

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi

Sanitasi menurut World Health Organization (WHO) adalah salah satu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi dan merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup (Inriani, Syahrir, Ramli, Kanan, Tongko, & Salamat, 2021). Sanitasi merupakan suatu perilaku yang disengaja untuk membudayakan hidup dengan bersih dan dimaksudkan untuk mencegah manusia bersentuhan langsung dengan bahan kotor dan berbahaya sehingga menjadi suatu usaha yang diharapkan mampu menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. Jadi, dengan kata lain pengertian dari sanitasi ini ialah upaya yang dilakukan untuk menjamin serta mewujudkan kondisi yang sudah memenuhi syarat kesehatan (Rocket, 2017). Sanitasi adalah upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia yang menimbulkan atau dapat yang menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik kesehatan dan daya tahan hidup manusia.

Sanitasi yaitu perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia .

A.1 Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Tempat-tempat umum yaitu tempat kegiatan bagi umum, yang mempunyai tempat, sarana dan kegiatan tetap, diselenggarakan badan pemerintah , swasta, dan atau perorangan, yang dipergunakan langsung oleh masyarakat.

Jenis tempat-tempat umum antara lain yaitu:

- a. Yang berhubungan dengan sarana Pariwisata :
 - 1) Penginapan atau Losmen
 - 2) Mess
 - 3) Kolam renang

- 4) Bioskop
- 5) Tempat hiburan
- 6) Tempat rekreasi
- b. Yang berhubungan dengan Sarana Perhubungan:
 - 1) Terminal Angkutan Darat
 - 2) Terminal Angkutan Sungai
- c. Yang berhubungan dengan Sarana Komersial:
 - 1) Pemangkas rambut
 - 2) Salon kecantikan
 - 3) Pasar-pasar
 - 4) Apotik
 - 5) Toko obat
 - 6) Perbelanjaan
- d. Yang berhubungan dengan Sarana Sosial:
 - 1) Tempat ibadah
 - 2) Rumah sakit
 - 3) Klinik bersalin
 - 4) Sekolah atau asrama
 - 5) Panti asuhan
- e. Kantor-kantor Pemerintahan dan Swasta termasuk Bank-bank Pemerintah dan Swasta

Sanitasi tempat-tempat umum merupakan usaha untuk mengawasi kegiatan yang berlangsung di tempat-tempat umum terutama yang erat hubungannya dengan timbulnya atau menularnya suatu penyakit, sehingga kerugian yang ditimbulkan oleh kegiatan tersebut dapat dicegah. Sarana dan bangunan umum dinyatakan memenuhi syarat kesehatan lingkungan apabila memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis, dan dapat mencegah penularan penyakit antar pengguna, penghuni, dan masyarakat sekitarnya, selain itu harus memenuhi persyaratan dalam pencegahan terjadinya kecelakaan. Penyelenggaraan sarana dan bangunan umum berada di luar kewenangan Departemen Kesehatan, namun sarana dan bangunan umum tersebut harus memenuhi persyaratan kesehatan. Hal ini telah diamanatkan pada UU No.23 Tahun 1992 tentang Kesehatan Lingkungan.

Tujuan pengawasan sanitasi tempat-tempat umum, antara lain:

1. Untuk memantau sanitasi tempat-tempat umum secara berkala.
2. Untuk membina dan meningkatkan peran aktif masyarakat dalam menciptakan lingkungan yang bersih dan sehat di tempat-tempat umum.

A.2 Pengertian Pasar

Pasar adalah area tempat jual beli barang untuk melakukan transaksi jual beli demi memenuhi kebutuhan hidup. Pasar dapat dibagi menjadi beberapa jenis sesuai ukuran, jangkauan, skala geografis, lokasi jenis dan berbagai komunitas manusia, serta jenis barang dan jasa yang diperdagangkan. Salah satunya adalah pasar tradisional dan pasar modern.

Jenis-jenis pasar:

1. Pasar Tradisional

Menurut Kepmenkes RI No.519 Tahun 2008 tentang Pasar Sehat, 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 dengan pembeli.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 112 Tahun 2007 pasar tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara, dan Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan swasta, dengan tempat usaha berupa toko, kios, los, dan tenda yang dimiliki atau dikelola oleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat atau koperasi dengan usaha skala kecil, modal kecil, dan dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar menawar.

Adapun kriteria pasar Tradisional menurut Peraturan Menteri Dalam Negeri No. 20 Tahun 2012 tentang Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional yaitu sebagai berikut:

- a. Pasar tradisional dimiliki, dibangun, dan atau dikelola oleh Pemerintah Daerah.
- b. Adanya sistem tawar menawar antara penjual dengan pembeli. Tawar

menawar merupakan suatu budaya yang terbentuk di dalam Pasar. Hal ini dapat menjalin hubungan sosial antara penjual dan pembeli agar lebih dekat.

- c. Tempat usaha beragam dan menyatu dalam satu lokasi yang sama. Meskipun terdapat di satu lokasi yang sama, barang yang dijual oleh setiap pedagang berbeda-beda. Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan local.

2. Pasar Modern

Pasar modern adalah jenis pasar yang mana produknya barang dan jasa dijual dengan harga pas sehingga tidak terjadi aktivitas tawar menawar harga barang antara penjual dengan pembeli.

A.2.1 Sanitasi Pasar

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

Standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan serta upaya kesehatan lingkungan dilakukan dalam berbagai media, sebagaimana berikut:

1. Media Air

- a) Standar baku mutu media air meliputi kualitas fisik, biologi, kimia, dan radioaktivitas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

- b) Persyaratan kesehatan lingkungan media air

- 1) Tersedia air untuk keperluan higiene sanitasi dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 15 meter per pedagang.

- 2) Kualitas air di Pasar Rakyat harus diawasi secara berkala sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

- 3) Jarak sumber air untuk keperluan higiene sanitasi yang berupa air tanah minimal 10 meter dari sumber pencemar (pembuangan limbah dan tempat penampungan sampah sementara).

.2. Media Udara

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

3. Media Tanah

- a. Standar baku mutu media tanah atas unsur
 - 1) Fisik
 - 2) Biologi
 - 3) Kimia dan
 - 4) Radioaktif alam sesuai dengan ketentuan Permenkes Nomor 2 tahun 2023
- b. Persyaratan kesehatan media tanah terdiri atas:
 - 1) Tanah tidak bekas tempat pembuangan/pemrosesan akhir sampah ; dan
 - 2) Tanah tidak bekas lokasi pertambangan yang tercemar
- c. Selain Persyaratan Kesehatan sebagaimana dimaksud pada di atas media Tanah juga harus memenuhi persyaratan:
 - 1) Bersih dari kotoran manusia dan hewan;
 - 2) Bukan terletak pada daerah rawan bencana longsor; dan
 - 3) Aman dari kemungkinan kontaminasi B3.

4. Pangan

- a. Standar baku mutu pangan meliputi kualitas fisik, biologi, dan kimia sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- b. Persyaratan kesehatan pangan
 - 1) Produk pangan segar, pangan olahan, pangan siap saji yang

dijual di pasar harus bersertifikat atau berlabel halal sebagai bentuk jaminan keamanan pangan dari pemerintah atau lembaga yang ditunjuk.

- 2) Semua bahan olahan dalam kemasan yang terdaftar di Kementerian Kesehatan atau Badan Pengawas Obat dan Makanan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.
 - 3) 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.
 - 4) Makanan jajanan yang disajikan harus menggunakan tempat atau alat perlengkapan yang bersih yang aman bagi kesehatan.
 - 5) Makanan jajanan yang disajikan harus dalam keadaan terbungkus atau tertutup. Pembungkus yang digunakan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari jajanan.
5. Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik harus diolah kembali sebelum disajikan
- 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. Penataan ruang dagang
 1. Pembagian area atau 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. Penjualan serta pemotongan unggas dan ruminansia di Pasar Rakyat diatur sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
4. Bahan Berbahaya dan Beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.

c. 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 tersedianya 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 penjajanan atau show case produk dingin dilengkapi dengan alat pendingin dengan suhu pendingin maksimum 7°C dan untuk produk beku dilengkapi dengan alat pendingin dengan suhu makanan maksimum minus 10°C.
- (d) Alas pemotong atau 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 are 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 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 atau siap saji

- (a) Tempat penjualan 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.

d. 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 sampah basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat, dalam jumlah yang cukup minimal setiap 10 meter.
- 4) Adanya tanaman penghijauan.

e. Kontruksi

1) 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.

2) 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.

3) Toilet

- (a) Tersedia toilet untuk penyandang disabilitas.
- (b) Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturusan (untuk laki-laki). tempat penampungan air tertutup dan tempat sampah tertutup.
- (c) Letak tanki septic berjarak minimal 10 meter dari sumber air

bersih.

- (d) Pintu toilet tidak menghadap langsung 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 kedai 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.

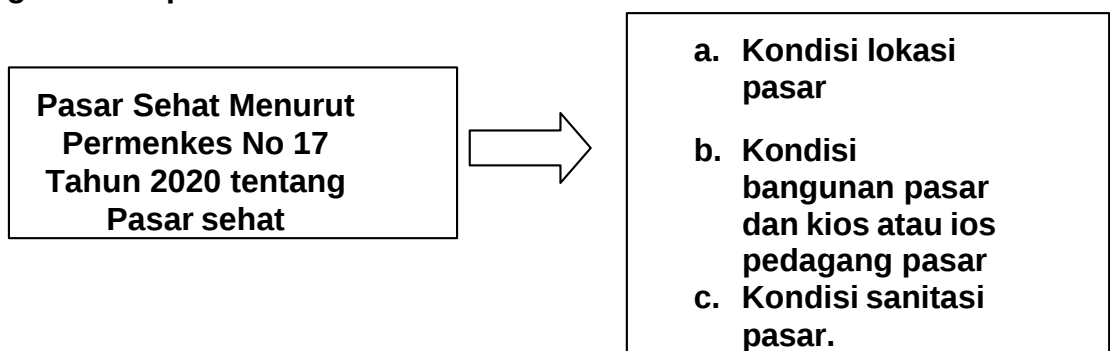
4) Drainase

- (a) Selokan atau 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 atau kios di atas saluran drainase.

5) Tempat cuci tangan

- (a) Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau.
- (b) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir

B. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

C. Definisi Operasional

Tabel 1. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Mengukur	Hasil ukur	Skala
1.	Kondisi lokasi	Keadaan lokasi & lingkungan yang dilihat dari tata letak Pasar Bakti Kota Medan	checklist	Observasi	1. TMS Apabi la skor <70% 2. MS Apabi la skor ≥70%	Ordinal
2.	Kondisi Bangunan Pasar	Keadaan bangunan yang dilihat dari kondisi bangunan pasar dan kios atau ios pedagang di Pasar Bakti Kota medan	checklist	Observasi	1. TMS Apabi la skor <70% 2. MS Apabi la skor ≥70%	Ordinal
3.	Kondisi sanitasi	Keadaan sanitasi dilihat dari penyediaa n air bersih, pembuangan	checklist	Observasi	1. TMS Apabi la skor <70% 2. MS	Ordinal

air limbah dan
toilet umum,
serta tempat
cuci tangan di
Pasar Bakti
Kota Medan

Apabila
skor
 $\geq 70\%$