

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Kesehatan Lingkungan

Menurut Ricky, (2005) Kesehatan Lingkungan merupakan bagian dari dasar-dasar kesehatan masyarakat modern yang meliputi terhadap semua aspek manusia dalam hubungannya dengan lingkungan, dengan tujuan untuk meningkatkan dan mempertahankan nilai-nilai kesehatan manusia pada tingkat setinggi-tingginya dengan jalan memodifisir tidak hanya factor sosial dan lingkungan fisik semata, tetapi juga terhadap semua sifat - sifat dan kelakuan - kelakuan lingkungan yang dapat membawa pengaruh terhadap ketenangan, kesehatan dan keselamatan organisme umat manusia.

Kesehatan lingkungan adalah suatu kondisi atau keadaan lingkungan yang optimum sehingga berpengaruh positif terhadap terwujudnya status kesehatan yang optimum pula. Sedangkan pengertian kesehatan lingkungan menurut WHO adalah ilmu dan keterampilan yang memusatkan perhatiannya pada usaha pengendalian semua factor yang ada pada lingkungan fisik manusia yang diperkirakan menimbulkan/akan menimbulkan hal-hal yang merugikan perkembangan fisiknya, kesehatannya maupun kelangsungan hidupnya.(Adnani, 2011).

B. Beberapa Pengertian

1. Pengertian sanitasi pasar

Sanitasi pasar adalah usaha pengendalian melalui kegiatan pengawasan dan pemeriksaan terhadap pengaruh-pengaruh yang ditimbulkan oleh pasar yang erat hubungannya dengan timbulnya atau merebaknya suatu penyakit (Kepmenkes

RI No:519/MENKES/SK/VI/2008). Sedangkan menurut Suparlan, (2012) pasar merupakan sekelompok bangunan keputusan DPRD, dimana pedagang - pedagang berkumpul untuk memperdagangkan dan menjual barang-barang dagangannya (Suparlan,2012)

Pasar memiliki posisi yang penting untuk menyediakan pangan yang aman dan pasar tersebut dipengaruhi oleh keberadaan produsen, pemasok, penjual, konsumen, manajer pasar, petugas yang berhubungan dengan kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, Komitmen dan partisipasi aktif para stake holder dibutuhkan untuk mengembangkan pasar sehat.

2. Pengertian pasar sehat

Menurut Kepmenkes No.519/2008 adalah kondisi pasar yang bersih,aman, nyaman dan sehat yang terwujud melalui kerjasama seluruh stake dalam menyediakan bahan pangan yang aman dan bergizi bagi masyarakat. Dengan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar yang meliputi: Lokasi, Bangunan, Sanitasi, Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS), Keamanan dan Fasilitas.

C. Jenis - Jenis Pasar

Menurut cara transaksinya, jenis pasar dibedakan menjadi pasar tradisional dan pasar modern.

1. Pasar tradisional

Pasar tradisional adalah bentuk paling awal dari pasar yang terdiri dari deretan stan atau kios yang berada di ruang terbuka dan pada umumnya terletak di sepanjang jalan utama dekat pemukiman penduduk. Sejak dahulu pedagang dan petani sudah banyak melakukan pertukaran hasil pertanian mereka di tempat seperti ini. (Gallion, 1986) Pasar tradisional merupakan segala bentuk jual beli

dilakukan secara tradisional, yaitu transaksi masih dilakukan dengan sistem tawar-menawar. Pasar tradisional biasanya menjual kebutuhan rumah tangga dan lokasinya juga digelar secara dadakan dan bersifat sementara karena hanya pada satu waktu. Misalnya, pasar subuh yang hanya diadakan saat menjelang subuh.

2. Pasar modern

Pasar modern adalah suatu pasar dimana pembeli dan penjualnya tidak melakukan transaksi secara langsung. Pembeli hanya melihat label harga pada suatu kemasan produk dan pembeliannya dilayani secara mandiri oleh pramuniaga contohnya supermarket, minimarket, hypermarket dsb. (Hutabarat, 2009) Pada pasar modern, penjual dan pembeli melihat harga yang sudah tertera dan langsung membayarnya. Produk yang dijual di pasar modern diberi barcode untuk memasukkan harga ke dalam sistem komputer. Pembeli dapat berkomunikasi dan meminta bantuan kepada pramuniaga yang memang disediakan untuk memudahkan dan memberikan pelayanan yang baik kepada para pembeli.

Menurut Nita Arsiaty, (2011) pada dasarnya pasar dibagi dalam beberapa golongan yaitu sebagai berikut :

1. Berdasarkan Wujudnya

- a) Pasar konkret merupakan pasar yang menunjukkan suatu tempat terjadinya hubungan secara langsung antar pembeli dan penjual.
- b) Pasar abstrak merupakan pasar yang menunjukkan hubungan antara penjual dan pembeli secara tidak langsung.

2. Berdasarkan waktu terjadinya

- a) Pasar harian merupakan pasar yang melakukan aktivitas setiap hari

- b) Pasar mingguan merupakan pasar yang melakukan aktivitas setiap satu minggu sekali.
 - c) Pasar bulanan merupakan pasar yang melakukan aktivitasnya setiap satu bulan sekali. Dalam aktivitasnya bisa satu atau lebih.
 - d) Pasar tahunan merupakan pasar yang melakukan aktivitas setiap satu bulan sekali. Kejadian pasar ini biasanya lebih dari satu hari, bahkan bisa mencapai lebih dari satu bulan.
3. Berdasarkan luas jangkauannya
- a) Pasar local merupakan pasar yang mempertemukan penjual dan pembeli dari berbagai daerah atau wilayah tertentu saja.
 - b) Pasar nasional merupakan pasar yang mempertemukan penjual dan pembeli dari berbagai daerah.
 - c) Pasar internasional merupakan pasar yang mempertemukan penjual dan pembeli dari berbagai Negara.

D. Syarat - Syarat Pasar

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 519/Menkes/Sk/VI/2008 tentang penyelenggaraan Pasar sehat menyatakan Pasar Sehat antara lain :

1. Lokasi

- a. Lokasi sesuai dengan Rencana Umum tata Ruang setempat (RUTR)
- b. Tidak terletak pada daerah rawan bencana : bantara sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir.
- c. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.

2. Bangunan

a. Umum

Bangunan dan rancangan bangunan harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

b. Penataan ruang dagang

- 1) Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasi seperti : basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas.
- 2) Pembagian zoning diberi identitas yang jelas
- 3) Tempat penjualan daging karkas unggas, ikan ditempatkan ditempat khusus.
- 4) Setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
- 5) Setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat.
- 6) Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan pasar utama minimal 10 meter atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian 1,5 meter.
- 7) Khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.

c. Ruang kantor pengelola

- 1) Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai
- 2) Tingkat pencahayaan ruang 200 lux.
- 3) Tersedia ruang kantor pengelola dengan tinggi langit-langit 3 m dari lantai
- 4) Tersedia toilet terpisah laki-laki dan perempuan.
- 5) Tersedia tempat suci tangan dilengkapi dengan sabun air yang mengalir.

- d. 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 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tanah kerat dan bukan dari kayu.
 - b) Penyajian karkas daging harus digantung.
 - c) Alas pemotong (talenan) 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 mencuci 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 (minimal 3%) sehingga memudahkan aliran limbah serta tidak melewati area penjualan.
 - i) Tersedia tempat sampah kering dan basa, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - j) Tempat penjualan bebas vector penularan penyakit dan tempat perindukannya, seperti : kecoa, lalat, 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 kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - d) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir.
 - e) Tempat penjualan bebas binatang penularan penyakit dan tempat perindukannya 9 tempat perkembangbiakan 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 dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
 - b) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air 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 vector penular penyakit dan tempat perindukannya seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
 - g) Pisau yang digunakan untuk memotong bahan makanan basah/matang tidak boleh digunakan untuk makan kering/mentah.

e. Area parkir

1. Adanya pemisahan yang jelas pada wilayah pasar.
2. Adanya parker yang terpisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti mobil, motor, sepeda, andong/delman dan becak.
3. Tersedia tempat parker khusus pengangkut hewan hidup dan hewan mati.
4. Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parker pengunjung.
5. Tidak ada genangan air.
6. Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dengan sampah 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 jalur keluar.
8. Ada tanaman penghijau.
9. Adanya area resapan air di peralatan parker.

f. Kontruksi bangunan

1) Atap

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

2) Dinding

- a) Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab, 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.

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 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.

h. Ventilasi

Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20% dari luas lantai dan saling berhadapan (Cross Ventilation).

i. Pencahayaan

- a) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan.
- b) 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 plastic untuk menghalangi binatang penular penyakit (*vector*) seperti lalat atau serangga lain yang masuk.

3. Sarana sanitasi

a. Air bersih

- 1) Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter/pedagang.
- 2) Kualitas air bersih yang tersedia memenuhi persyaratan.
- 3) Tersedia tendon air yang menjamin kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yan tidak bocor.
- 4) Jarak sumber air bersig (terutama sumur atau sumur pompa tangan) dengan pembuangan limbah minimal 10 m.
- 5) Kualitas air bersih diperiksa setiap enam bulan sekali.

b. Kamar mandi dan toilet

- 1) Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/simbul yang jelas.
- 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, pengurasan dan bak air.
- 4) Tersedia tempat suci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

- 5) Air limbah di buang ke septic tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10 meter 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 (TPS), kuat, kedap air atau container, mudah dibersihkan dan dijangkau petugas pengangkut sampah
- 5) TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penularan penyakit.
- 6) Lokasi TPS tidak berada dijalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar.
- 7) Sampah diangkut minimal 1x24 jam.

d. Drainase

- 1) Selokan atau drainase sekitar pasae 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) Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga mencegah genangan air.
- 4) Tidak ada bangunan atau kios diatas saluran drainase.
- 5) Dilakukan pengujian kualitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali.

e. Tempat cuci tangan

- 1) Fasilitas cuci tangan ditempatkan dilokasi yang mudah dijangkau.
- 2) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan kesaluran pembuangan yang tertutup.

f. Binatang penular penyakit (vektor)

- 1) Pada los makanan siap saji dan bahan pangan bebas dari lalat, kecoa, tikus
- 2) Pada area pasar angka kepadatan tikus harus nol.
- 3) Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran sesuai dengan area pasar.
- 4) Angka kepadatan lalat ditempat sampah dan drainase maksimal 30 per girl net.
- 5) *Container index*(CI) jentik nyamuk *Aedes Aegypti* tidak melebihi 5%

g. Kualitas makanan dan bahan pangan

- 1) Tidak basi
- 2) Tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna tekstil yang berbahaya sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- 3) Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas.

- 4) Kualitas makanan siap saji sesuai dengan Kepmenkes Nomor 942 tahun 2003 tentang makanan jajanan.
- 5) Makanan didalam keemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4-10°C), tidak kadaluarsa dan berlabel jelas.
- 6) 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.

E. Pengelolaan Sampah

Sampah adalah bahan buangan sebagai akibat kegiatan manusia dan hewan, yang merupakan bahan yang sudah tidak digunakan lagi, sehingga menjadi bahan buangan yang tidak dipergunakan lagi (Suyono, dan Budiman 2011).

Persyaratan pembuangan sampah yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut :

1. Penampungan atau pewadahan sampah

- a. Setiap sampah yang dihasilkan harus ditampung pada tempat sampah. Sampah yang cepat membusuk dan berbau sebelum ditampung ditempat sampah agar dimasukkan dalam kantong kedap air dan diikat.
- b. Tempat-tempat yang dipakai untuk menampung sampah basah harus :
 - 1) Terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah dilubangi tikus dan mempunyai permukaan yang halus pada bagian dalamnya.
 - 2) Mempunyai tutup yang mudah dibuka dan ditutup tanpa mengotori tangan.
 - 3) Mudah diisi dan dikosongkan serta mudah dibersihkan.
- c. Tempat sampah berupa bak beton permanen terutama di pemukiman tidak dianjurkan.

- d. Menampung sampah tempat sampah, tidak boleh melebihi 1x 24 jam(1 hari).
- e. Tidak diperkenankan membiarkan sampah yang dapat menampung air menjadi tempat perindukan serangga dan binatang penggerat

2. Pengumpulan dan pengangkutan sampah

- a. Tidak diperbolehkan mengumpulkan sampah diluar bangunan tempat pengumpulan serangga dan binatang penggerat.
- b. Tempat pengumpulan sampah harus kedap air, tertutup dan selalu dalam keadaan ditutup bila tidak sedang diisi atau dikosongkan serta mudah dibersihkan.
- c. Penempatan tempat pengumpulan sampah sementara
 - 1) Tidak merupakan sumber bau dan lalat bagi rumah terdekat
 - 2) Dihindarkan sampah masuk dalam saluran air.
 - 3) Tidak terletak pada tempat yang mudah terkena luapan air.
- d. Pengosongan sampah di tempat pengumpulan sampah sementara harus dilakukan minimum 1 kali sehari.
- e. Bila tempat pengumpulan sampah sementara berupa stasiun pemindahan (*transfer station*) dimana dilakukan proses, pemadatan sampah ditempat tersebut. Maka, tidak merupakan sumber bau dan lalat bagi rumah terdekat, dihindarkan sampah tidak masuk dalam air, dan tidak terletak pada daerah yang mudah terkena luapan air atau banjir.
- f. Bila tempat pengumpulan sampah sementara berupa area atau lokasi untuk pemindahan sampah dari alat angkut kecil ke alat angkut yang lebih besar .

F. Hubungan Sanitasi Pasar

Pasar merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli. Apabila sanitasi pasar tidak terjaga seperti sampah yang berserakan, limbah yang dibuang sembarangan, tempat sampah yang tidak memiliki tutup hal tersebut akan mempengaruhi kesehatan bagi pengunjung pasar, karena keadaan seperti ini akan mengundang adanya vektor seperti lalat, kecoak dan tikus. Lalat yang hinggap ditempat-tempat seperti ini selanjutnya akan terbang dan hinggap pada makanan-makanan yang dijual dipasar dan menyisakan kotoran - kotoran yang dibawa lalat diatas makanan yang dihinggapi. Selanjutnya makanan tersebut dibeli dan dimakan oleh konsumen dan hal ini bisa menyebabkan konsumen terkena penyakit, seperti diare, muntaber, dan lain-lain Selain itu pasar yang baik akan menjamin kesehatan pengunjung dan pengurus pasar (Suparlan, 2012)