

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sanitasi

1. Pengertian Sanitasi

Menurut *World Health Organization* (WHO), sanitasi merupakan upaya untuk mengontrol beberapa aspek lingkungan fisik yang dapat berdampak negatif pada kesehatan, dan sanitasi lingkungan melibatkan usaha untuk mengontrol semua elemen lingkungan yang berpotensi merugikan pada pertumbuhan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup manusia (WHO, 2023). Kementerian Kesehatan RI (2018) menyatakan bahwa sanitasi adalah serangkaian upaya untuk mencegah, meminimalkan, atau menghilangkan risiko terjadinya penyakit melalui pemeliharaan lingkungan yang bersih, sehat, dan aman. Jadi sanitasi adalah pengawasan yang menitikberatkan pada pengawasan dari berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.

Berdasarkan Permendagri No. 87 tahun 2022 tentang percepatan pelayanan sanitasi berkelanjutan di daerah, sanitasi adalah segala upaya yang dilakukan untuk menjamin terwujudnya kondisi yang memenuhi persyaratan kesehatan melalui pembangunan sanitasi. Menurut Gusti, A (2022), sanitasi adalah upaya untuk menciptakan dan menjaga kesehatan masyarakat, terutama dalam upaya pencegahan penyakit dan mewujudkan lingkungan yang sehat, hygiene merujuk pada upaya individu dalam menjaga dan melindungi kesehatan diri. Tujuan sanitasi lingkungan adalah

memenuhi standar lingkungan yang sehat dan nyaman, karena sanitasi buruk dapat menyebabkan penyakit dan mengurangi tingkat kesejahteraan, sehingga upaya sanitasi lingkungan sangat penting untuk meningkatkan kesejahteraan.

Dalam upaya mencapai gaya hidup bersih, sanitasi adalah tindakan sadar untuk mencegah kontak langsung manusia dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya. Sanitasi merupakan hasil dari berbagai usaha untuk menciptakan lingkungan yang memenuhi standar kesehatan, dan sanitasi merupakan bagian dari kesehatan lingkungan dengan harapan dapat menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia (Mundiatun & Daryono, 2015 dalam Herdhianta, 2022).

2. Sanitasi Tempat-tempat Umum

Tempat dan fasilitas umum adalah lokasi, sarana, dan prasarana kegiatan bagi masyarakat umum (Permenkes, 2023). Tempat-tempat umum adalah lokasi dimana banyak orang berkumpul untuk melakukan kegiatan sehari-hari, baik secara insidental maupun rutin, dengan atau tanpa biaya, dan tempat umum memiliki fasilitas dan potensi untuk penularan penyakit. Sanitasi tempat-tempat umum merupakan suatu upaya yang dilakukan untuk menjaga kebersihan tempat-tempat yang sering digunakan untuk berbagai aktivitas sehari-hari, agar terhindar dari ancaman penyakit yang merugikan kesehatan (Faradinah, E. D., 2022).

Sanitasi tempat-tempat umum (*public health sanitation*) adalah upaya pencegahan penyakit yang berfokus pada kebersihan dan kesehatan

tempat-tempat umum (TTU). Upaya ini melayani masyarakat dengan memperhatikan aktivitas di tempat-tempat secara fisiologis, dan psikologis, mencegah terjadinya penularan penyakit atau kecelakaan, serta meningkatkan estetika bagi penghuni, pengguna, dan masyarakat sekitarnya (Suyono & Budiman, 2020).

Tempat umum memiliki potensi sebagai lokasi penularan penyakit, pencemaran lingkungan, dan gangguan kesehatan lainnya. Pengawasan atau pemeriksaan sanitasi terhadap tempat-tempat umum dilakukan untuk menciptakan lingkungan yang bersih dan melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya (Pionontoan & Sumampouw, 2019 dalam Herdhianta, 2022).

Menurut Marza, R. F. (2022) remediasi lingkungan adalah bentuk tindakan sadar untuk mempromosikan gaya hidup sehat dan bersih. Tujuannya untuk menghindari kontaminasi dengan zat-zat kotor dan berbahaya, sehingga kesehatan manusia dapat terjaga lebih bersih dan sehat. Cakupan fasilitas sanitasi di tempat umum secara khusus dibagi menjadi beberapa poin utama:

- a. Penyediaan dan pemantauan kualitas air sesuai dengan kebutuhan cukup air.
- b. Tersedia sistem pembuangan air limbah (SPAL) yang memadai dan mudah dijangkau, termasuk tempat pengelolaan limbah padat, limbah, dan limbah manusia (pembuangan limbah, limbah, dan kotoran).

- c. Praktik higiene makanan bertujuan untuk pencegahan kontaminasi dan keracunan makanan.
 - d. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, serta pengendalian pencemaran fisik untuk melindungi sumber pencemaran dan area yang tercemar.
 - e. Pemetaan (monitoring) untuk mengidentifikasi atau memantau lokasi, jenis dan jumlah tempat umum yang ada, kemudian mencatat atau menggambarkan dalam bentuk peta untuk mempermudah inspeksi tempat-tempat umum tersebut.
 - f. Inspeksi sanitasi adalah proses penilaian dan pengawasan dengan mengumpulkan informasi dari pemilik atau penanggung jawab melalui wawancara dan observasi langsung terhadap kondisi tempat umum. Jika ada hal-hal yang perlu diperbaiki, akan diberikan masukan atau rekomendasi untuk perbaikan lebih lanjut.
 - g. Penyuluhan (*edication*) terhadap masyarakat khususnya yang berkaitan dengan pemahaman dan persepsi masyarakat terhadap bahaya yang timbul dari inspeksi sanitasi tempat-tempat umum.
3. Hubungan Sanitasi dan Kesehatan

Menurut Tanjung (2022), sanitasi dan kesehatan memiliki hubungan yang erat. Penyebaran penyakit dipengaruhi oleh sarana prasarana sanitasi dan dapat berpengaruh pada penyebaran berbagai macam penyakit. Hubungan sanitasi dengan kesehatan dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. Hubungan sanitasi air dengan kesehatan

Air bersih memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan manusia. Banyak aktivitas sehari-hari yang memerlukan air bersih, seperti mencuci, mandi, minum, menyiram, dan membersihkan sesuatu. Berikut adalah penyakit yang berkaitan erat dengan air berdasarkan cara penularannya:

1) *Water borne disease*

Penularan penyakit akibat kuman patogen dalam air yang dapat masuk ke dalam tubuh melalui mulut dengan konsumsi air minum dan makanan, sehingga kuman masuk ke saluran pencernaan dan menjadi penyebab timbulnya penyakit seperti disentri, tifus, dan kolera.

2) *Water washed diseases*

Penularan penyakit melalui air karena kondisi sekitar sumber yang tidak kedap air, seperti air bekas cucian akan kembali masuk ke sumber air utama. Hal ini dapat menyebabkan pencemaran, penurunan kualitas air, dan meningkatkan jumlah mikroorganisme patogen. Penggunaan air yang tercemar dapat menyebabkan penyakit, seperti rasa gatal pada kulit.

3) *Water based diseases*

Air dapat menjadi tempat berkembang biaknya binatang yang dapat menularkan berbagai penyakit, seperti *schistosomiasis* yang dapat ditularkan melalui penggunaan air yang terkontaminasi.

4) *Water related diseases*

Air menjadi habitat dan tempat berkembang biak bagi vektor penular penyakit seperti nyamuk, dapat menularkan berbagai penyakit seperti demam berdarah, dan malaria.

b. Hubungan sanitasi jamban dengan kesehatan

Kebersihan jamban sangat penting untuk menciptakan jamban sehat yang bebas dari serangga seperti lalat dan untuk mencegah masyarakat membuang feses di tanah, yang dapat menyebabkan pencemaran dan bau tidak sedap (Suparmin, 2002 dalam Tanjung, 2022). Pembuangan kotoran manusia yang tidak tepat dapat mencemari tanah dan sumber air bersih, serta berpotensi menyebabkan penyakit saluran pencernaan seperti diare, kolera, tifoid, disentri, hepatitis, dan infeksi cacing. Berikut adalah penjelasan mengenai penyebaran penyakit-penyakit melalui tinja:

- 1) Penyebaran secara langsung dapat terjadi dengan mencemari makanan, minuman, dan sayuran yang dikonsumsi oleh manusia,
- 2) Penyebaran secara tidak langsung pencemaran melalui air, tanah, dan melalui serangga atau yang sudah tercemar oleh tinja menjadi perantara menularnya suatu penyakit, misalnya lalat dan kecoa.

c. Hubungan penanganan sampah dengan kesehatan

Menurut Peraturan Pemerintah RI Nomor 27 tahun 2020 tentang pengelolaan sampah spesifik, sampah adalah sisa kegiatan sehari-hari manusia dan/atau proses alam yang berbentuk padat. Pengelolaan

sampah merupakan kegiatan yang sistematis, menyeluruh, dan berkesinambungan yang meliputi pengurangan dan penanganan sampah.

Sampah didefinisikan sebagai benda dalam bentuk padat yang berasal dari aktivitas manusia dalam bentuk sisa, tidak memiliki nilai guna kemudian dibuang. Apabila tidak dilakukan pengelolaan akan memiliki dampak. Beberapa dampak yang muncul akibat tidak dilakukannya pengelolaan sampah yang baik diantaranya (Puspawati, 2019 dalam Tanjung, 2022).

- 1) Menghasilkan bau serta gas berbahaya apabila hanya ditumpuk saja.
- 2) Menimbulkan pencemaran udara apabila dilakukan pembakaran.
- 3) Menyebabkan terjadinya pendangkalan sungai dan banjir apabila sampah dibuang langsung ke sungai.

Dampak sampah bagi kesehatan dan lingkungan dapat dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Dampak bagi kesehatan manusia

Pembuangan sampah sembarangan dan pengelolaan sampah yang tidak ditangani dengan baik akan menjadi media dan tempat berkembang biak bagi organisme seperti seperti lalat, tikus, dan dapat menimbulkan berbagai macam penyakit seperti kolera, tifus, dan diare. Pengelolaan sampah yang tidak baik akan meningkatkan penyakit DBD karena lingkungan berperan penting sebagai tempat perindukan vektor, serta penyakit jamur kulit.

2) Dampak bagi lingkungan

Sampah yang tidak ditangani dengan baik akan menghasilkan cairan yang dapat mencemari tanah serta air tanah. Pencemaran ini dapat mengganggu kehidupan bawah air, merusak ekosistem, dan menyebabkan kematian pada ikan dan tanaman.

d. Hubungan sanitasi air limbah dengan kesehatan

Air limbah adalah air sisa dari berbagai kegiatan yang sudah tidak memiliki nilai guna lagi, dan kemudian dibuang. Sumber air limbah dapat berasal dari berbagai aktivitas, seperti rumah tangga, komersial, kantor, apartemen, asrama dan berbagai kegiatan lainnya. Setiap jenis sumber air limbah memiliki karakteristik yang berbeda tergantung pada jenis aktivitas yang menghasilkan limbah. Air limbah memiliki berbagai kandungan:

- 1) Secara fisik (warna, kekeruhan, bau, padatan terlarut, dan suhu).
- 2) Secara kimia (gas, organik, dan anorganik).
- 3) Secara biologi (mikroorganisme).

Karakteristik limbah bervariasi sesuai dengan sumbernya, sehingga menghasilkan dampak yang berbeda terhadap manusia dan lingkungan. Artinya dalam melakukan pencegahan diperlukan upaya sanitasi yang tepat, penerapan sanitasi dalam pengolahan air limbah dapat mengurangi risiko kesehatan masyarakat, terutama penyakit yang ditularkan melalui air tercemar berpotensi menimbulkan penyakit yang berhubungan dengan saluran pencernaan, termasuk diare.

B. Pasar

1. Definisi Pasar

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan RI Nomor 70 tahun 2013 tentang pedoman penataan dan pembinaan pasar tradisional, pusat perbelanjaan, dan toko modern, bahwa pasar adalah area tempat jual beli barang dengan jumlah penjual lebih dari satu baik yang disebut sebagai pusat perbelanjaan, pasar tradisional, pertokoan, *mall*, plaza, pusat perdagangan maupun sebutan lainnya. Menurut Sianturi (2021), pasar adalah tempat penting bagi masyarakat untuk bertransaksi jual-beli dan menjadi sumber timbulnya penyebaran penyakit. Pasar diperlukan untuk memenuhi kebutuhan hidup masyarakat dan berperan penting dalam menyediakan pangan yang aman, dinamika pasar melibatkan produsen, pemasok, penjual, pembeli, pengelola pasar, tenaga kesehatan, dan tokoh masyarakat.

Menurut Sianturi (2021), dalam perkembangannya pasar diklasifikasikan menjadi dua, yaitu pasar modern dan pasar tradisional:

a. Pasar Modern

Perbedaan utama antara pasar tradisional dan pasar modern terletak pada cara interaksi antara pembeli dan penjual. Pasar modern pembeli dapat melihat label harga produk yang tertera dengan jelas, dan pasar ini berlokasi di dalam bangunan atau fasilitas swalayan yang menyediakan layanan mandiri, dimana pembeli dilayani oleh pramuniaga (Sianturi, 2021).

Pasar modern dikelola dengan manajemen modern dan biasanya berada di kawasan perkotaan. Harga barang yang dijual telah ditetapkan dan tidak dapat dinegosiasikan. Jenis pasar modern meliputi plaza, mall, supermarket, distro, swalayan, dan departemen store, yang dibangun oleh pemerintah, sektor swasta, atau koperasi dengan sistem pengelolaan yang modern (Syaputri, 2022).

b. Pasar Tradisional

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 21 Tahun 2021 tentang pedoman pembangunan dan pengelolaan sarana perdagangan, pasar rakyat adalah tempat usaha yang ditata, dibangun, dan dikelola oleh pemerintah, pemerintah daerah, swasta, BUMN, dan/atau BUMD, dapat berupa toko/kios, los, dan tenda yang dimiliki/dikelola oleh pedagang kecil dan menengah, swadaya masyarakat, atau koperasi serta UMKM dengan proses jual beli barang melalui tawar menawar.

Pasar tradisional adalah tempat yang menjual sebagian besar kebutuhan pokok sehari-hari dengan prosedur perdagangannya sederhana. Infrastruktur dan fasilitas yang belum sepenuhnya memperhatikan standar kesehatan. Peran pasar sangat penting dalam memenuhi kebutuhan masyarakat, terutama bagi golongan menengah ke bawah (Sianturi, 2021). Pasar tradisional adalah pasar yang sebagian besar menjual kebutuhan dasar sehari-hari, dengan praktik perdagangan dan fasilitas infrastruktur yang masih sederhana serta belum memenuhi standar kesehatan yang berlaku (Desi, F, 2022).

2. Definisi Pasar Sehat

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.17 Tahun 2020 tentang pasar sehat, untuk menciptakan pasar rakyat yang bersih, aman, nyaman, dan sehat, diperlukan manajemen lingkungan yang baik dari semua pihak sesuai peran dan tanggung jawab masing-masing. Pasar sehat adalah pasar rakyat yang memenuhi kriteria kebersihan, aman, nyaman, dan sehat melalui pemenuhan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan menyediakan sarana prasarana yang diperlukan, dengan prioritas pada kemandirian komunitas. Tujuan pasar sehat yaitu menyediakan infrastruktur yang memenuhi standar kesehatan, menjalankan manajemen pasar yang memenuhi persyaratan kesehatan dan berkelanjutan, serta meningkatkan perilaku pedagang, pengelola, dan pengunjung agar hidup bersih, sehat, dan higienis.

3. Jenis Pasar Berdasarkan Letak

Menurut Syaputri (2022) letak pasar dapat dibedakan menjadi:

- a. Pasar kota terletak di ibukota, umumnya beroperasi setiap hari Senin hingga hari Jumat.
- b. Pasar desa yang terletak di area pedesaan, biasanya hanya beroperasi pada hari-hari tertentu.

C. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Menurut Syaputri (2022) pasar sangat berperan terhadap derajat kesehatan, antara lain:

1. Pasar dengan tingkat kebersihan yang kurang baik menjadi sarang perkembangbiakan vektor penyakit, misalnya kurangnya penyediaan air bersih, ketersediaan tempat sampah.
2. Pasar dapat menjadi tempat penularan penyakit yang dapat terjadi melalui:
 - a. *Droplet infection*, penyakit yang ditularkan melalui dahak seperti influenza, tuberculosis, dan lainnya.
 - b. *Direct contact*, penyakit yang ditularkan dengan sentuhan secara langsung pada penderita.
 - c. *Indirect contact*, penyakit yang ditularkan secara tidak langsung, penularannya melalui perantara seperti peralatan makanan.

Berdasarkan Permenkes Nomor 17 tahun 2020 tentang Pasar Sehat, standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan serta upaya kesehatan lingkungan dalam berbagai media, fasilitas sanitasi pasar ada beberapa hal yang harus diperhatikan sebagaimana berikut:

1. 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) Ruangan memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai.
- 2) Ruangan 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 mengalir.

Tabel 2. 1 Pengukuran Luas atau Volume Ruang Kantor Pengelola

No	Parameter	Unit	SBM (Volume minimal)	Keterangan
1	Ruang kerja	m ³ /orang	11	Jika luas lantai 4,6 m 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, sesuai dengan 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 ruminansia 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 18°C dan sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimum 4°C.
 - c) Tempat penjajaan atau *showcase* produk dingin dilengkapi alat pendingin dengan suhu pendingin maksimum 7°C dan untuk produk beku dilengkapi dengan alat pendingin dengan suhu maksimum minus 10°C.
 - 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, dan nyamuk.
- 2) Tempat penjualan bahan pangan kering
- a) Mempunyai meja yang terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
 - b) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - c) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
 - d) Tempat penjualan bebas dari vektor dan binatang penular penyakit dan tempat perindukannya seperti lalat, kecoa, tikus, dan 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 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, dan nyamuk.
- e. 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, 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 sebaiknya dilengkapi dengan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit.

5) Tangga

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

6) Ventilasi

Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 0% dari luas lantai dan saling berhadapan (*cross ventilation*).

7) Pencahayaan

- a) Intensitas pencahayaan di setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pengelolaan bahan makanan dan kegiatan pembersihan makanan secara efektif.
- b) Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 200 lux.

2. Sanitasi Lingkungan

a. Penyediaan air bersih

Air adalah sumber daya alam yang diperlukan bagi kehidupan semua makhluk hidup, ehingga perlu dilindungi agar tetap dapat dimanfaatkan (Gusti, A, 2022). Berdasarkan Permenkes Nomor 32 tahun 2017 tentang Stanadar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum, air untuk higiene sanitasi adalah air yang digunakan sehari-hari yang kualitasnya berbeda dengan air minum. Air bersih digunakan untuk kebersihan pribadi, memenuhi standar kesehatan, dan dapat diminum setelah dimasak, dengan memenuhi syarat fisika, kimia, dan mikrobiologi.

- 1) Standar baku mutu media air meliputi kualitas fisik, biologi, kimia dan radioaktivitas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2) Memiliki sistem penyedia air yang memastikan kontinuitas pasokan, dilengkapi dengan kran yang kuat dan tahan bocor, serta terletak di tempat yang strategis dan mudah untuk dijangkau.
- 3) 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 sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
 - c) Jarak sumber air tanah untuk keperluan higiene sanitasi minimal 10 meter dari sumber pencemar (pembuangan limbah dan tempat penampungan sampah sementara).
 - d) Kualitas air bersih diperiksa setiap enam bulan sekali dan harus memenuhi persyaratan kualitas air yang berlaku.
- b. Kamar Mandi dan Toilet

Berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat, setiap pasar wajib menyediakan fasilitas kamar mandi dan toilet. Sanitasi kamar mandi dan toilet yang buruk dapat menimbulkan berbagai macam penyakit yang dapat merugikan seperti diare, typhus, penyakit kulit, DBD, dan penyakit-penyakit lainnya.

1) Kamar mandi

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

Tabel 2. 2 Sarana Sanitasi Kamar Mandi

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

2) Toilet

Berdasarkan Permenaker Nomor 5 Tahun 2018 tentang Kesejahteraan dan kesehatan Kerja Lingkungan Kerja, toilet adalah fasilitas sanitasi tempat buang air besar, kecil, tempat cuci tangan, dan/atau muka. Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut:

Tabel 2. 3 Sarana Sanitasi Toilet

Sarana Sanitasi	Rasio Pedagang Laki-laki	Rasio Pedagang Perempuan
WC	1 : 40 orang 2 : 80 orang 3 : 120 orang	1 : 25 orang 2 : 50 orang 3 : 75 orang
Peturasan	2 : 40 orang 4 : 80 orang 6 : 120 orang	
	Selebihnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah satu toilet	
	Selebihnya, setiap penambahan 100 pedagang harus ditambah dua peturasan	

Tabel 2. 4 Sarana Sanitasi Toilet

Sarana Sanitasi	Rasio Pedagang Laki-laki	Rasio Pedagang Perempuan
WC	1 per 500 orang	1 per 100 orang sd 500 orang
	1 per tambahan 100 orang	1 per tambahan 200 orang atau seterusnya
	Jika tidak ada peturasan maka jumlah WC setengah dari jumlah WC untuk perempuan	1 per tambahan 50 orang atau seterusnya
Peturasan	2 untuk sd 500 orang	-
	1 per tambahan 500 orang atau seterusnya	-

Terdapat beberapa syarat yang lebih spesifik sebagai berikut:

- 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 tangki septic berjarak minimal 10 meter dari sumber air bersih.
- d) Pintu toilet tidak menghadap langsung dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan, serta lokasi toilet berjarak lebih dari 10 meter dari pusat makanan dan minuman.
- 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.
- h) Kamar mandi memiliki bak dan air bersih dalam jumlah yang cukup. Tidak ada genangan air, tidak ada sampah, dan tidak berbau.
- i) Ada penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet.

c. Pengelolaan Sampah

Menurut Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2020, bahwa peraturan mengenai Pasar Sehat sebagaimana tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, pengelolaan sampah pasar merupakan bagian dari sanitasi pasar yang bertujuan untuk mengendalikan dampak sampah terhadap kesehatan melalui pengawasan dan pemeriksaan guna mencegah timbulnya atau merebaknya penyakit.

- 1) Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah terpilah (organik, anorganik, dan residu).
- 2) Tempat sampah 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 penampungan sementara (TPS) yang terpilah antara organik, anorganik, dan residu, kuat atau kontainer, kedap air, mudah dibersihkan, mudah dijangkau petugas pengangkut sampah.
- 5) TPS tidak menjadi perindukan vektor penular penyakit.
- 6) Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar.
- 7) Sampah diangkut maksimal 1 × 24 jam ke tempat penampungan sementara (TPA).

8) Pengelolaan sampah dengan metode 3R (*reduce, reuse, recycle*).

Berdasarkan Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Republik Indonesia Nomor 03/PRT/M/2013 tentang penyelenggaraan Prasarana dan Sarana Persampahan dalam penanganan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah meliputi:

1) Pemilahan sampah

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 2020 tentang pengolahan sampah spesifik, pemilahan adalah kegiatan mengelompokkan dan memisahkan sampah sesuai dengan jenis.

Pemilahan sampah adalah kegiatan mengklasifikasikan sampah berdasarkan karakteristiknya, seperti sampah organik, sampah anorganik, dan sampah B3 (Bahan Berbahaya, dan Beracun) (Rondiyah, 2014). Pemilahan yang tidak tepat meningkatkan risiko infeksi bagi pekerja dan masyarakat. Pemilahan seharusnya dilakukan dengan mengelompokkan sampah berdasarkan jenisnya menggunakan wadah sesuai kode warna. Petunjuk dan label yang lengkap memberikan informasi tentang sifat dan bahaya sampah, serta memungkinkan penelusuran asal limbah (Sufriannor et al., 2017).

2) Pengumpulan sampah

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 2020 tentang pengolahan sampah spesifik, pengumpulan adalah kegiatan

mengambil dan memindahkan sampah dari sumber sampah ke tempat penampungan sementara (TPS) atau TPS 3R.

Pengumpulan sampah di sumbernya dilakukan dengan menyimpan sampah dalam tempat yang disediakan sebelum diangkut ke TPS (tempat penampungan sementara) oleh petugas kebersihan pasar (Gusti, A, 2022). Upaya pengumpulan sampah wilayah pasar melibatkan pedagang, pengunjung, dan petugas kebersihan pasar dalam mengumpulkan sampah ke wadah penampungan (Marlina et al., 2021). Pengumpulan sampah yang terlalu lama dapat menimbulkan bau dan berkumpulnya vektor penyakit di lokasi tempat penampungan sampah.

3) Pengangkutan sampah

Pengangkutan adalah kegiatan membawa sampah dari sumber sampah atau TPS menuju tempat pengolahan sampah terpadu (TPST) atau tempat penampungan akhir (TPA) dengan menggunakan kendaraan yang didesain untuk mengangkut sampah (Permenkes No 27, 2020). Pengangkutan sampah perlu dilengkapi dengan sistem yang sesuai untuk menjaga keamanan muatan selama perjalanan. Kontainer dapat berfungsi sebagai tempat penampungan sementara di area pasar, dan diganti dengan kontainer kosong saat dilakukan pengumpulan. Hal ini bertujuan untuk meminimalisir kontak dengan sampah serta mencegah tumpahan sampah selama proses pengangkutan (Gusti, A, 2022).

4) Pengolahan sampah

Pengolahan sampah adalah kegiatan mengubah karakteristik, komposisi, dan/atau jumlah sampah (Permenkes No 27, 2020). Pengolahan sampah harus memperhatikan sisa buangan yang dapat menyebabkan pencemaran lingkungan. Prosedur pengolahan juga perlu dilakukan dengan benar untuk memastikan keselamatan petugas kebersihan dan lingkungan sekitar (Gusti, A, 2022).

5) Pemrosesan akhir sampah

Pemrosesan akhir sampah bertujuan untuk mengembalikan sampah atau residu hasil pengolahan sebelumnya ke lingkungan dengan aman. Proses ini harus mematuhi semua peraturan yang berlaku, termasuk kebijakan dan petunjuk teknis. Petunjuk harus mencakup spesifikasi yang jelas, memastikan bahwa proses yang dijalankan aman dan sesuai dengan standar yang ditetapkan (Permenkes No 27, 2020).

d. Pengolahan air limbah

Limbah merupakan suatu benda yang mengandung zat yang bersifat berbahaya atau tidak membahayakan kehidupan manusia, hewan, serta lingkungan dan umumnya muncul karena perbuatan manusia termasuk industrialisasi.

- 1) Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.

- 2) Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan sehingga mencegah genangan air.
- 3) Tidak ada bangunan los/kios di atas saluran drainase.
- 4) Limbah cair yang berasal dari setiap kios/los disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum.
- 5) Dilakukan pengujian kualitas air limbah secara berkala setiap 6 bulan sekali.

e. Tempat cuci tangan

Menurut Gusti, A (2022), pasar yang sehat menyediakan fasilitas cuci tangan lengkap dengan sabun bagi para penggunanya. Tangan melakukan berbagai aktivitas seperti memegang barang dagangan, membersihkan kotoran, dan menyiapkan pajangan, yang jika tidak dicuci maka dapat menyebarkan kuman penyakit.

- 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.

Tabel 2. 5 Fasilitas Tempat Cuci Tangan

Sarana Sanitasi	Rasio Pedagang Laki-laki	Rasio Pedagang Perempuan
Tempat cuci tangan/wastafel	1 per 1 WC dan tambahan 1 per 5 peturasan seterusnya	1 per 1 WC, ditambah 1 per 2 WC atau seterusnya
Tempat CTPS untuk los basah	Per 1 pedagang	orang -

f. Pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit

Berdasarkan Permenkes Nomor 50 Tahun 2017 tentang standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan untuk vektor dan binatang pembawa penyakit, pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit bertujuan untuk mengurangi populasi vektor hingga ke tingkat yang tidak lagi menimbulkan risiko penularan penyakit. Untuk menciptakan pasar sehat, pengelola pasar rakyat harus melakukan pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit sesuai dengan peraturan yang berlaku.

- 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 lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per grill net.
- 4) *Container index* (CI) jentik nyamuk *aedes aegypti* tidak melebihi 5%.

g. Kualitas Makanan dan Bahan Pangan

- 1) Standar baku mutu pangan meliputi kualitas fisik, biologi, dan kimia sesuai dengan ketentuan peraturan-perundang-undangan.
- 2) Persyaratan kesehatan pangan
 - a) Makanan dan bahan pangan tidak basi.
 - b) 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.

- c) Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan terdaftar di Kementerian Kesehatan/Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), tidak kadaluarsa, tidak cacat atau tidak rusak.
 - d) Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan siap saji harus disimpan terpisah, bahan makanan yang cepat rusak atau membusuk harus disimpan ditempat terpisah.
 - e) Makanan jajanan yang disajikan harus menggunakan tempat/alat perlengkapan yang bersih yang aman bagi kesehatan.
 - f) Makanan jajanan yang disajikan harus dalam keadaan terbungkus/tertutup. Pembungkus yang digunakan yang digunakan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari jajanan.
 - g) Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik harus diolah kembali sebelum disajikan.
- 3) Kualitas pangan mikrobiologi dan kimia (kuman dominan)
- a) Tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna tekstil yang 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 (4-10°C), tidak kadaluarsa dan berlabel jelas.
 - d) Sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 10°C.
 - e) Produk hewan dan olahan beku harus disimpan di sarana penyimpanan beku dengan suhu maksimum minus 18°C dan produk hewan dan olahan dingin harus disimpan di sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimum 4°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 *Escherichia coli* 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 kontaminan kimia terutama bahan berbahaya dan cemaran biologis (mikroba) dapat dilakukan dengan menggunakan alat pemeriksaan sederhana (*food*

security/contamination kit) atau dengan pengambilan dan pengiriman sampel ke laboratorium.

h. Desinfeksi Pasar

Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit dilakukan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Untuk mencegah penyebaran penyakit di Pasar Rakyat, perlu dilakukan pembersihan pasar dengan melakukan desinfeksi pasar:

- 1) Desinfeksi pasar rakyat yang dilaksanakan secara menyeluruh di lokasi pasar rakyat terutama di kios penjualan daging unggas satu bulan sekali
- 2) Desinfeksi menggunakan bahan yang ramah lingkungan.

3. Manajemen Sanitasi

Manajemen sanitasi adalah serangkaian tindakan yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan yang berkelanjutan, sehat, aman, dan ramah lingkungan. Tujuannya untuk menjaga kebersihan dan mencegah penyebaran berbagai penyakit menular seperti kolera, polio, cacangan, dan diare (Sitorus et al., 2023).

- a. Pengelolaan sampah (petugas, SOP, lembar cek monitoring).
- b. Air limbah, drainase, IPAL (petugas, SOP, lembar cek monitoring).
- c. Toilet dan air (higiene dan air minum) (petugas, SOP, lembar cek monitoring).
- d. Pembersihan pasar (petugas, SOP, lembar cek monitoring).

4. Pemberdayaan Masyarakat dan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS)

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 2269/MENKES/PER/XI/2011 tentang Pedoman Pembinaan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) menyatakan bahwa PHBS adalah serangkaian perilaku yang dilakukan berdasarkan kesadaran dan hasil pembelajaran, sehingga seseorang, keluarga, kelompok, atau masyarakat dapat mandiri dalam menjaga kesehatan dan berperan aktif dalam meningkatkan kesehatan masyarakat. PHBS di tempat umum (seperti tempat ibadah, pasar, pertokoan, terminal, demaga, dan lainnya) adalah upaya untuk memberdayakan masyarakat, termasuk pengunjung dan pengelola, agar memahami, bersedia, dan mampu menerapkan PHBS serta berperan aktif dalam menciptakan lingkungan yang sehat. Ini mencakup kebiasaan seperti mencuci tangan dengan sabun, menggunakan jamban sehat, membuang sampah di tempat sampah, tidak merokok, tidak mengonsumsi NAPZA, tidak meludah sembarangan, memberantas jentik nyamuk, serta tindakan lainnya. Untuk Di pasar, PHBS melibatkan pemberdayaan pedagang dan pekerja dalam berperilaku hidup bersih dan sehat atas kesadaran pribadinya sehingga dapat menjaga kebersihan dan kesehatan, serta menciptakan pasar sehat.

a. Pedagang dan pekerja

- 1) Pedagang daging, karkas, ikan menggunakan alat pelindung diri.
- 2) Berperilaku hidup bersih dan sehat (membuang sampah, membersihkan tempat sampah basah setiap selesai berjualan, CTPS, dll).

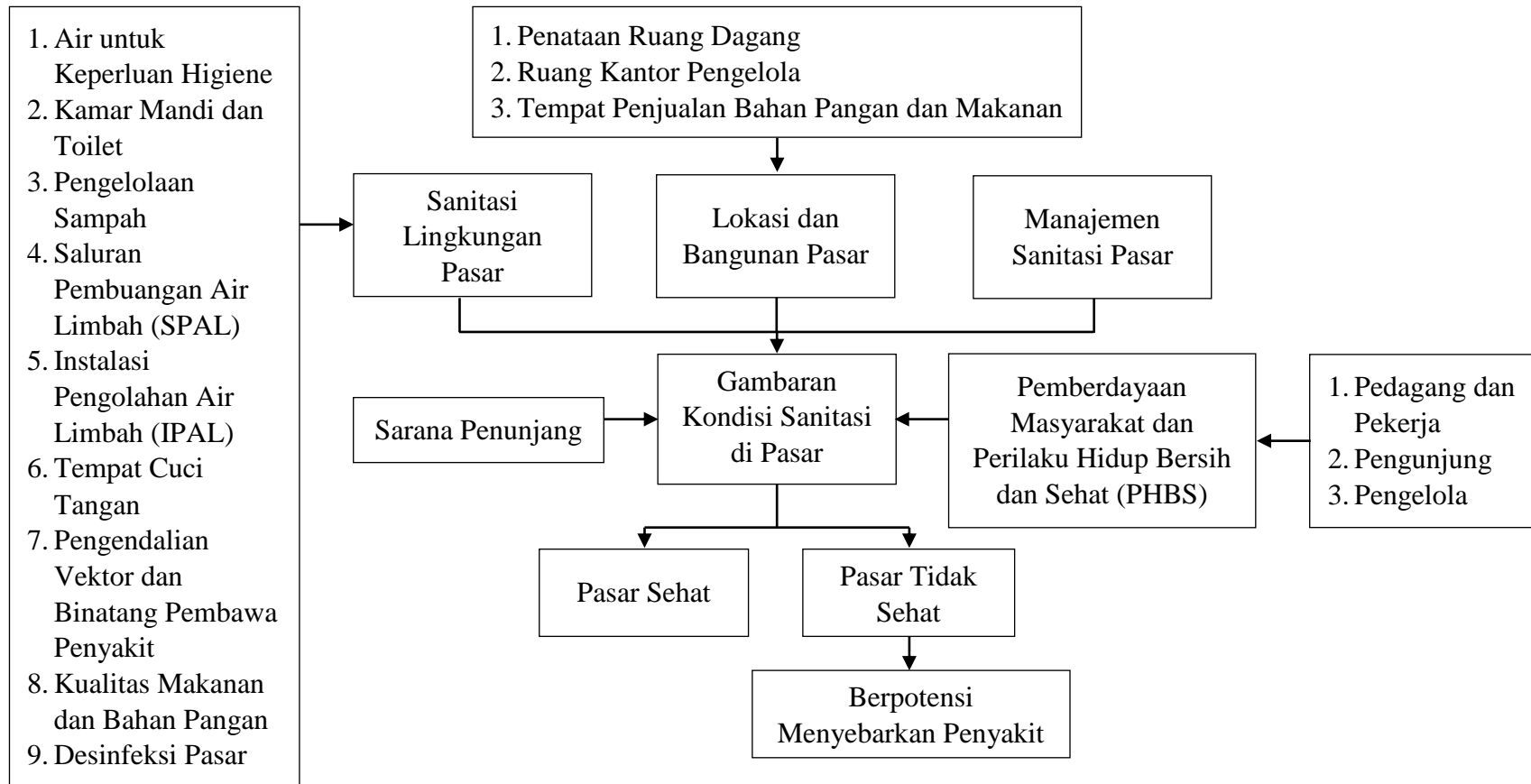
- 3) Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala minimal 6 bulan sekali.
 - 4) Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti: diare, hepatitis, TBS, kudis, dll.
- b. Pengunjung
- 1) Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)
 - 2) Cuci tangan dengan sabun setelah memegang karkas, daging atau ikan.
- c. Pengelola
- 1) Pernah mengikuti kursus/pelatihan di bidang sanitasi dan higiene makanan dan pangan.
 - 2) Mempunyai rencana kerja PHBS pasar.
 - 3) Tindak lanjut hasil rekomendasi intervensi permasalahan kesehatan lingkungan (laporan).
- d. Kelompok kerja (POKJA)
- 1) Ada SK pokja pasar (pengelola pasar dan perwakilan pedagang dan petugas pasar).
 - 2) Ada rencana kerja (setiap tahun, ada kegiatan screening bahan pangan yang dijual di pasar).
 - 3) Adanya implementasi rencana kerja (dokumen pelaksanaan kegiatan pokja pasar).
 - 4) Melakukan kegiatan penilaian internal pasar secara rutin perbulan.
 - 5) Melakukan monitoring dan evaluasi

5. Sarana Penunjang

Sarana dan prasarana yang disediakan oleh pemerintah penting untuk menunjang kelancaran aktivitas di pasar. Sarana dan prasarana berperan dalam meningkatkan kenyamanan pedagang saat melayani pelanggan atau pengunjung pasar. Dengan sarana dan prasarana yang baik, pedagang dapat berfokus pada pelayanan optimal, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kepuasan (Rosni et al., 2016).

- a. Tersedia pos pelayanan kesehatan dan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K).
- b. Tersedia akses keluar masuk barang dan orang terpisah.

D. Kerangka Teori



Gambar 2. 1 Kerangka Teori
 Sumber: Modifikasi (Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2020)