

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian

1. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah salah satu bagian dari penyehatan lingkungan yaitu upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat untuk mencegah terjadinya suatu permasalahan lingkungan dan terjadinya kesakitan yang mengancam kelangsungan hidup. Sanitasi juga merupakan usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan teknik terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi atau mungkin mempengaruhi derajat kesehatan manusia (Azawar, 1990)

2. Pengertian pasar

Dalam pengertian luas pasar diartikan sebagai tempat bertemunya penjual yang memiliki kemampuan untuk menjual barang/jasa dan pembeli yang menggunakan uang untuk membeli barang/jasa dengan harga tertentu. Menurut Mankiw (2007) Pasar adalah sekumpulan pembeli dan penjual dari sebuah barang atau jasa tertentu. Para pembeli sebagai sebuah kelompok menentukan permintaan terhadap produk, dan para penjual sebagai kelompok menentukan penawaran terhadap produk.

3. 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. Sedangkan pasar sehat merupakan tempat dimana semua pihak-pihak terkait bekerjasama untuk

menyediakan pangan yang aman, bergizi dan lingkungan yang memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat

B. Jenis Pasar

Ditinjau dari kegiatannya ada 2 jenis pasar yaitu :

1. Pasar Tradisional

Pasar Tradisional 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 langsung antara penjual dan pembeli. Peranan pasar tradisional sangat penting dalam pemenuhan kebutuhan, terutama bagi golongan masyarakat menengah ke bawah.

2. Pasar Modern

Pasar modern adalah tempat bertemunya pedagang dan pembeli dan ditandai dengan adanya transaksi jual beli secara tidak langsung. Pembeli melayani kebutuhannya sendiri dengan mengambil di rak-rak yang sudah ditata sebelumnya. Harga barang sudah tercantum pada label yang ada pada rak-rak tempat barang tersebut diletakkan dan merupakan harga pasti yang tidak bisa ditawar

C. Hubungan Pasar dengan Kesehatan Masyarakat

Pasar mempunyai peranan penting yang berhubungan dengan kesehatan masyarakat, yaitu :

1. Pasar dapat menjadi sumber perkembangan vektor penyakit, terutama pada pasar yang kebersihannya kurang diperhatikan (pembuangan sampah, air kotor, dan lainnya)
2. Pasar merupakan tempat paling baik untuk penularan penyakit dari orang sakit ke orang sehat
3. Pasar yang tidak memerhatikan letaknya, misalnya di daerah banjir akan mengakibatkan permukaan tanah senantiasa berair dan becek. Hal ini dapat menimbulkan berbagai gangguan bagi para penjual dan pengunjung maupun barang dagangan yang dijual terutama bahan makanan

D. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 519/MENKES/SK/VI/2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat. Ada beberapa persyaratan mengenai pasar sehat yaitu :

1. Lokasi

- a. Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)
- b. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti : bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir dsb
- c. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sempadan jalan
- d. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan
- e. Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya

2. Bangunan

a. Umum

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

b. Penataan Ruang dagangan

- 1) Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti : basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas
- 2) Pembagian zoning diberi identitas yang jelas
- 3) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat 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 bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m
- 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 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
- 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 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 (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 dagang 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 penularan penyakit dan gtempat 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 pemisahan yang jelas pada batas wilayah pasar
 2. Adanya parkir yang 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 parkir

f. Kontruksi

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 dindinglainnya 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 terjadinya genangan air.

g. Tangga

- 1. Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku

2. Ada pegangan tangga 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 pengolahan 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 makanana 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 memenuhi persyaratan (tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna)

a) Bau dan rasa

Bau dan rasa biasanya terjadi secara bersamaan dan biasanya disebabkan oleh adanya bahan-bahan organik yang membusuk. Bahan-bahan yang menyebabkan bau dan rasa ini berasal dari berbagai sumber. Intensitas bau dan rasa dapat meningkat bila terdapat klorinasi. Karena pengukuran bau dan rasa ini tergantung pada reaksi individu maka hasil yang dilaporkan tidak mutlak. Untuk standar air bersih diharapkan air tidak berbau dan tidak berasa

b) Warna

Tingkat zat warna air dapat diketahui melalui pemeriksaan laboratorium dengan metode fotometrik. Untuk standar air bersih diharapkan zat warna ≤ 50 TCU dan untuk standar air minum maksimum 15 TCU kandungan zat warna

- 3) Tersedia tendon air yang menjamin 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 seperti tabel 1 :

Tabel 1

Persyaratan Kamar Mandi dan Toilet di Pasar

No.	Jumlah Pedagang	Jumlah kamar mandi	Jumlah Toilet
1	s/d 25	1	1
2	26 s/d 50	2	2
3	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/SK/VI/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat

- 2) Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah yang cukup dan bebas jentik
- 3) Didalam 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, kedap air 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

d. 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

e. 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

f. Binatang penular penyakit (vektor)

1) Pada los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan 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 di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per gril 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 textil yang berbahaya sesuai dengan peraturan yang berlaku
 - 3) Tidak mengandung residu pestisida diatas ambang batas
 - 4) Kualitas makanan siap saji sesuai dengan Kepmenkes 942 tahun 2003 tentang makanan jajanan
 - 5) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4-10°C), tidak kadaluwarsa dan berlabel jelas
 - 6) Ikan, daging dan olahan 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
 - 7) Penyimpanan bahan makanan harus ada jarak dengan lantai, dinding dan langit-langit : jarak dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dengan lantai-lantai 60 cm
 - 8) Kebersihan peralatan makanan ditentukan angka total kuman nol maksimal 100 kuman per cm³ permukaan dan kuman esdhericiacoli adalah nol
- h. Desinfeksi pasar
- 1) Desinfeksi pasar harus dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan

- 2) Bahan desinfeksi yang digunakan tidak mencemari lingkungan

4. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

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 dll)
- 2) Berpola hidup bersih dan sehat (cuci tangan dengan sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang terutama bagi pedagang dan pemotong unggas, tidak buang sampah sembarang, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dll)
- 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 : tidak buang sampah sembarangan, tidak merokok, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dll
- 2) Cuci tangan dengan sabun terutama setelah memegang unggas/hewan hidup, daging, ikan

c. Pengelola

Mempunyai pengetahuan dan keterampilan dibidang hygiene sanitasi dan keamanan pangan

5. Keamanan

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
- b. Keamanan
- Tersedia pos keamanan dilengkapi dengan personil dan peralatan

6. Fasilitas Lain

a. Tempat Sarana Ibadah

- 1) Tersedia tempat ibadah dan tempat wudhu dengan lokasi yang mudah dijangkau dengan sarana yang bersih dan tidak lembab
- 2) Tersedia air bersih dengan jumlah dan kualitas yang cukup
- 3) Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan

b. Tempat penjualan unggas hidup

- 1) Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama
- 2) Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri
- 3) Kandang tempat penampung sementara unggas terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan
- 4) Tersedia fasilitas pemotong unggas umum yang memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Pertanian
- 5) Tersedia sarana cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air bersih yang cukup
- 6) Tersedia saluran pembuangan limbah cair khusus
- 7) Tersedia penampung sampah yang terpisah dari sampah pasar

8) Tersedia peralatan desinfektan khusus untuk membersihkan kendaraan pengangkut dan kandang unggas

c. Pos pelayanan kesehatan

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