bertemunya para penjual dan pembeli dan atas dasar itu dapat menghasilkan kesepakatan yang sama (Nurchahaya et al., 2018). Pasar merupakan salah satu tempat umum bagi orang banyak untuk melakukan kegiatan jual - beli yang dapat menyebabkan timbulnya / menularnya penyakit (Sakinah, 2017). Menurut Arifin (dalam Dinda 2018) Pasar adalah suatu tempat tertentu, bertemunya antara penjual dengan pembeli termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dengan membayar retribusi.

4. Pengertian Sanitasi Pasar

Sanitasi pasar adalah usaha pengendalian melalui kegiatan pengawasan dan pemeriksaan terhadap pengaruh-pengaruh yang ditimbulkan oleh pasar yang erat hubungannya dengan timbul atau merebaknya suatu penyakit. Pasar memiliki posisi yang penting untuk menyediakan pangan yang aman dan pasar tersebut dipengaruhi oleh keberadaan produsen, pemasok, penjual, konsumen, manager

pasar, petugas yang berhubungan dengan kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, komitmen dan partisipasi aktif para *stakeholder* dibutuhkan untuk mengembangkan pasar sehat (Kemenkes RI, 2010). Menurut Suparlan (dalam Anggraini 2018), berkaitan dengan fasilitas sanitasi pasar ada beberapa hal yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut:

a. Persediaan air bersih

Air bagi pasar sangat penting sekali karena air dipakai untuk membersihkan lantai dan lain-lain, untuk bagian-bagian bangunan. Untuk membersihkan bahan-bahan makanan sayur-sayuran, alat yang digunakan untuk mencuci daging dan lain-lain. Dipakai dalam kakus-kakus dan urinoir.

b. Kakus dan Urinoir

Kakus-kakus pasar dibuat model kakus umum. Kakus bagi pria dipisahkan dengan kakus wanita.

c. Pembuangan Sampah

Sampah di pasar merupakan masalah besar, lebih-lebih di Indonesia karena sebagian besar dari sampah pasar terdiri dari sampah basah, sehingga selama pengumpulan maka tumpukan-tumpukan ini merupakan sarang lalat, tikus dan lain-lain, harus diusahakan tempat tempat pembuangan yang baik sekali.

d. Pembuangan Air Kotor

Pembuangan air kotor yang penting harus mendapatkan perhatian ialah pembuangan air kotor di kakus dan urinoir dan pembuangan air kotor bekas cuci-cuci dan tempat penjualan daging.

B. Jenis-Jenis Pasar

Menurut Sudiasa (2015) terkait jenis-jenis pasar dapat ditinjau dari tiga hal yaitu:

1. Pasar ditinjau dari kegiatannya

a. Pasar tradisional

Pasar tradisional merupakan tempat transaksi antara penjual dan pembeli secara langsung. Tempat berjualannya terdiri dari kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual ataupun dari pengelola pasar. Pasar tradisional umumnya menjual keperluan kebutuhan sehari-hari, seperti: bahan makanan, sayuran, telur, daging, jajanan tradisional, buah, keperluan upacara agama, dan lain-lain. Sistem transaksi yang dipergunakan pada pasar tradisional ialah proses tawar menawar dengan interaksi langsung antara penjual dan pembeli untuk menentukan harga dan jumlah yang sesuai dan disepakati bersama. Berdasarkan Permendagri No.20 Tahun 2018 tentang Peraturan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional, menyatakan karakteristik dari pasar tradisional adalah sebagai berikut:

- 1) Pasar tradisional dimiliki, dibangun atau dikelola oleh pemerintah daerah.
- 2) Transaksi dilakukan secara tawar menawar.
- 3) Tempat usaha beragam dan menyatu dalam lokasi yang sama.
- 4) Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan baku lokal.

Berdasarkan kriteria di atas maka Pasar Mambal tersebut terdapat ada sistem tawar menawar antara penjual dan pembeli. Proses tawar menawar inilah yang membuat antara pedagang dan pembeli memiliki ikatan sosial. Selain itu,

proses tawar menawar antara penjual dan pembeli cukup mempengaruhi ramainya kios yang berada di pasar tersebut.

Waktu operasional pasar tradisional umumnya digolongkan menjadi 3 jenis, yaitu :

- 1) Pasar pagi hari yang beroperasi dari jam 02.00-10.00.
- 2) Pasar malam hari yang beroperasi dari jam 04.00-09.00
- 3) Pasar siang malam yang beroperasi 24 jam non stop

Berdasarkan kriteria waktu operasionalnya, Pasar Mambal digolongkan menjadi pasar tradisional yang beroperasi pada pagi hari dari 02.00-10.00 setiap hari.

b. Pasar Modern

Pasar Modern merupakan tempat transaksi antara penjual dan pembeli secara tidak langsung. Pada pasar modern pembeli melayani kebutuhannya sendiri dengan mengambil keperluannya di tempat yang sudah di tata sebelumnya. Kemudian harga barang juga sudah tercantum pada tabel yang terdapat pada rak/tempat barang tersebut diletakan dan harga tersebut merupakan harga pasti, yang tidak dapat ditawar.

2. Pasar ditinjau dari jenis dagangannya

a. Pasar umum

Pasar umum adalah pasar yang menjual atau menawarkan lebih dari satu jenis barang dagangan. Dagangan yang ditawarkan ialah meliputi keperluan dan kebutuhan sehari-hari.

b. Pasar khusus

Pasar khusus adalah pasar yang menjual atau menawarkan sejenis atau beberapa barang dagangannya berserta kelengkapannya.

Berdasarkan jenis dagangannya Pasar Mambal merupakan pasar tradisional yang dapat digolongkan menjadi pasar umum karena menjual berbagai jenis kebutuhan sehari-hari bagi masyarakat Desa Mambal pada khususnya dan menawarkan lebih dari satu jenis dagangan

1. Pasar berdasarkan radius pelayanannya

- a. Pasar desa (regional) adalah pasar yang berada di pusat desa dengan radius lingkup pelayanannya mencapai seluruh wilayah desa dan berada di akses jalan regional desa.
- b. Pasar sub desa adalah pasar yang berada di wilayah pusat desa dan berada dekat dengan jalan utama dengan radius pelayanan 1600-2000 m.
- c. Pasar lokal adalah pasar yang berada di tengah daerah dengan lingkup pelayanan 500-700 m dan mobilitas penduduk berkisar 40.000-60.000 orang.
- d. Pasar lingkungan adalah pasar yang berada di radius perumahan ataupun lingkungan tertentu dengan lingkup pelayanan 200-400 m.

Berdasarkan radius pelayanannya Pasar Mambal merupakan pasar tradisional yang dapat digolongkan menjadi pasar desa (regional) karena pasar yang terletak di lokasi yang strategis dan luas, bangunan permanen, dan mempunyai kemampuan pelayanan meliputi seluruh wilayah desa serta barang yang diperjual belikan lengkap dan dapat memenuhi kebutuhan masyarakatnya.

C. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Menurut Permenkes Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat, Pasar Sehat adalah kondisi pasar yang bersih, nyaman, dan sehat melalui kerjasama seluruh *stakeholder* terkait dalam menyediakan pangan yang aman dan bergizi bagi masyarakat. Berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat, persyaratan kesehatan lingkungan pasar adalah sebagai berikut:

1. Lokasi

Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)

- a. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir dan sebagainya
- b. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sempadan jalan
- c. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan
- d. Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya

2. Bangunan

Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku

- a. 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 indentitas yang jelas
 - 3) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus
- b. 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 langit-langit dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku
- 4) Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan
- 5) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir

c. Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan

- 1) Tempat penjualan bahan pangan basah
 - a) 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
 - 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 yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir

- h) Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga memudahkan aliran limbah serta tidak melewati 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 pangan kering
- a) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai
 - b) Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang 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 dengan sabun dan air yang mengalir
 - e) 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 yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu
 - b) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir

- c) Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan
- d) Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang 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 yang digunakan untuk memotong bahan makanan basah/matang tidak boleh digunakan untuk makanan kering/mentah

e. Area Parkir

- 1) Adanya pemisah yang jelas pada batas wilayah pasar
- 2) Adanya parkir yang 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 yang terpisah dari tempat parkir pengunjung
- 5) Tidak ada genangan air
- 6) Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yang cukup, minimal setiap radius 10 m
- 7) Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yang berbeda antara jalur masuk dan keluar
- 8) Adanya tanaman penghijauan
- 9) Adanya area resapan air di pelataran parker

f. Konstruksi

1) Atap

- a) Atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya binatang penular penyakit
- b) Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit
- c) Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku
- d) Atap yang mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir

2) Dinding

- a) Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang
- b) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air
- c) Pertemuan lantai dengan dinding, serta pertemuan dua dinding lainnya harus berbentuk lengkung (conus)

3) Lantai

- a) Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan
- b) 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

g. 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

h. Ventilasi

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

i. 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

j. 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

3. Sanitasi

a. Air Bersih

- 1) Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang
- 2) Kualitas air bersih yang tersedia memenuhi persyaratan
- 3) Tersedia tendon air yang menjaminn kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yang tidak bocor

- 4) Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 m
- 5) Kualitas air bersih diperiksa setiap enam (6) bulan sekali

b. Kamar Mandi dan Toilet

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

Tabel 1
Jumlah Kamar Mandi dan Toilet

No.	Jumlah pedagang	Jumlah kamar mandi	Jumlah toilet
1.	s/d 25	1	1
2.	25 s/d 50	2	2
3.	51 s/d 100	2	2
Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet			

Permenkes Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat

- 2) Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah yang cukup dan bebas jentik
- 3) Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air
- 4) Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
- 5) Air limbah dibuang ke septic tank (*multi chamber*), riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10 m dari sumber air bersih
- 6) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan
- 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 yang cukup

c. Pengelolaan Sampah

- 1) Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering
- 2) 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, kuat, atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah
- 5) TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (*vektor*) penular penyakit
- 6) Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar
- 7) Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam oleh petugas kebersihan

b. Drainase

- 1) Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan
- 2) Limbah cair yang 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 dengan ketentuan yang berlaku sehingga mencegah genangan air
- 5) Tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase
- 6) Dilakukan pengujian kualitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali

a. Pedagang dan Pekerja

- 1) Bagi pedagang karkas daging/unggas, ikan dan pemotong unggas menggunakan alat pelindung diri sesuai dengan pekerjaannya (sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut dan lain-lain)
- 2) 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 dan lain-lain)
- 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, ISPA dll

b. Pengunjung

- 1) Berpola hidup bersih dan sehat, seperti : tidak buang sampah sebarangan, tidak merokok, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dan lain-lain
- 2) Cuci tangan dengan sabun terutama setelah memegang unggas atau hewan hidup, daging, ikan

c. Pengelola

Mempunyai pengetahuan dan keterampilan dibidang hygiene sanitasi dan keamanan pangan

a. Pemadam Kebakaran

- 1) Tersedia peralatan pemadam kebakaran yang cukup dan berfungsi serta tidak kadaluwarsa
- 2) Tersedia hidran air dengan jumlah cukup menurut ketentuan berlaku
- 3) Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan diri
- 4) Adanya petunjuk prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran

b. Keamanan

Tersedia pos keamanan dilengkapi dengan personil dan peralatannya

6. Fasilitas Lain

a. Tempat Sarana Ibadah

- 1) Tersedia air bersih dengan jumlah dan kualitas yang cukup
- 2) Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan

b. Pos Pelayanan Kesehatan

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