BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi

Menurut (Notoatmodjo, 2003 dalam Skarina,2017). Usaha peningkatan kesehatan lingkungan yang umumnya dikenal dengan sebutan sanitasi merupakan salah satu tindakan yang dimaksudkan untuk pemeliharaan kesehatan maupun pencegahan penyakit pada lingkungan fisik, sosial, ekonomi, budaya, dan sebagainya. Berdasarkan hal tersebut dapat dikatakan bahwa sanitasi merupakan suatu tindakan pada lingkungan yang bertujuan mencegah penyakit serta meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

Sedangkan 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.

Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa sanitasi adalah suatu tindakan mengawasi lingkungan fisik yang bertujuan untuk mencegah penyakit serta meningkatkan derajat kesehatan dan kelangsungan hidup masyarakat.

B. Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Sanitasi tempat-tempat umum (*public health sanitation*) adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha-usaha kebersihan/ kesehatan tempat-tempat umum (TTU) dalam melayani masyarakat umum sehubungan dengan aktivitas tempat-tempat umum tersebut secara

fisiologis, psikologis, mencegah penularan penyakit atau kecelakaan secara estetika, antar penghuni, pengguna, dan masyarakat sekitarnya. (Budiman, 2010)

C. Pengertian Pasar

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 dapat dibagi menjadi beberapa jenis sesuai ukuran, jangkauan, skala geografis, lokasi jenis dan berbagai komunitas manusia, serta jenis barang dan jasa yang diperdagangkan. Salah satunya adalah pasar tradisional dan pasar modern.

1. Pasar tradisional.

Pasar tradisional adalah pasar yang berlokasi permanen, ada pengelola, dan sebagian besar barang yang diperjualbelikan adalah kebutuhan dasar sehari-hari dengan praktek perdagangan dan fasilitas infrastuktur yang sederhana, dan ada interaksi langsung antara penjual dan pembeli (Kepmenkes, 2008).

2. Pasar modern.

Pasar modern tidak banyak berbeda dengan pasar tradisional, namun pada pasar modern penjual dan pembeli tidak melakukan interaksi secara langsung pembeli melihat label harga yang tercantum pada barang, pasar berada dalam bangunan dan pelayanannya dilakukan secara mandiri dan dilayani oleh pramuniaga.(Adnyana,Y 2017).

D. Pengertian Sanitasi Pasar

Sanitasi pasar merupakan usaha untuk mengawasi kegiatan yang berlangsung di lingkungan pasar terutama yang erat hubungannya dengan timbulnya atau menularnya suatu penyakit, kondisi sanitasi pasar yang tidak memenuhi syarat memudahkan bakteri berkembang biak sehingga dapat menularkan berbagai penyakit(Yunanda, dkk 2015)

E. Pengertian infrastruktur pasar

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 519/MENKES/SK/VI/2008 tentang pedoman pasar sehat, intrastruktur pasar adalah sarana dan prasrana di pasar antara lain bangunan, kios-kios, perlengkapan transportasi pangan dan bahan pangan, perlengkpan, kebersihan pasar, perlengkapan pendukung lainnya.

F. Persyaratan Sanitasi 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.

c. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan.

d. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir.

e. Mempunyai batas wilayah yang jelas

2. Bangunan

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

a.Penataan ruang dagang

1) Pembagian area sesuai dengan peruntukannya(*zoning*)
2) Pembagian zoning diberi identitas yang jelas
3) Lebar lorong antar los minimal 1,5 meter..
4) Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan pasar utama minimal 10 meter.
5) Pestisida dan bahan berbahaya beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dari zona makanan dan bahan pangan.

b. Ruang kantor pengelola

1) Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai
2) Tingkat pencahayaan ruangan minimal 100 lux.
3) Tersedia toilet dan tempat cuci tangan.

c. Tempat penjualan bahan pangan dan makanan.

1) Tempat penjualan bahan pangan basah

a) Meja tempat penjualannya yaitu harus tahan karat, rata dan kemiringan yang cukup, dan tinggi meja minimal 60cm.
b) Penyajian karkas daging harus digantung.
c) Alas pemotong (talenan) tidak terbuat dari bahan kayu, tidak beracun, kedap air dan mudah dibersihkan.

d) Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan seperti: ikan dan daging menggunakan rantai dingin (*cold chain*) atau bersuhu rendah (4 - 10^0C).

e) Tersedia tempat untuk mencuci bahan pangan dan peralatan.

f) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

g) Saluran pembuangan limbah tertutup dengan kemiringan sesuai ketentuan.

h) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, dan tertutup.

i) Tempat penjualan bebas vektor 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 penjulan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.

c) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup.

d) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir.

e) Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit dan tempat perindukannya.

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) Pisau yang digunakan untuk memotong bahan mentah dan bahan matang harus berbeda dan tidak mengkarat.

e) Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup.

f) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup.

g) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukkannya.

d. 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 tempat parkir khusus pengangkut hewan hidup.

4) Tersedia area khusus bongkar muat barang.

5) Tidak ada genangan air.

6) Tersedia tempat sampah 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 pelataran parkir.

e. Konstruksi bangunan

1) Atap

1) Atap harus kuat, dan tidak bocor dan tidak menjadi tempat perindukan vector.

2) Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air.

3) Atap yang mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.

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 kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke saluran pembuangan.

4) Tangga

a) Tinggi, lebar dan kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

b) Terdapat pegangan tangan.

c) kuat dan tidak licin.

d) Memiliki pencahayaan minimal 100 lux.

5) Ventilasi

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

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 menjamin kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yang tidak bocor.
4) Jarak sumber air bersih (terutama sumur atau sumur pompa tangan) dengan pembuangan limbah minimal 10 m.
5) Kualitas air bersih diperiksa setiap 6 bulan sekali.

b. Kamar mandi dan toilet

1) Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilangkapi dengan tanda/simbol yang jelas.
2) Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dengan jumlah yang cukup dan bebas jentik.
3) Didalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air.
4) Tersedianya tempat cuci tangan yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

5) Air limbah di buang ke septic tank atau lubang peresapan yang tidak mencemari tanah dengan jarak 10m dari sumber air bersih.

6) Lantai dibuat kedap air, tidak licin dan mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan air.

7) Letak toilet terpisah minimal 10 m dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.

8) Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dengan 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), kuat, kedap air, atau kontainer mudah dibersihkan dan 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.

d, Drainase/saluran pembuangan air limbah

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 pengelolaan air limbah (IPAL) sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum.
3) Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sesuai dengan Keputusan Menteri Lingkungan Hidup nomor: 112 tahun 2003 tentang kualitas air limbah.
4) Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dangan ketentuan yang berlaku sehingga mencegah genangan air.
5) Tidak ada bangnunan los/kios diatas saluran drainase.
6) Dilakukan pengujian kualitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali.

b. Tempat cuci tangan

1) Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau.
2) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

c. Binatang penular penyakit (vektor)

1) Pada los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus.
2) Pada area pasar tingkat kepadatan tikus harus nol.

3) Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran sesuai dengan area pasar.

4) Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per grill net.

5) *Container index* (CI) jentik nyamuk *Aedes aegepty* tidak melebihi 5%.

G. Pengertian Vektor

Vektor adalah antropoda yang dapat memindahkan atau menularkan agent *infection* dari sumber infeksi kepada *host* yang rentan. Salah satu vektor binatang pengganggu yaitu lalat. Lalat merupakan salah satu jenis pserangga penganggu yang termasuk dalam genus *Musca domestica* (Sumantri, 2013).

Musca domestica atau disebut dengan lalat rumah atau disebut lalat rumah merupakan salah satu penyebab penyakit saluran pencernaan yaitu diare. Jenis lalat yang dapat merugikan manusia seperti lalat rumah, lalat biru *(calliphora vamitura*) dan lalat hijau (*C.Megacephala dan Lucilia sp*). Lalat hijau mempunyai dampak negatif bagi kesehatan manusia di seluruh dunia. Lalat bisa tersebar secara kosmopolit dan bersifat sianatropik yang artinya alat punya ketergantungan tinggi (berasosiasi) dalam kehidupan manusia karena sumber makanan manusia menjadi sumber makanan lalat (Susilowati. 2017)

H. Siklus Hidup Lalat

Lalat adalah *insecta* yang lebih banyak bergerak dengan menggunakan sayap untuk terbang. Hanya sesekali bergerak dengan kakinya, oleh sebab itu, daerah jelajahnya cukup luas. Siklus hidup lalat terdiri dari empat stadium yaitu telur, larva, pupa, dan dewasa (Suyono, 2010).

1. Stadium telur

Stadium ini memerlukan waktu 12 sampai 24 jam. Telur lalat berbentuk bulat dan lonjong berwarna putih, dengan besar telur sampai dua mm, telur yang di keluarkan oleh lalat betina sebanyak 150-200 butir sekaligus. Faktor temperature tempat sarang telur (sampah maupun kotoran) sangat berpengaruh, semakin hangat maka semakin cepat proses perkembangan telur tersebut.

2. Stadium larva

Larva lalat berbentuk bulat panjang ± 8 mm, dengan warna putih kekuning-kuningan agak keabuan bersegmen 13, dikalangan masyarakat sering disebut belatung. Larva dewasa selalu bergerak untuk mencari makanan di sekitar sarangnya yang berupa bahan organik. Pada tingkat akhir, larva mencari tempat kering untuk kemudian tidak bergerak dan berubah menjadi kepompong atau pupa. Lamanya stadium ini dua sampai delapan hari tergantung dari pengaruh setempat. Larva mudah mati pada temperature 73 ^{o}C.

3. Stadium pupa

Lama stadium ini dua sampai delapan hari tergantung temperature setempat. Bentuk pupa yaitu bulat lonjong dengan warna coklat hitam, panjang delapan sampai 10 mm. pada stadium ini jarang ada pergerakan, mempunyai selaput luar yang keras disebut *chitine*, pada bagian depan terdapat *spiracle* (lubang nafas) disebut *posterior spiracle.*

4. Stadium dewasa

Stadium ini merupakan stadium akhir dari siklus hidup lalat. Lalat akan keluar dari pupa dan terbang bebas. Dari stadium telur sampai mejadi dewasa memerlukan waktu selama tujuh sampai 14 hari (Suyono, 2010).

I. Tempat Perindukan Lalat

Tempat yang disenangi oleh lalat adalah tempat yang basah seperti sampah basah, kotoran binatang, tumbuh-tumbuhan busuk, kotoran yang menumpuk secara kumulatif di kandang (Sucipto, 2011). Sampah pasar juga sebagai tempat perindukan lalat. Adapun tempat-tempat perindukan lalat lainnya adalah sebagai berikut:

1. Kotoran hewan

Tempat perindukan bagi lalat yang paling utama yaitu pada kotoran hewan yang lembab dan bau (normalnya kurang lebih satu minggu). Kotoran hewan sangat sering di hinggapi oleh lalat karena bau yang tidak sedap dari kotoran hewan dapat mengundang lalat.

2. Sampah dan sisa makanan dari hasil olahan.

Lalat juga suka berkembangbiak pada sampah. Sampah yang paling banyak disukai lalat adalah sampah basah dan sisa makanan dari hasil olahan misalnya buah-buahan busuk, kue basi, sisa makanan yang ada di dalam rumah maupun pasar.

3. Kotoran organik

Kotoran organik seperti kotoran hewan, kotoran manusia, sampah dan makanan ikan merupakan tempat tempat yang cocok untuk berkembangbiak lalat untuk hinggap dan berkembangbiak.

4. Air kotor

Lalat juga berkembangbiak pada permukaan air kotor yang terbuka. Misalnya got yang kotor dan berbau, yang dapat mengundang lalat untuk berkembangbiak di tempat tersebut.

J. Aspek Kesehatan

1. Penyakit yang ditularkan oleh lalat

Lalat merupakan spesies yang mempunyai peranan penting bagi masalah kesehatan masyarakat. Ancaman lalat terjadi bersama timbulnya masalah sampah yang merupakan dampak negatif dari pertumbuhan penduduk. Rendahnya tingkat pengetahuan masyarakat tentang hygine dan sanitasi menyebabkan lalat mempunyai dampak negatif bagi kesehatan masyarakat secara luas dari segi estetika sampai penularan penyakit. penyakit-penyakit yang ditularkan sebagai berikut:

1. Diare

Diare adalah keadaan dimana kita keluar masuk toilet karena buang air besar dan encer, sehingga rasanya tidak tertahankan. Dalam diare peran lalat sangat besar karena lalat hinggap di sampah yang kotor dan penuh kuman, kemudian hinggap lagi pada makanan dan sejenisnya sehingga kuman dan bakteri kemudian beraksi menyebabkan diare

2. Disentri

Seperti diare, disentri adalah penyakit atau gangguan pada proses BAB. Pada disentri BAB bercampur dengan lendir bahkan mengandung darah. Peranan lalat juga penting seperti proses penyebab diare tadi, lalat hinggap di kotoran kemudian hinggap di makanan yang menyebabkan penyakit disentri ini.

3. Tifus

Penyakit yang terjadi karena infeksio bakteri salmonella typhi dan umumnya menyebar melalui makanan dan minuman yang telah terkontaminasi. Penyakit tifus tidak hanya dibawa oleh tikus saja, tetapi lalat juga membawanya.

Penyakit ini berbahaya jika tidak ditangani dengan serius dan mudah menyerang anak-anak.

4. Diptera

Dipteral merupakan salah satu organisme pembawa pathogen yang sangat berperan penting dalam medis dan kedokteran hewan. Lalat hidup sebagai ekstoparasit yang berada disekitar tubuh hewan ternak, pada peternakan lalat berperan sebagai pengganggu yang berbaya bagi kesehatan manusia dan hewan ternak. Kerugian-kerugian yang dapat ditimbulkan berupa kerusakan pada kulit, hilangnya sejumlah darah yang terhisap, berkurangnya berat badan akibat ketenangan hidup yang terganggu dan penularan mikroorganisme pathogen pada hewan (Mataram. 2015)

K. Pengendalian Vektor Lalat

Pengendalian vektor adalah suatu kegiatan untuk menurunkan kepadatan populasi vektor pada tingkat yang tidak lagi membahayakan bagi kesehatan manusia. Usaha pengendalian vektor lalat seharusnya merupakan salah satu program di setiap daerah. Perlu diadakan pengendalian lalat yang melibatkan partisipasi masyarakat. Pengendalian vektor lalat ini dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Mengurangi atau menghilangkan tempat perindukan lalat. Cara yang digunakan untuk mengurangi sumber yang menarik lalat dapat dicegah dengan cara menjaga kebersihan lingkungan, membuat saluran air limbah, dan menututup tempat sampah.

2. Pencegahan dengan cara membersihkan rumah dan pekarangan dari tumpukan sampah, memasang kawat kasa untuk mencegah lalat masuk ke dalam rumah, dan menutup makanan dengan tutup saji (Komariah. 2010).

L. Pengukuran Kepadatan Lalat

Untuk menghitung jumlah lalat yang hinggap di fly grill dengan menggunakan alat penghitung selama 30 detik. Sedikitnya pada setiap lokasi dilakukan 10 kali perhitungan, kemudian 5 kali hasil perhitungan lalat tertinggi di buat rata-ratanya dan dicatat dalam lembar perhitungan. Angka rata-rata perhitungan digunakan sebagai petunjuk (indeks) populasi pada satu lokasi tertentu. Sedangkan interprestasi hasi pengukuran indeks populasi lalat pada setiap lokasi (*blok grill*) sebagai berikut:

0-2 : rendah atau tidak menjadi masalah.

3-5 : sedang dan perlu dilakukan pengamatan terhadap tempat-tempat berbiaknya lalat.

6-20 : tinggi atau padat dan perlu pengamanan terhadap tempat-tempat perkembangbiakan lalat dan bila memungkinkan dilaksanakan upaya pengendalian.

21 keatas : sangat tinggi atatu padat dan perlu pengamanan terhadap tempat-tempat perkembangbiakan lalat dan dilaksanakan tindakan pengendalian lalat (Yuliana.R. 2017)