BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sanitasi Tempat-Tempat Umum (STTU)

1. Pengertian Sanitasi Tempat-tempat Umum

Tempat umum atau sarana pelayanan umum adalah tempat yang memiliki fasilitas dan berpotensi terhadap terjadinya penularan penyakit. Tempat-tempat umum merupakan suatu tempat dimana banyak orang berkumpul untuk melakukan kegiatan baik secara insidentil maupun terus-menerus, baik secara membayar maupun tidak, atau suatu tempat dimana banyak orang berkumpul dan melakukan aktivitas sehari-hari. (Imam, 2017)

Pengertian sanitasi tempat-tempat umum (STTU) adalah suatu usaha untuk mengawasi dan mencegah kerugian akibat dari tidak terawatnya tempat-tempat umum tersebut yang mengakibatkan timbul menularnya berbagai jenis penyakit. STTU dapat pula dipahami sebagai suatu upaya yang dilakukan untuk menjaga kebersihan tempat-tempat yang sering digunakan untuk menjalankan aktivitas hidup sehari-hari agar terhindar dari ancaman penyakit yang merugikan kesehatan.

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 yang erat hubungannya dengan timbulnya dan menularnya penyakit serta kemungkinan terjadinya kecelakaan. (Suparlan, 2012)

2. Tujuan Sanitasi Tempat-tempat Umum

Tujuan dari pengawasan sanitasi tempat-tempat umum, antara lain :

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

3. Kriteria Sanitasi Tempat-tempat Umum

Adapun batas-batas ketentuan untuk menggolongkan sebuah tempat disebut sebagai tempat-tempat umum. Kriteria sanitasi tempat-tempat umum, antara lain :

a. Tempat tersebut diperuntukkan bagi masyarakat umum bukan masyarakat khusus.
b. Terdapat tempat atau gedung yang bersifat permanen.
c. Dalam tempat tersebut dilakukan kegiatan atau aktivitas yang dapat menimbulkan risiko terjadinya penularan penyakit, penyakit akibat kerja dan kecelakaan. Tempat beraktivitas pengusaha, pegawai, dan pengunjung.
d. Memiliki fasilitas atau perlengkapan umum seperti Sarana Air Bersih (SAB), *Water-closet* (WC), Urinoir, tempat sampah dll

4. Jenis Sanitasi Tempat-tempat Umum

Ada beberapa jenis tempat umum, antara lain :

a. Hotel
b. Restoran

c. Kolam renang atau pemandian umum

d. Pasar dan Pusat Perbelanjaan (*Supermarket*)

e. Salon dan pangkas rambut

f. Tempat wisata atau tempat rekreasi atau taman hiburan

g. Terminal, bandar udara, stasiun, dan pelabuhan

h. Tempat ibadah

i. Bioskop

j. Rumah sakit

k. Sekolah

l. Perkantoran atau industri

5. Ruang Lingkup Sanitasi Tempat-tempat Umum

Ruang lingkup sanitasi tempat-tempat umum dijabarkan secara spesifik menjadi beberapa poin utama, yaitu :

a. Penyediaan air (*Water Supply*)

   Pengawasan kualitas air sesuai dengan persyaratan. Jumlah kuantitas air yang cukup.

b. Pengelolaan sampah padat, air kotor, dan kotoran manusia (*wastes-disposal sawage, refuse, dan excreta*)

   Tempat penampungan sampah sesuai dengan persyaratan, jumlah yang cukup dan mudah terjangkau. Terdapat Saluran Pengolahan Air Limbah (SPAL)

c. Hygiene dan sanitasi makanan (*Food Hygiene and Sanitation*)

   Pencegahan kontaminasi dan keracunan makanan, kebersihan makanan, penyimpanan makanan, dan kebiasaan penjamah makanan

d. Perumahan dan kontruksi bangunan (*Housing and Contruction*)

Lokasi dan konstruksi bangunan, ventilasi udara, pencahayaan ruang

e. Pengawasan vektor (*Vector Control*)

Terbebas dari serangga pembawa penyakit dan rodentia

f. Pengawasan pencemaran fisik (*Physical Pollution*)

Pengamanan sumber pencemaran dan jangkauan cemaran.

6. Kegiatan Sanitasi Tempat-tempat Umum

Adapun kegiatan yang mendasari sanitasi tempat-tempat umum, yaitu :

a. Pemetaan (*Monitoring*)

Meninjau atau memantau letak, jenis, dan jumlah tempat-tempat umum yang ada kemudian disalin atau digambarkan kembali dalam bentuk peta sehingga mempermudah dalam menginspeksi tempat-tempat umum tersebut.

b. Inspeksi (*Inspection*)

Penilaian serta pengawasan terhadap tempat-tempat umum dengan mencari informasi kepada pemilik, penanggung jawab, atau pengelola baik dengan wawancara maupun melihat langsung kondisi tempat umum untuk kemudian diberikan masukan jika perlu apabila dalam pemantauan masih terdapat hal-hal yang perlu mendapatkan pembenahan.

c. Penyuluhan (*Education*)

Penyuluhan terhadap masyarakat terutama untuk menyangkut pengertian dan kesadaran masyarakat terhadap bahaya-bahaya yang timbul dari tempat-tempat umum.

B. Destinasi Pariwisata

Undang-undang No 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataan menyatakan Destinasi Pariwisata adalah kawasan geografis yang berada dalam satu atau lebih wilayah administratif yang di dalamnya terdapat daya tarik wisata, fasilitas umum, fasilitas pariwisata, aksesibilitas, serta masyarakat yang saling terkait dan melengkapi terwujudnya kepariwisataan.

Terdapat lima faktor yang dapat menarik wisatawan untuk datang ke kawasan tempat wisata, yaitu *Natural and historic attractions, food, people, recreation facilities, marketed image of the destination*. Semua faktor tersebut tentunya merupakan produk pariwisata yang memiliki keunikan dan ciri khas. Produk pariwisata yang unik tersebut apabila dimanfaatkan dengan baik tentunya dapat memotivasi wisatawan untuk datang berkunjung ke destinasi wisata. (Rahmadiyanti, 2018)

C. Sanitasi Tempat Wisata

Pengertian sanitasi merupakan suatu usaha mengawasi beberapa faktor lingkungan yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup.

Tempat-tempat umum terdiri dari berbagai macam jenis salah satunya adalah tempat wisata. Tempat wisata merupakan suatu tempat berupa bangunan kuno yang terdiri dari peninggalan sejarah kuno, bangunan moderen, pemancingan kebun binatang, dan lain-lain digunakan untuk kegiatan pariwisata beserta kelengkapan lainnya yang dikelola secara profesional.

Tempat wisata adalah semua tempat atau keadaan alam yang memiliki sumber daya wisata yang dibangun dan dikembangkan sehingga mempunyai daya tarik dan diusahakan sebagai tempat yang dikunjungi wisatawan. (Dwi Cakhyono & Lagiono, 2018)

Sehingga sanitasi tempat wisata dapat diartikan sebagai sebuah usaha atau upaya pencegahan, pengawasan dan pemeliharaan terhadap lingkungan yang dapat berdampak pada kesehatan di kawasan tempat wisata.

Dalam sanitasi tempat wisata terdapat dua faktor yang perlu diperhatikan yaitu kebersihan lingkungan dan fasilitas keamanan. Kebersihan lingkungan diantaranya ; Toilet umum, Tempat sampah, Restoran/tempat makan yang layak dalam arti memenuhi syarat hygiene dan sanitasi, fasilitas P3K yang bila memungkinkan dilengkapi Poliklinik dan *ambulance* untuk kebutuhan mendesak (kritis). Untuk fasilitas keamanan seperti adanya penjaga, batas-batas pagar maupun tanda-tanda keamanan.

Untuk tempat wisata dengan memiliki letak dan bangunan tetap persyaratan yang harus dipenuhi, antara lain : Perizinan yang jelas, letak dan posisi menjamin keamanan, akses tempat yang mudah, kelengkapan fasilitas, peralatan P3K dan keamanan diletakkan ditempat yang terlihat, petugas atau penjaga yang tersertifikasi.

D. Hygiene Sanitasi Makanan

Makanan sebagai salah satu bagian dari Sapta Pesona Wisata mempunyai peran yang besar selama wisatawan berada di tempat wisata. Maka perlu perhatian khusus untuk pengelolaan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi manusia, khususnya wisatawan di daerah tempat wisata tersebut.

Pemerintah Daerah pada umumnya masih kesulitan dana dan tenaga untuk dapat memberikan pembinaan dan pengawasan untuk peningkatan sanitasi pengelolaan makanan di daerahnya termasuk juga daerah wisatanya. (Supraptini & Djarismawati, 2005)

Salah satu syarat dalam sanitasi tempat wisata, hygiene sanitasi makanan maupun tempat makan yang harus memenuhi semua nilai kelaikan. Sebagai jenis tempat pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan bagi masyarakat banyak, maka TPM memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh TPM harus memenuhi syarat-syarat kesehatan.

Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) merupakan sebuah tempat yang digunakan untuk mengolah makanan dari bahan mentah hingga disajikan menjadi makanan jadi. TPM yang dimaksud meliputi rumah makan dan restoran, jasaboga atau catering, industri makanan, kantin, warung dan makanan jajanan dan sebagainya.

Sedangkan hygiene sanitasi makanan merupakan salah satu upaya penting dalam mencegah kontaminasi yang akan merusak kualitas makanan dan bahkan menyebabkan penularan penyakit akibat makanan. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan 4 (empat) faktor penyehatan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan yaitu tempat/bangunan (lingkungan), peralatan, orang dan bahan makanan. (Fadhila, Wahyuningsih, & D., 2016)

Berdasarkan prinsip-prinsip tersebut, adapun penjelasan mengenai prinsip hygiene sanitasi makanan dalam upaya penyehatan makanan, seperti :

1. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Lingkungan

Faktor lingkungan sekitar tempat berjualan merupakan salah satu faktor higiene yang harus diperhatikan. Makanan dan minuman juga dapat terkontaminasi mikroba. Beberapa hal diantaranya adalah faktor lingkungan sekitar tempat berjualan yang kurang bersih dan terpelihara seperti letaknya yang dekat dengan sumber pencemaran. Oleh karena itu, penjual harus tetap memperhatikan kondisi sanitasi tempat berjualan. (Isnawati, 2012)

Fasilitas sanitasi dasar yang baik dan memenuhi persyaratan juga menjadi penentu kualitas makanan yang akan dikonsumsi. Bila fasilitas sanitasi dasar ada yang tidak memenuhi syarat, besar kemungkinan kontaminasi atau penyebaran penyakit melalui makanan terjadi secara cepat.

Adapun hal-hal sanitasi dasar yang rentan untuk menjadi kontaminan maupun penyebaran penyakit pada makanan seperti Air Bersih, Pembuangan air limbah, Toilet, Tempat sampah, Tempat cuci tangan, Tempat mencuci peralatan dan Tempat mencuci bahan makanan.

Menurut Mubarak (2009) bahwa jika tempat penyediaan makanan tidak memiliki sumber air bersih yang baik maka akan banyak penyakit yang menyerang manusia dapat ditularkan melalui air Kondisi tersebut dapat menimbulkan penyakit dimana-dimana.

Komponen yang memenuhi syarat dalam pembuangan air limbah antara lain tersedia pembuangan air limbah yang tertup, bersifat permanen, tidak rusak, kedap air, tidak menimbulkan bau, dapat mengalirkan limbah dengan

lancar, berjarak lebih dari 10 meter dari sumber air (sumur, mata air dll), dan harus dilengkapi dengan saringan penahan sampah. (Dwi Cakhyono & Lagiono, 2018)

Toilet harus bersih dan terpelihara kebersihannya, terdapat saluran air kotor atau tanki septik (*septic tank*), serta jumlah toilet untuk setiap 80 pengunjung wanita 1 buah jamban dan untuk setiap 100 pengunjung pria 1 buah jamban. (Imam, 2017)

Komponen tempat sampah yang memenuhi syarat antara lain tidak ada sampah yang berceceran, tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, kedap air, permukaan bagian dalam halus dan rata, mempunyai tutup yang mudah dibuka/ ditutup tanpa mengotori tangan, volume sampah tidak terlihat melebihi kapasitas tampung tempat sampah, tempat sampah mudah diisi dan dikosongkan, sampah dari diangkut/ dikosongkan setiap hari, pengangkutan sampah tertutup, tidak ada sampah yang berceceran saat pengangkutan. (Dwi Cakhyono & Lagiono, 2018)

Untuk tempat cuci tangan harus tersedia air cuci tangan yang mencukupi, tersedia sabun, deterjen, dan alat pengering/lap, jumlahnya cukup untuk pengunjung/karyawan. Tempat mencuci peralatan hendaknya tersedia air dingin yang cukup memadai, tersedia air panas yang cukup memadai, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, dan terdiri dari tiga bak pencuci. Untuk tempat mencuci bahan makanan air pencuci yang cukup, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus dan air pencuci yang dipakai hendaknya mengandung larutan hama. (Asokawati, Chahaya, & Dharma, 2015)

2. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Alat

Alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan di dalam menularkan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan *(food-borne disease).* Peralatan makanan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang lebih dari batas yang ditentukan. Keadaan alat makan yang digunakan dalam proses penyajian makanan juga dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan. (Fadhila et al., 2016)

Berdasarkan petunjuk pelaksanaan dalam pengumpulan data alat usap makanan oleh Kepmenkes Nomor.1098/Menkes/SK/VII/2003 yang disajikan dalam persyaratan peralatan makanan bahwa tidak boleh bakteri lebih dari 100 koloni/cm^2 permukaan alat dan tidak mengandung *E. coli*.

Bakteri indikator sanitasi adalah bakteri yang keberadaannya dalam pangan menunjukan bahwa air atau makanan tersebut pernah tercemar oleh feses manusia. Bakteri-bakteri indikator sanitasi umumnya adalah bakteri yang lazim terdapat dan hidup dalam usus manusia. Jadi adanya bakteri tersebut dalam makanan menunjukan bahwa dalam satu atau lebih tahap pengolahan makanan pernah mengalami kontak dengan feses yang berasal dari usus manusia dan oleh karenanya dapat mengandung bakteri patogen lain yang berbahaya. (Asokawati et al., 2015)

Proses pencucian peralatan juga menjadi faktor berpengaruh terhadap penyebaran kontaminasi bakteri. Kebersihan bak pencucian memang harus

diperhatikan karena bak yang kotor memungkinkan terjadinya kontaminasi silang antara bak dan peralatan.

Menurut prinsip-prinsip dasar pencucian peralatan makan yang terpenting adalah tersedianya sarana pencucian peralatan dengan memiliki tiga bagian, yaitu bagian pencucian, bagian pembersihan/ pembilasan dan bagian desinfeksi. Bak pertama berisi air sabun, bak kedua berisi air bersih untuk membilas, dan bak ketiga berisi air yang diberi desinfektan. Pencucian peralatan makan sebaiknya sesegera mungkin sebelum sisa makanan kering kering karena pada sisa makanan kering pada permukaan piring akan menjadi media yang baik bagi pertumbuhan bakteri.

Penyimpanan peralatan makan pada tempat yang lembab dan berkarat dengan keadaan basah akan menimbulkan kontaminasi terhadap peralatan makan tersebut. Namun pada penelitian ini, meskipun tempat penyimpanan dalam kondisi baik yakni tidak lembab dan tidak berkarat namun tidak lantas menyebabkan jumlah kuman menjadi sedikit, hal ini bisa saja disebabkan oleh aktivitas pengeringan peralatan denga menggunakan lap yang dilakukan sebelum menyimpan peralatan makan pada tempat tertentu. Kontaminasi yang telah terjadi sebelum penyimpanan dapat menyebabkan bakteri tetap tumbuh. (Fadhila et al., 2016)

3. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Personal

Personal hygiene adalah sikap bersihperilakupenjamah/penyelanggara minuman agar minuman tidak tercemar. Hasil olahan yang tidak bersih selain merugikan produsen juga berbahaya bagi konsumen. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dari personal hygiene yaitu penggunaan APD (celemek, tutup

kepala, masker dan sarung tangan), cuci tangan dengan sabun, tidak memegang uang langsung dari pembeli, dan mencuci tangan setelah memegang uang. (Isnawati, 2012)

Penjamah makanan merupakan sumber utama kontaminasi makanan. Tangan, napas, rambut dan keringat dapat mencemari makanan. Kebersihan penjamah, terutama kebersihan tangan sangat perlu diperhatikan. Keadaan tangan yang kotor dan memiliki kuku panjang serta kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum dan setelah menjamah makanan ataupun peralatan memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri pada peralatan makan maupun makanan siap saji. (Fadhila et al., 2016)

4. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan

Pengelolaan makanan minuman yang tidak higienis dan saniter dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan minuman yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen. Makanan dan minuman dapat menimbulkan penyakit disebabkan 2 hal, yaitu mengandung komponen beracun (logam berat dan bahan kimia beracun) dan terkontaminasi mikroorganisme patogen dalam jumlah cukup untuk menimbulkan penyakit (Salmonella thyposa, Shigella dysentriae, virus hepatitis, Escherichia coli, dan lainnya). (Isnawati, 2012)

E. Pengelolaan Makanan

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. (Kepmenkes 942, 2003)

Penanganan makanan jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan atau minuman.

Makanan harus melewati tahapan agar dapat dikatakan laik sehat untuk dikonsumsi. Prinsip pengelolaan makanan dapat menjadi gerbang utama pengamanan pangan. Adapun beberapa prinsip pengelolaan makanan diantaranya :

1. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan sangat penting hal ini untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada bahan makanan. Baik pencemaran sifat fisik, kimia ataupun mikrobiologis. Bahan makanan yang terhindar dari kontaminan akan memaksimalkan penyerapan gizi bagi tubuh manusia.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang belum diolah, sebagian dilakukan penyimpanan. Penyimpanan sebaiknya dilakukan pada wadah khusus, sehingga tidak bercampur antara bahan makanan yang mudah busuk, dan wadah tersebut dalam keadaan bersih.

3. Proses Pengolahan Makanan

Pada umumnya penjamah tidak menggunakan sarung tangan pada saat. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Susanna (2003), yang menyatakan bahwa tangan merupakan sumber kontaminan yang cukup berpengaruh terhadap kebersihan bahan makanan. Sentuhan tangan

merupakan penyebab yang paling umum terjadinya pencemaran pada makanan.

Tangan manusia merupakan tempat kuman berkembang biak. Cuci tangan merupakan kegiatan manusia untuk membasuh tangan dengan air untuk tujuan membersihkan tangan dari kotoran. Cuci tangan harus dilakukan dengan memakai sabun karena sabun dapat membantu menghilangkan atau membunuh kuman penyakit, melepaskan kotoran, lemak atau minyak dari kulit dan mempunyai manfaat melindungi diri dari berbagai penyakit misalnya seperti diare, kecacingan, infeksi kulit, Salmonellosis dan lain-lain

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Pada umumnya etalase/tempat penjualan pedagang tidak terhindar dari pencemaran dan serangga. Etalase/tempat penjualannya dibiarkan dalam keadaan terbuka, sehingga serangga dapat dengan mudah hinggap pada makanan, dan debu yang berterbangan di sekitar tempat berjualan juga menempel pada makanan jadi.

5. Pengangkutan Makanan

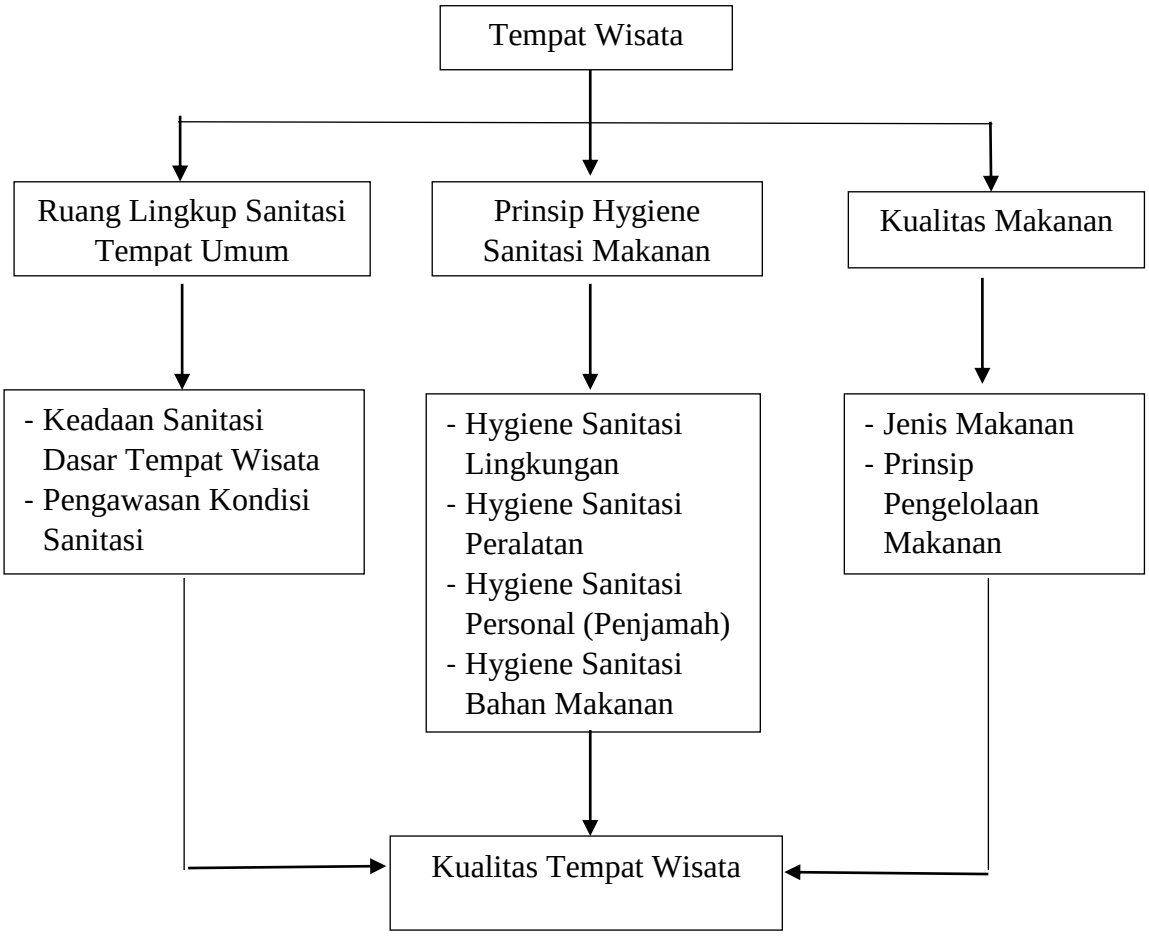
Dalam mengangkut makanan seharusnya dengan kondisi tertutup. Bila tidak tertutup, kondisi ini sangat memungkinkan terjadinya kontaminasi makanan, dan hinggapnya serangga pada makanan. Adanya kontaminasi ini sangat memungkinkan makanan menjadi tercemar dan mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan.

Peralatan yang digunakan untuk mengangkut haruslah wadah utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang ditempatkan sehingga makanan tidak akan jatuh maupun tercecer.

6. Penyajian Makanan

Penyajian makanan kepada konsumen meliputi wadah penyajian dan penyaji. Penyaji makanan sebaiknya dalam keadaan bersih begitupula wadah penyajian dalam keadaan bersih dan mudah dibersihkan. Minimalkan kontak langsung dengan makanan, agar tidak menimbulkan kontaminasi pada makanan yang siap disajikan.

Dari beberapa tinjauan pustaka yang sudah dipaparkan didapatkan kerangka konsep sebagai berikut :



Gambar 1. Bagan Kerangka Konsep