

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. PENELITIAN TERDAHULU / URAIAN TEORI

1. Dewi Anisa, Rusmiati, Darjati, melakukan suatu penelitian dengan judul “Fasilitas Sanitasi Di Pasar Wonokromo Surabaya Tahun 2013”. Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif yang mana mengelompokkan data yang ada kemudian dilakukan analisis pada data tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui kondisi fasilitas sanitasi di Pasar Wonokromo Surabaya tahun 2015 mengacu Kepmenkes RI Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008. Hasil dari penelitian yang dilakukan kondisi fasilitas sanitasi di Pasar Wonokromo Surabaya Tahun 2015 masuk kategori pasar kurang sehat(66%). Lokasi masuk kategori sehat(100%). Bangunan masuk kategori kurang sehat(66%). Sanitasi masuk kategori kurang sehat(61%). Perilaku Hidup Bersih dan Sehat masuk kategori kurang sehat(64%). Keamanan masuk kategori sehat(94%). Fasilitas Lain masuk kategori tidak sehat(56%).
2. Teguh Widiyanto, Nuryanto, Bayu Chondro Purnomo, melakukan suatu penelitian dengan judul “Analisis Pasar Sehat Di Kabupaten Banyumas, 2022”. Penelitian ini termasuk ke dalam penelitian deskriptif dengan pendekatan survey. Penelitian ini bertujuan untuk untuk menganalisis pemenuhan persyaratan pasar sehat di Kabupaten Banyumas Hasil dari penelitian ini menunjukkan 2 pasar (40%) memenuhi persyaratan pasar sehat (Banyumas dan Manis), sedangkan 3 pasar (60%) tidak memenuhi persyaratan (Sokaraja, Ajibarang dan Wage). Sebagian besar komponen pemenuhan persyaratan yang tidak memenuhi syarat pasar sehat adalah bangunan (pasar/kios) ditemukan sampah, lorong pasar digunakan untuk berjualan, keterbatasan tempat sampah (belum terpisah), tempat cuci tangan tidak tersedia sabun baik di toilet maupun di tempat penjualan makanan/bahan pangan, pedagang siap saji belum dilakukan usap dubur (rectal swab), pengendalian vektor dan tikus belum rutin dilaksanakan, APAR tidak mudah dijangkau dan PHBS pedagang maupun pengunjung

yang masih rendah (tidak mencuci tangan dan merokok). Dalam rangka mencegah penularan penyakit melalui media lingkungan yang ada di pasar, maka perlu adanya upaya perbaikan terutama pada pasar yang tidak memenuhi syarat.

3. Satria Adhi Nugraha, yang melakukan suatu penelitian dengan judul “Analisis Sanitasi di Pasar Tradisional Tersono Kecamatan Tersono Kabupaten Batang Tahun 2020”. Penelitian yang dilakukan ini termasuk ke dalam penelitian deskriptif. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sistem pengelolaan sampah, Hasil dari penelitian ini menunjukkan Volume timbunan sampah di Pasar Tradisional Tersono sebesar 3,8495 m³/hari dengan rincian sampah organik sebesar 2,4641 m³/hari dan sampah anorganik sebesar 1,3854 m³/hari. Operasional pengelolaan sampah di Pasar Tradisional Tersono secara umum sudah baik namun masih ada beberapa hal perlu dibenahi. Pembiayaan pengelolaan sampah yang berasal dari retribusi sebesar Rp25.000/kios setiap bulan mencukupi untuk operasional pengelolaan sampah. Aspek peraturan pengelolaan sampah di Pasar Tradisional Tersono berdasarkan peraturan daerah Kabupaten Batang No. 21 Tahun 2011. Dari hasil observasi sumber daya manusia pengelolaan sampah di Pasar Tradisional Tersono sudah mencukupi untuk operasional pengelolaan sampah. Aspek sanitasi Pasar Tradisional Tersono masih terdapat beberapa hal yang perlu diperbaiki, serta tempat penyimpanan sampah sementara (TPS) belum tersedia di Pasar Tradisional Tersono. Perlu adanya penambahan 3 buah kamar mandian toilet agar dapat memenuhi persyaratan yang ditentukan menurut KEPMENKES RI NO. 519/MENKES/SK/VI/2008. Selain itu juga perlu menambahkan adanya tempat cuci tangan. Dari segi pengangkutan sampah dari Pasar Tradisional Tersono menuju TPA di Kecamatan Limpung sebaiknya dilakukan secara dua kali angkut agar proses pengangkutan tidak kelebihan muatan yang dapat membahayakan diri atau orang lain, solusi lainnya adalah dengan menambah jumlah armada sehingga jumlah sampah yang diangkut bisa terbagi menjadi dua. Sanitasi di Pasar Tradisional Tersono yang masih perlu diperbaiki diantaranya kebersihan

kamar mandi, perlu dilakukan adanya penilaian kualitas limbah cair, kemudian tempat penampungan sampah sebaiknya menggunakan wadah yang kuat, tahan air serta memiliki penutup. Bagi Pasar Tradisional Tersono disarankan agar dapat menyediakan TPS agar memudahkan pedagang dan petugas kebersihan dalam hal pengelolaan sampah.

4. Chyntia Olyvia Rizki Herwianti, Yuni Wijayanti, yang melakukan suatu penelitian dengan Judul “Gambaran Kondisi Fasilitas Sanitasi Lingkungan Pasar Tradisional di Kota Semarang Tahun 2022”. Penelitian ini termasuk ke dalam penelitian deskriptif kuantitatif. Tujuan dari penelitian ini adalah penelitian ini untuk mengetahui gambaran kondisi fasilitas sanitasi lingkungan pasar tradisional di Kota Semarang. Hasil penelitian diperoleh pasar tradisional di Kota Semarang yang tidak memenuhi syarat kesehatan berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat dan Standar Nasional Indonesia (SNI) 8152:2021 Tentang Pasar Rakyat yaitu air untuk kebutuhan higiene dan sanitasi (60%), kamar mandi dan toilet (53%), pengelolaan sampah (13%), SPAL (3%), IPAL (100%), tempat cuci tangan (40%), pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit (87%), kualitas makanan dan bahan pangan (80%), dan desinfeksi pasar (0%). Seluruh pasar tradisional harus menerapkan fasilitas sanitasi sebagai upaya pencegahan penyebaran penyakit di lingkungan pasar.

Tabel II.1 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu

No	Judul	Lokasi	Subyek	Variabel bebas	Variabel Terikat	Teknik Sampling	Jenis.. Penelitian
a	b	c	d	e	f	g	h
1.	Fasilitas Fasilitas Sanitasi Di Pasar Wonokromo Surabaya Tahun 2013 Sanitasi Di Pasar Wonokromo Surabaya Tahun 2013	Pasar Wonokromo Surabaya	Sanitasi Pasar	Sanitasi pasar yang memenuhi syarat	Sanitasi pasar yang memenuhi syarat sesuai permenkes no.519 tahun 2008	Total Sampling	Deskriptif
2.	Analisis Pasar Sehat Di Kabupaten Banyumas, 2022”	Kabupaten Banyumas	Menganalisis persyaratan pasar sehat	Sanitasi pasar yang memenuhi syarat	Sanitasi pasar yang memenuhi syarat sesuai permenkes no.17 tahun 2020	sampling	Deskriptif
3.	Analisis Sanitasi di Pasar Tradisional Tersono Kecamatan Tersono Kabupaten Batang Tahun 2020	Kecamatan Tersono Kabupaten Batang	Menganalisis sistem sanitasi	Sanitasi pasar yang memenuhi syarat	Sanitasi pasar yang memenuhi syarat sesuai permenkes no.519 tahun 2008	Survei	Deskriptif

4.	Gambaran Kondisi Fasilitas Sanitasi Lingkungan Pasar Tradisional di Kota Semarang Tahun 2022	Kota Semarang	Mengetahui kondisi fasilitas sanitasi pasar	Sanitasi pasar yang memenuhi syarat	Sanitasi pasar yang memenuhi syarat sesuai permenkes no.17 tahun 2020	Cluster random sampling	Deskriptif kuantitatif
----	--	---------------	---	-------------------------------------	---	-------------------------	------------------------

B. LANDASAN TEORI

1. Sanitasi Tempat-Tempat Umum

a. Pengertian

Sanitasi menurut World Health Organization (WHO) merupakan suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang mempunyai pengaruh terhadap manusia, terutama pada hal-hal yang mempengaruhi efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup.

Tempat-tempat umum yaitu suatu tempat yang banyak terdapat orang-orang berkumpul untuk melakukan kegiatan baik secara insidental maupun secara terus-menerus, baik secara membayar maupun tidak membayar. (Suparlan,1988)

Maka Sanitasi tempat-tempat umum dapat diartikan sebagai suatu usaha yang bertujuan untuk mengawasi serta mencegah dampak kerugian akibat dari pemanfaatan suatu tempat maupun hasil usaha atau produk oleh dan untuk tempat umum yang berhubungan erat dengan timbulnya atau menularnya suatu penyakit (Suparlan,1988)

b. Bentuk tempat-tempat umum

Berikut merupakan beberapa contoh dari tempat-tempat umum yang sering dijumpai meliputi:

- 1) Pasar
- 2) Hotel

- 3) Rumah Sakit
- 4) Pusat perbelanjaan / Mall
- 5) Tempat Ibadah
- 6) Sekolah
- 7) Taman
- 8) Bioskop
- 9) Kolam Renang
- 10) Salon
- 11) Pasar
- 12) Terminal
- 13) Dan lain-lain

2. Peraturan Menteri Kesehatan Tentang Pasar

- a. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang upaya pencegahan penyakit yang di sebabkan dari kondisi faktor Lingkungan maka diberlakukan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan media air, udara, Tanah, Pangan, Sarana dan Bangunan, dan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit
- b. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 Tentang tempat-tempat umum termasuk Pasar Sehat dalam upaya menjamin kondisi pasar yang bersih, aman, nyaman dan sehat sehingga seluruh aktivitas di dalam pasar dapat berjalan sesuai dengan tujuan dan peruntukannya.
- c. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 66 Tahun 2014 mengenai terwujudnya derajat kesehatan masyarakat di perlukan Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan dengan kecermatan terhadap media lingkungan, yang berpotensi menimbulkan bahaya terhadap kesehatan, pada manusia. Media lingkungan yang dimaksud adalah air, udara, tanah, pangan, sarana dan bangunan, serta vektor dan binatang pembawa penyakit.

- d. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2012 mengenai Pengelolaan Dan Pemberdayaan Pasar Tradisional agar berkembang lebih baik, dalam bersaing dengan mal dan toko modern
- e. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 519/Menkes/Sk/VI/2008 mengenai pedoman penyelenggaraan pasar sehat dalam tatanan program kabupaten / kota sehat

3. Pasar

- a. Pengertian Pasar menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 menjelaskan bahwa pasar adalah keadaan pasar rakyat yang bersih, mengikuti standar aman, nyaman dan sehat Standar kualitas kesehatan lingkungan, persyaratan Kesehatan dan dukungan sarana dan prasarana mengutamakan kemandirian komunitas pasar
- b. Pasar rakyat adalah tempat usaha ditata, dibangun, dan dikelola oleh pemerintah pusat, pemerintah daerah, Perusahaan dan/atau entitas swasta, publik Usaha yang dimiliki kawasan dapat berupa toko, kios, los dan tenda dimiliki/dioperasikan oleh pedagang kecil dan menengah, lembaga swadaya masyarakat atau koperasi dan usaha mikro, kecil dan menengah dalam proses jual beli barang melalui negosiasi.
- c. Pasar modern adalah transaksi yang melibatkan penjual dan pembeli secara tidak langsung, dikarenakan produk yang dijual jelas sudah ada harganya. Disamping menjual produk lokal pasar modern juga menjual produk impor serta menyediakan fasilitas yang lengkap dan nyaman, seperti pusat perbelanjaan, area makan, dan tempat parkir yang luas.
- d. Hubungan pasar dengan kesehatan manusia adalah kondisi Pasar yang merupakan salah satu tempat di mana banyak orang aktif bertindak untuk memenuhi kebutuhan mereka, dengan hal ini bisa memicu penyebaran berbagai penyakit. Beberapa penyakit yang dapat ditimbulkan adalah diare, kolera, SARS dan flu burung sedangkan

manusia sangat ditentukan oleh kondisi kebersihan di tempat-tempat umum yang banyak orang beraktivitas sehari-hari.

4. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

a. Media air

- 1). Standar baku mutu media air meliputi kualitas fisik, biologi, kimia dan radio aktivitas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2). Persyaratan kesehatan media air
 - a Tersedia air untuk keperluan higiene sanitasi dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 15 liter per pedagang.
 - b Kualitas air di Pasar Rakyat harus diawasi secara berkala sesuaidengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
 - c Jarak sumber air untuk keperluan higiene sanitasi yang berupa air tanah minimal 10 meter dari sumber pencemar (pembuangan limbah dan tempat penampungan sampah sementara).

b. Media udara

- 1). Standar baku mutu udara meliputi kualitas fisik, biologi, kimiasesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2). Persyaratan kesehatan media udara
 - a. Tidak ada asap rokok.
 - b. Tidak ada aktifitas pembakaran sampah di Pasar Rakyat.

c. Media tanah

- 1). Standar baku mutu media tanah meliputi kualitas fisik, biologi, kimia dan radioaktifitas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2). Persyaratan kesehatan media tanah
 - a. Tanah harus sudah dilakukan pemulihan bila lahan yang akan dibangun pasar adalah bekas galian tambang, tempat pembuangan akhir sampah.
 - b. Limbah padat dan limbah cair dikelola dengan baik.

d. Pangan

- 1). Standar baku mutu pangan meliputi kualitas fisik, biologi, dan kimia sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2). Persyaratan kesehatan pangan
 - a. Produk pangan segar, pangan olahan, pangan siap saji yang dijual di pasar harus bersertifikat/berlabel sebagai bentuk jaminan keamanan pangan dari pemerintah/lembaga yang ditunjuk.
 - b. Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Kementerian Kesehatan/Badan Pengawas Obat dan Makanan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.
 - c. Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yg digunakan dalam mengolah makanan jajanan siap saji harus disimpan terpisah. Bahan makanan yg cepat rusak atau membusuk harus disimpan ditempat terpisah.
 - d. Makanan jajanan yang disajikan harus menggunakan tempat/alat perlengkapan yang bersih yang aman bagi kesehatan.
 - e. Makanan jajanan yang disajikan harus dalam keadaan terbungkus/tertutup. Pembungkus yang digunakan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari jajanan.
 - f. Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik harus diolah kembali sebelum disajikan.
- 3). Kualitas pangan mikro biologi dan kimia (kuman dominan)
 - a. Tidak mengandung bahan berbahaya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.
 - b. Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas.
 - c. Makanan dalam kemasan tertutup harus disimpan dalam suhu rendah (4 – 100C), tidak kadaluarsa dan berlabel jelas.
 - d. Sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 100C.
 - e. Produk hewan dan olahan beku harus disimpan di sarana penyimpanan beku dengan suhu maksimum minus 180C dan

produk hewan dan olahan dingin harus disimpan di sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimum 40 C

- f. Penyimpanan bahan makanan harus ada jarak dengan lantai, dinding dan langit-langit: jarak dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dengan langit-langit 60 cm.
- g. Kebersihan peralatan makanan ditentukan dengan angka total kuman maksimal 100 kuman per cm² permukaan dan kuman *Escherichiacoli* nol.

4). Pengamanan higiene dan sanitasi pangan di pasar

- a. Peningkatan pengetahuan higiene dan sanitasi pangan bagi pembina, pengelola dan pedagang.
- b. Rantai pengamanan pangan mulai dari penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian sampai dengan penjualan di pasar harus sesuai dengan persyaratan.
- c. Pemeriksaan berkala terhadap cemaran (kualitatif dan kuantitatif) kimia terutama bahan berbahaya dan cemaran biologis (mikroba) baik menggunakan perangkat pemeriksaan bahan pangan dan atau makanan sederhana dan mudah dilakukan (food security/contamination kit) maupun pengambilan dan pengiriman sampel ke laboratorium.
- d. Pemenuhan sarana dan fasilitas penjualan dan penyimpanan bahan pangan yang memenuhi persyaratan sesuai area/zona jenis pangan.
- e. Perilaku pedagang terhadap pangan sesuai dengan prinsip prinsip higiene dan sanitasi pangan.

5). Sarana dan Bangunan

a. Umum

- 1. Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.
- 2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dan sebagainya.
- 3. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan, termasuk sempadan jalan.

4. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.

b. Ruang kantor pengelola

1. Ruang memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai.
2. Ruang tingkat pencahayaan ruangan 100 lux.
3. Tersedia ruangan 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 sabun dan air yang mengalir.

Tabel II.2 Parameter Ruang Kantor

No	Parameter	Unit	SBM (Volume minimal)	Keterangan
1.	Ruang kerja	m ³ /orang	11	Jika luas lantai 4,6m ² dan tinggi langit-langit 2,4 m
2.	Ruang kerja	m ³ /orang	11	Jika Luas lantai 3, 7 m ² dan tinggi langit-langit 3,0 m

c. Penataan ruang dagang

1. Pembagian area/zoning sesuai dengan jenis komoditi, sesuaikan sifat dan klasifikasinya seperti: basah, kering.
2. Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan ditempat khusus.
3. Setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
4. Penjualan serta pemotongan unggas dan ruminisia di Pasar Rakyat diatur sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.
5. Bahan Berbahaya dan Beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.

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. Memiliki sarana penyimpanan beku dengan suhu maksimum minus 180C dan sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimum 400C.
- c. Tempat penjajaan atau show case produk dingin dilengkapi alat pendingin dengan suhu pendingin maksimum 70C dan untuk produk beku dilengkapi dengan alat pendingin dengan suhu maksimum minus 100C.
- d. Alas pemotong (talenan) tidak mengandung bahan beracun, kedap air, dan mudah dibersihkan.
- e. Pisau untuk memotong bahan mentah dan bahan matang harus berbeda dan tidak berkarat.
- 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 dari 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 dengan air yang mengalir.
 - d. Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup, landai sehingga memudahkan aliran limbah.
 - e. Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - f. Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
 - g. Area parkir
 - 1. Kendaraan pengangkut hewan hidup tidak boleh masuk area parkir pasar dan memiliki area parkir sendiri.
 - 2. Tidak ada genangan air.
 - 3. Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat, dalam jumlah yang cukup minimal setiap 10 meter.
 - 4. Adanya tanaman penghijauan.

f. Konstruksi

1) Atap

- a. Atap harus kuat, 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. Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku
- d. Atap yang mempunyai ketinggian 10 meter 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.

4) 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.

5) Tangga

- a. Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan standar atau ketentuan peraturan perundangundangan.
- b. Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga.
- c. Terbuat dari bahan yang kuat, dan tidak licin.
- d. Memiliki pencahayaan minimal 100 lux dan tidak menyilaukan.

6) Ventilasi.

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

7) 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 200 lux.

8) Toilet

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

Tabel II.3 Parameter Sarana Sanitasi WC

No	Sarana Sanitasi	Rasio Pedagang Laki-laki	Rasio Pedagang Perempuan
1.	WC	1 :40 orang	1 : 25 orang
		2 : 80 orang	2 : 50 orang
		3 : 120 orang	3 : 75 orang
		Selengkapnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah satu toilet.	
2.	Peturasan	2:40 orang	
		4 : 80 orang	
		6 : 120 orang	
		Selengkapnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah dua peturasan.	

No	Sarana Sanitasi	Rasio Pedagang Laki-laki	Rasio Pedagang Perempuan
1.	WC	1 :40 orang	1 : 25 orang
		2 : 80 orang	2 : 50 orang
		3 : 120 orang	3 : 75 orang
		Selengkapnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah satu toilet.	
2.	Peturasan	2:40 orang	
		4 : 80 orang	
		6 : 120 orang	
		Selengkapnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah dua peturasan.	

- a. Tersedia toilet khusus untuk penyandang disabilitas.
- b. Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan untuk laki laki), tempat penampungan air tertutup dan tempat sampah tertutup.
- c. Letak tanki septic berjarak minimal 10 meter darisumber air bersih.
- d. Pintu toilet tidak menghadap langsung dengan dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
- e. Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- f. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan.
- g. Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan pencahayaan minimal 250 lux.

9) Kamar mandi

Harus tersedia kamar mandi laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut:

Tabel II.4 Sarana Sanitasi Kamar Mandi

Sarana Sanitasi	Rasio Pedagang Laki-laki	Rasio Pedagang Perempuan
Kamar Mandi	1 :40 orang	1 : 25 orang
	2 : 80 orang	2 : 50 orang
	3 : 120 orang	3 : 75 orang
	Selengkapnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah satu kamar mandi.	

10) Drainase

- a. Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.
- b. Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan sehingga mencegah genangan air.
- c. Tidak ada bangunan los/kios di atas saluran drainase.

11) Tempat cuci tangan

- a. Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau.
- b. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

Tabel II.5 Parameter Sarana Sanitasi Tempat Cuci Tangan

No	Sarana Sanitasi	Rasio Pengunjung Laki-laki	Rasio Pengunjung Perempuan
1.	Tempat cuci tangan/wastafel	1 per 1 WC dan tambahan 1 per 5	1 per 1 WC, ditambah 1 per 2 WC atau seterusnya

No	Sarana Sanitasi	Rasio Pengunjung Laki-laki	Rasio Pengunjung Perempuan
		peturasan atau seterusnya	
2.	Tempat CTPS untuk los basah	per 1 orang pedagang	-

5. Kesehatan Lingkungan di Pasar Sehat

1. Upaya Penyehatan

a. Media air

Pengawasan:

Dalam melakukan pengawasan terhadap media air, dilakukan kegiatan meliputi surveilans, uji laboratorium, analisis risiko kesehatan lingkungan dan tindak lanjut.

Perlindungan:

Dalam melakukan perlindungan terhadap media air, dilakukan kegiatan paling sedikit melalui pemberian komunikasi informasi edukasi dan pengembangan teknologi tepat guna serta rekayasa lingkungan.

Peningkatan kualitas:

Dalam melakukan kegiatan peningkatan kualitas media air paling sedikit melalui filtrasi, sedimentasi, aerasi, dan disinfeksi.

b. Media udara

Pemantauan:

Dalam melakukan pemantauan terhadap media udara dilakukan kegiatan meliputi surveilans, uji laboratorium, analisis risiko kesehatan lingkungan dan tindak lanjut.

Pencegahan penurunan kualitas udara:

Agar tidak terjadi penurunan kualitas udara yang terus menerus, maka seharusnya dilakukan pencegahan penurunan kualitas udara dengan cara paling

sedikit melakukan komunikasi, informasi dan edukasi, pengembangan teknologi tetap guna dan rekayasa lingkungan.

c. Media tanah

Pemantauan:

Dalam melakukan pemantauan terhadap media tanah dilakukan kegiatan meliputi surveilans, uji laboratorium, analisis risiko kesehatan lingkungan dan tindak lanjut.

Agar tidak terjadi penurunan kualitas tanah yang terus menerus, maka seharusnya dilakukan pencegahan penurunan kualitas tanah dengan cara paling sedikit melakukan Komunikasi, Informasi dan Edukasi, Pengembangan Teknologi Tetap Guna dan rekayasa lingkungan.

d. Pangan

Pengawasan:

Dalam melakukan pengawasan terhadap media air, dilakukan kegiatan meliputi surveilans, uji laboratorium, analisis risiko kesehatan lingkungan dan tindak lanjut.

Perlindungan:

Untuk melindungi pangan agar tetap terjaga keamanannya saat dikonsumsi, hal yang perlu dilakukan paling sedikit komunikasi,

informasi dan edukasi, pengembangan teknologi tetap guna dan rekayasa lingkungan.

Peningkatan:

Peningkatan kualitas pangan dapat dilakukan paling sedikit dengan melaksanakan teknologi pengolahan pangan.

e. Sarana dan bangunan Pengawasan:

Dalam melakukan pengawasan terhadap sarana dan bangunan, dilakukan kegiatan meliputi surveilans, uji laboratorium, analisis risiko kesehatan lingkungan dan tindak Lanjut.

Perlindungan:

Untuk melindungi sarana dan bangunan agar tetap layak digunakan, hal yang perlu dilakukan paling sedikit komunikasi, informasi dan edukasi, pengembangan teknologi tetap guna dan rekayasa lingkungan.

Peningkatan:

Peningkatan kualitas sarana dan bangunan dapat dilakukan paling sedikit dengan komunikasi, informasi dan edukasi, pengembangan teknologi tepat guna

6. Upaya Pengamanan

1. Pengelolaan sampah

- a. Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah terpilah (organik, anorganik dan residu).
- b. Tempat sampah terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.
- c. Tersedia alat angkut sampah yang kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan.
- d. Tersedia tempat penampungan sementara (TPS) yang terpilah antara organik, anorganik dan residu, kuat atau kontainer, kedapair, mudah dibersihkan, mudah dijangkau petugas pengangkut sampah.
- e. TPS tidak menjadi tempat perindukan vektor penular penyakit.
- f. Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar.
- g. Sampah diangkut maksimal 1 x 24 jam ke Tempat Pemrosesan Akhir (TPA).
- h. Pengelolaan sampah dengan metode 3R (reduce, reuse, recycle).

2. Pengelolaan Limbah

- a. Limbah cair (grey water) yang berasal dari setiap los daging/ikan/ayam/dapur/tempat pencucian peralatan, tempat cuci tangan dan kamar mandi disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum dibuang ke saluran pembuangan umum.

- b. Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan undangan.
- c. Air hujan harus di alirkan melalui drainase.
- d. Limbah toilet (black water) dialirkan langsung ke septic tank.
- e. Dilakukan pengujian kualitas limbah cair secara berkala sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan undangan.

7. Sarana dan Prasarana Penunjang

Sesuai dengan tujuan penyelenggaraan Pasar Sehat dalam rangka mewujudkan kondisi pasar yang bersih, aman, nyaman serta sehat baik untuk pedagang maupun pembeli/konsumen dan pengunjung pasar, maka pasar harus dilengkapi dengan sarana penunjang yaitu:

1. Sarana

- a. Tempat ibadah (musala)
 - 1) lokasi mudah dijangkau.
 - 2) bersih dan tidak lembab.
 - 3) tersedia air bersih mengalir dalam jumlah cukup baik untuk toilet maupun untuk keperluan wudhu.
 - 4) ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
 - 5) dilengkapi peralatan ibadah yang bersih.
- b. Tempat pelayanan kesehatan
 - 1) Tersedia ruangan khusus yang digunakan sebagai tempat pelayanan kesehatan baik pekerja pasar dan konsumen yang beroperasi sesuai kebutuhan terkait pencegahan, pengendalian, dan penanggulangan berbagai resiko kesehatan dan kecelakaan.
 - 2) Lokasi berada di pasar yang difasilitasi tenaga medis dan kader kesehatan sesuai dengan tempat pelayanan kesehatan.
 - 3) Tempat pelayanan kesehatan ini dapat pula difungsikan sebagai posko untuk kegiatan pemantauan penyakit (surveilans)

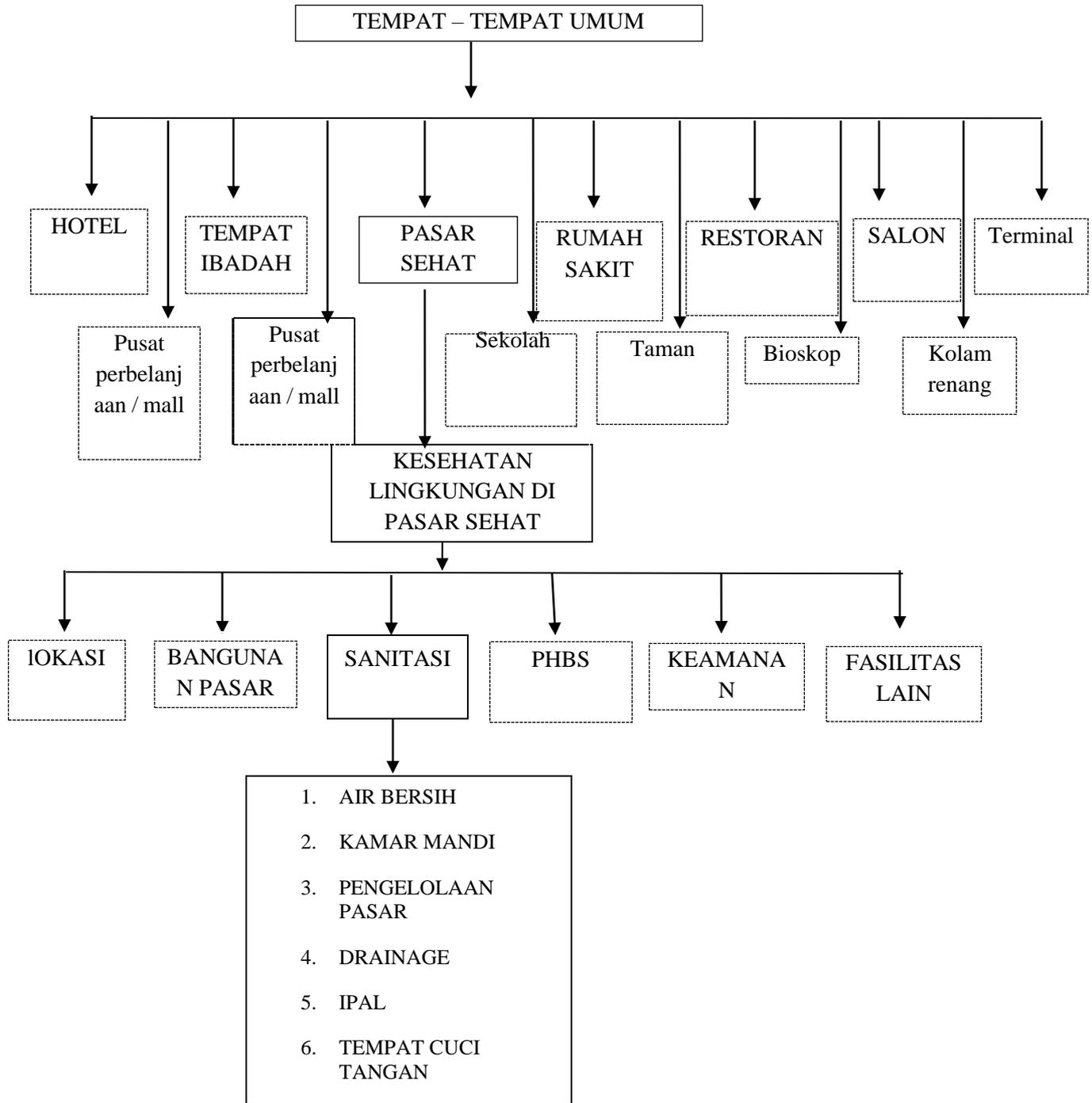
epidemiologi) dan pengendalian pencegahan faktor risiko terhadap kesehatan dan kecelakaan.

- c. Ruang Menyusui dan/atau Memerah ASI termasuk di dalamnya tempat penitipan anak
 - 1) Ruang menyusui dan/ atau memerah ASI diselenggarakan pada bangunan permanen dapat merupakan ruangan tersendiri atau merupakan bagian dari tempat pelayanan kesehatan yang memenuhi persyaratan kesehatan.
 - 2) Mekanisme pembentukan ruang menyusui dan/atau memerah ASI diselenggarakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
 - 3) Tersedia tempat penitipan anak.
 - 4) Tersedia lemari pendingin
- d. Ruang terbuka hijau.
- e. fasilitas lain sesuai kebutuhan.

2. Prasarana

- a. Tersedia pencegahan dan pengendalian kebakaran di pasar. Salah satunya dengan menyediakan peralatan pemadam kebakaran seperti: Alat Pemadam Api Ringan (APAR) yang diletakkan di tempat yang mudah dijangkau khususnya di masing-masing los/zona pasar, dan hydran air yang berfungsi dengan baik.
- b. Tersedia jalur dan petunjuk evakuasi serta ruang untuk titik kumpul saat terjadi bencana.
- c. Tersedia pos keamanan dengan petugas dan peralatan yang memadai.
- d. Dilengkapi CCTV di beberapa titik strategis dan ruang monitor yang diletakkan di ruang pengelola.

C. Kerangka Teori



Keterangan :

= Yang Diteliti

= Yang Tidak Diteliti