

MODUL 11

PENILAIAN PARAMETER TEMPAT-TEMPAT UMUM (PELAYANAN KESEHATAN, TERMINAL, PASAR)

(DEVI ANGELIANA KUSUMANINGTIAR, SKM., MPH)

2.1 Pengertian Sanitasi Secara Umum

Sanitasi adalah upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia, yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan, bagi perkembangan fisik, kesehatan, dan daya tahan hidup manusia. (WHO)

Sanitasi, menurut kamus bahasa Indonesia diartikan sebagai pemelihara kesehatan. Menurut WHO, sanitasi adalah upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia, yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan, bagi perkembangan fisik, kesehatan, dan daya tahan hidup manusia.

Sedangkan menurut Chandra bahwa: “sanitasi adalah bagian dari ilmu kesehatan lingkungan yang meliputi cara dan usaha individu atau masyarakat untuk mengontrol dan mengendalikan lingkungan hidup eksternal yang berbahaya bagi kesehatan serta yang dapat mengancam kelangsungan hidup manusia”.

2.1.2 Pengertian Sanitasi Tempat-tempat Umum

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. Sanitasi tempat-tempat umum menurut Mukono (2006), merupakan problem kesehatan masyarakat yang cukup mendesak. Karena tempat umum merupakan tempat bertemunya segala macam masyarakat dengan segala penyakit yang dipunyai oleh masyarakat. Oleh sebab itu tempat umum merupakan tempat menyebarnya segala penyakit terutama penyakit yang mediana makanan, minuman, udara dan air. Dengan demikian sanitasi tempat-tempat umum harus memenuhi persyaratan kesehatan dalam arti melindungi, memelihara, dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Tempat-tempat umum harus mempunyai kriteria sebagai berikut :

1. Diperuntukkan bagi masyarakat umum, artinya masyarakat umum boleh keluar masuk ruangan tempat umum dengan membayar atau tanpa membayar.
2. Harus ada gedung/ tempat peranan, artinya harus ada tempat tertentu dimana masyarakat melakukan aktivitas tertentu.
3. Harus ada aktivitas, artinya pengelolaan dan aktivitas dari pengunjung tempat-tempat umum tersebut.
4. Harus ada fasilitas, artinya tempat-tempat umum tersebut harus sesuai dengan ramainya, harus mempunyai fasilitas tertentu yang mutlak diperlukan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di tempat-tempat umum.

Tempat atau sarana layanan umum yang wajib menyelenggarakan sanitasi lingkungan antara lain, tempat umum atau sarana umum yang dikelola secara komersial, tempat yang memfasilitasi terjadinya penularan penyakit, atau tempat layanan umum yang intensitas jumlah dan waktu kunjungannya tinggi. Tempat umum semacam itu meliputi hotel, terminal angkutan umum, pasar tradisional atau swalayan pertokoan, bioskop, salon kecantikan atau tempat pangkas rambut, panti pijat, taman hiburan, gedung pertemuan, pondok pesantren, tempat ibadah, objek wisata, dan lain-lain (Febriyanti 2011).

Tujuan Pengawasan dan Pemeriksaan STTU

Untuk mewujudkan lingkungan TTU yang bersih guna melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya.

Kegiatan Pengawasan STTU

1. Kegiatan Pemeriksaan

Kegiatan pemeriksaan yaitu kegiatan melihat dan menyaksikan secara langsung di tempat

Pemeriksaan dilakukan terhadap faktor lingkungan dan perlengkapan/peralatan dari TTU dari segi persyaratan dan kebersihannya, misalnya : lingkungan pekarangan, bangunan, persediaan air bersih, cara pembuangan sampah dan air kotor, perlengkapan WC dan urinoir, dan sebagainya.

Dalam kegiatan ini pemeriksa juga memberikan bimbingan dan petunjuk kepada pemilik/pengelola dan pengguna yang melakukan kegiatan pada TTU, meliputi cara-cara pencegahan penyakit, kebersihan, kebiasaan dan cara kerja yang baik dan lain sebagainya.

2. Penilaian

Penilaian tentang keadaan atau tindakan yang dilakukan serta memberikan petunjuk atau saran-saran perbaikan.

1. Pengertian Pasar

Menurut Arifin (2009) “pengertian pasar adalah suatu tempat tertentu, bertemunya antara penjual dengan pembeli termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dengan membayar retribusi”.

Sedangkan menurut Adhyzal (dalam Zafirah 2011) pasar dalam arti yang sempit adalah suatu tempat pertemuan penjual dan pembeli untuk melakukan transaksi jual beli dan jasa. Sedangkan dalam pengertian secara luas pasar diartikan sebagai tempat bertemunya penjual yang mempunyai kemampuan untuk menjual barang/jasa dan pembeli yang menggunakan uang untuk membeli barang dengan harga tertentu.

2.2.1 Klasifikasi Pasar

Pasar menurut sifat atau jenis barang yang diperjualbelikan disebut juga pasar konkrit. Pasar konkrit (pasar nyata) adalah tempat di mana pembeli dan penjual bertemu secara langsung untuk memperjualbelikan barang dan jasa (Deliarnov 2007). Barang-barang yang diperjualbelikan di pasar konkrit terdiri atas berbagai jenis barang yang ada di tempat tersebut. Contoh pasar konkrit yaitu pasar tradisional, supermarket, dan swalayan. Namun ada juga pasar konkrit yang menjual satu jenis barang. Misalnya pasar buah hanya menjual buah-buahan, pasar hewan hanya melayani jual beli hewan, pasar sayur hanya menjual sayur-mayur (Maryanti 2007).

Pasar konkrit pada kenyataannya dapat dikelompokkan menjadi berbagai bentuk yaitu pasar konkrit berdasarkan manajemen pengelolaan, manajemen pelayanan, jumlah barang yang dijual, banyak sedikit barang yang dijual, dan ragam barang yang dijual (Maryanti 2007).

1) Berdasarkan manajemen pengelolaan

a) Pasar tradisional.

Pasar tradisional merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi secara langsung dan biasanya ada proses tawar-menawar. Bangunan pasar biasanya terdiri atas kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang disediakan oleh penjual maupun suatu pengelola pasar (Malano 2011: 62).

b) Pasar modern.

Pasar modern adalah pasar yang dibangun oleh pihak pemerintah, swasta, dan koperasi yang dikelola secara modern dengan fasilitas yang

lebih baik dari pasar tradisional. Pasar modern memiliki fasilitas parkir yang luas, ruang ber-AC, kasir yang berjajar, bersih, dan luas.. Modal usaha yang dikelola oleh pedagang jumlahnya besar dan biasanya penjual memasang label harga pada setiap barang. Contoh pasar modern yaitu plaza, supermarket, hipermart, dan *Shopping Centre* (Alamsyah 2009). 2) Berdasarkan manajemen pelayanan pasar terbagi :

a) Pasar swalayan (supermarket).

Pasar swalayan adalah pasar yang menyediakan barang-barang kebutuhan masyarakat, pembeli bisa memilih barang secara langsung dan melayani diri sendiri barang yang diinginkan. Biasanya barang-barang yang dijual barang kebutuhan sehari-hari sampai elektronik. Seperti sayuran, beras, daging, perlengkapan mandi sampai radio dan televisi.

b) Pertokoan (*Shopping Centre*).

Shopping Centre (pertokoan) adalah bangunan pertokoan yang berderet-deret di tepi jalan. Biasanya atas peran pemerintah ditetapkan sebagai wilayah khusus pertokoan. *Shopping Centre* berbentuk ruko yaitu perumahan dan pertokoan, sehingga dapat dijadikan tempat tinggal pemiliknya atau penyewa. c) Mall/plaza/supermall.

Mall/plaza/supermall adalah tempat atau bangunan untuk usaha yang lebih besar yang dimiliki/disewakan baik pada perorangan, kelompok tertentu masyarakat, atau koperasi. Pasar ini biasanya dilengkapi sarana hiburan, rekreasi, ruang pameran, gedung bioskop, dan seterusnya.

3) Berdasarkan jumlah barang yang dijual.

a) Pasar eceran.

Pasar eceran adalah tempat kegiatan atau usaha perdagangan yang menjual barang dalam partai kecil. Contoh toko-toko kelontong, pedagang kaki lima, pedagang asongan, dan sebagainya.

b) Pasar grosir.

Pasar grosir adalah tempat kegiatan/usaha perdagangan yang menjual barang dalam partai besar, misalnya lusinan, kodian, satu dos, satu karton, dan lain-lain. Pasar grosir dimiliki oleh pedagang besar dan pembelinya pedagang eceran. Contoh: pusat-pusat grosir, makro, dan sebagainya.

2.3 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Persyaratan kesehatan lingkungan pasar menurut Kepmenkes No. 519 Tahun 2008 antara lain mencakup lokasi pasar, bangunan, sanitasi pasar, Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS), keamanan, dan fasilitas lainnya.

A. Lokasi Pasar

1. Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang Setempat (RUTR),
2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti 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,
5. Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.

B. Bangunan Pasar

Persyaratan bangunan pasar yakni sebagai berikut:

1. Umum

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

2. Penataan Ruang Dagang

- a. Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti : basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas,
- b. Pembagian zoning diberi identitas yang jelas,
- c. Penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus,
- d. Setiap los/kios memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter,
- e. Setiap los/kios memiliki papan karakteristik,
- f. Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5
- g. Khusus untuk jenis pestisida, Bahan Berbahaya dan Beracun (B3), dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan di tempat terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.

3. Ruang Kantor Pengelola

- a. Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20% dari luas lantai,
- b. Tingkat pencahayaan ruangan minimal 100 lux,

- c. Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku,
 - d. Tersedia *toilet* terpisah bagi laki-laki dan perempuan,
 - e. Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir (Mukono, 2006).
4. Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makana
- a. Tempat penjualan bahan pangan basah
 - 1. Meja tempat penjualan harus tahan karat, rata, dan tinggi minimal 60 cm,
 - 2. Tersedia tempat pencucian bahan pangan dan peralatan,
 - 3. Tempat cuci tangan dilengkapi sabun dan air mengalir,
 - 4. Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan yang sesuai ketentuan, serta tidak melewati area penjualan,
 - 5. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup, dan mudah diangkat,
 - 6. Bebas dari vektor penyakit dan tempat perindukannya.
 - b. Tempat Penjualan Bahan Pangan Kering
 - 1. Meja tempat penjualan dengan permukaan rata, mudah dibersihkan, dan tinggi minimal 60cm,
 - 2. Meja terbuat dari bahan tahan karat,
 - 3. Tempat sampah harus terpisah basah dan kering, kedap air, tertutup dan mudah diangkat,
 - 4. Tempat cuci tangan dilengkapi sabun dan air mengalir,
 - 5. Bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya.
 - c. Tempat Penjualan Makanan Jadi/Siap Saji
 - 1. Tempat penyajian makanan tertutup, bahan tahan karat, permukaan rata, mudah dibersihkan, dan tinggi minimal 60 cm dari lantai,
 - 2. Tempat cuci tangan dilengkapi sabun dan air yang mengalir,
 - 3. Tempat cuci peralatan harus kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan,
 - 4. Tempat sampah terpisah antara sampah basah dan kering, kedap air, dan bertutup,
 - 5. Bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya,
 - 6. Pisau yang digunakan untuk memotong bahan mentah dan bahan matang berbeda dan tidak berkarat,
 - 7. Saluran pembuangan limbah tertutup.
5. Area Parkir
- a. Ada pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar,
 - b. Parkir mobil, motor, sepeda, andong/delman, becak terpisah,
 - c. Tersedia area parkir khusus kendaraan pengangkut hewan hidup dan hewan mati,
 - d. Tersedia area khusus bongkar muat barang,
 - e. Tidak ada genangan air,

- f. Tersedia tempat sampah yang terpisah setiap radius 10 meter,
- g. Ada jalur dan tanda masuk dan keluar kendaraan yang jelas,
- h. Ada tanaman penghijauan,
- i. Adanya area resapan air di pelataran parkir (Mukono, 2006).

6. Konstruksi

Dari segi konstruksinya, pasar harus mempunyai syarat-syarat kesehatan lingkungan sebagai berikut:

a. Atap

- 1. Atap yang digunakan kuat, tidak bocor, dan tidak menjadi tempat perindukan vektor,
- 2. Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air
- 3. Atap dengan ketinggian lebih 10 meter dilengkapi penangkal petir

b. Dinding

- 1. Keadaan dinding bersih, tidak lembab, dan berwarna terang,
- 2. Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air,
- 3. Pertemuan lantai dengan dinding harus berbentuk lengkung (*conus*).

c. Lantai

- 1. Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan,
- 2. Lantai kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya mempunyai kemiringan ke saluran pembuangan.

7. Tangga

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

8. Ventilasi

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

9. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup terang agar dapat melakukan kegiatan dengan jelas minimal 100 lux, dimana pencahayaan atau penerangan tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga tidak menimbulkan bayangan yang nyata

10. Pintu

Khusus untuk pintu los/kios penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk menghalangi vektor penyakit masuk

C. Sanitasi Pasar

Syarat-syarat sanitasi pasar yakni sebagai berikut:

1. Air bersih
 - a. Air bersih selalu tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 40 liter per pedagang),
 - b. Kualitas air bersih memenuhi syarat kesehatan, sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI No.416 Tahun 1990 Pasal 1 bahwa air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat diminum apabila dimasak,
 - c. Jarak sumber air bersih dengan *septic tank* minimal 10 meter,
 - d. Pengujian kualitas air bersih dilakukan 6 bulan sekali.

2. Kamar mandi dan *toilet*
 - a. Harus tersedia *toilet* yang terpisah antara laki-laki dan perempuan, yang dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sebagai berikut:

Table 2.1

Proporsi Jumlah *Toilet* yang Harus Tersedia di Pasar

No	Jumlah pedagang	Jumlah kamar mandi	Jumlah <i>toilet</i>
1	1- 25	1	1
2	26 – 50	2	2
3	51 – 100	3	3
		Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi atau satu <i>toilet</i>	

Sumber : Kepmenkes No. 519 Tahun 2008

- b. Tersedia bak dan air bersih dengan jumlah cukup dan bebas jentik,
 - c. Toilet dengan leher angsa, dan peturasan,
 - d. Tersedia tempat cuci tangan dan sabun,
 - e. Tersedia tempat sampah yang tertutup,
 - f. Tersedia *septic tank* dengan lubang peresapan yang memenuhi syarat kesehatan,
 - g. Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan,
 - h. Ventilasi minimal 20% dari luas lantai,
 - i. Lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup
3. Pengolahan sampah
- a. Setiap kios/lorong/los tersedia tempat sampah basah dan kering,
 - b. Tempat sampah terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat, kuat tertutup dan mudah dibersihkan,
 - c. Tersedia alat pengangkut sampah yang kuat dan mudah dibersihkan,
 - d. Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) yang kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau,
 - e. TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang penular penyakit,
 - f. TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar
 - g. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam
 - h. Ketetapan besaran timbulan sampah untuk pasar yakni 2,5 – 3.0 L per pedagang atau petugas / hari ditiap los dan kiosnya

4. Drainase

- a. Tertutup dengan kisi-kisi, terbuat dari logam dan mudah dibersihkan,
- b. Limbah cair mengalir lancar,
- c. Limbah cair harus memenuhi baku mutu,
- d. Tidak ada bangunan di atas saluran,
- e. Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali.

5. Tempat cuci tangan

- a. Lokasi mudah dijangkau,
- b. Dilengkapi sabun,
- c. Tersedia air mengalir,
- d. Limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup

6. Vektor penyakit

- a. Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa, dan tikus,
- b. Angka kepadatan tikus nol,
- c. Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran,
- d. Angka kepadatan lalat maksimal 30 per gril net di tempat sampah dan drainase,
- e. *Container Indeks* (CI) jentik nyamuk *Aedes aegypti* tidak melebihi 5%. *Container Indeks* adalah salah satu indeks kepadatan jentik DBD sebagai tolak ukur atau parameter untuk mengetahui populasi jentik nyamuk *Aedes aegypti* dengan rumus jumlah kontainer yang positif jentik dibagi jumlah kontainer yang diperiksa dikalikan seratus persen.

7. Kualitas makanan dan bahan pangan

- a. Tidak basi,
- b. Tidak mengandung bahan berbahaya,
- c. Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas,
- d. Kualitas makanan siap saji sesuai dengan peraturan,
- e. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4-10 °C,
- f. Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4 °C,
- g. Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10 °C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C,
- h. Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari langit-langit,
- i. Kebersihan peralatan makanan maksimal 100 kuman per cm² permukaan dan *E-coli* nol.

8. Desinfeksi Pasar

- a. Dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan,
- b. Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan,

Standar Kesehatan Lingkungan Pasar

Dalam Kepmenkes No. 519/Menkes/SK/VI/2008, dijelaskan bahwa persyaratan kesehatan lingkungan bagi pasar dikatakan memenuhi standar pasar sehat apabila variabel-variabel yang telah ditentukan memenuhi skor maksimal 7500. Adapun skor untuk penetapan kategori hasil penilaian pasar adalah sebagai berikut :

- a. Tidak Sehat : skor total < 6000
- b. Kurang Sehat : skor total 6.000 – 7.499
- c. Sehat : skor total 7.500 – 10.000

Tindak lanjut dari hasil penilaian pasar yang telah dilakukan sebagai berikut:

- a. Pasar dengan kategori sehat, pembinaan tetap dilakukan untuk mempertahankan kondisi pasar
- b. Pasar dengan kategori kurang sehat sampai dengan tidak sehat perlu dilakukan identifikasi komponen/bagian-bagian yang belum memenuhi syarat untuk ditindaklanjuti secara langsung atau melalui pengelola pasar untuk meningkatkan kondisi pasar.
- c. Pengelola pasar agar bermusyawarah dengan para pedagang dan asosiasi pedagang dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi
- d. Untuk penyelesaian masalah yang memerlukan bantuan dari pemerintah Kabupaten/Kota, pengelola pasar agar melakukan komunikasi dengan tim Pembina Kabupaten/Kota setempat

Persyaratan kesehatan lingkungan pasar di atas berlaku untuk pemeriksaan pada 6 variabel secara umum meliputi lokasi pasar, bangunan pasar, sanitasi pasar, Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS), keamanan, dan fasilitas lainnya. Sedangkan untuk pemeriksaan sarana dan prasarana sanitasi pasar lebih khusus dilihat dari sub variabel bangunan yaitu Los/ Kios bahan pangan basah, los/ kios barang dagangan kering, kios/los makanan matang (siap saji) dan *toilet* dengan skornya yaitu sebagai berikut :

- a. Untuk Los/ Kios bahan pangan basah memenuhi syarat kesehatan lingkungan jika skor > 120 sedangkan yang tidak memenuhi syarat kesehatan lingkungan jika skor ≤ 120

- b. Untuk los/ kios barang dagangan kering memenuhi syarat kesehatan lingkungan jika skor > 126 sedangkan yang tidak memenuhi syarat kesehatan lingkungan skornya ≤ 126
- c. Untuk Los/ Kios makanan matang (siap saji) memenuhi syarat kesehatan lingkungan jika skor > 129 sedangkan yang tidak memenuhi syarat kesehatan lingkungan skornya ≤ 129
- d. Untuk *toilet* memenuhi syarat kesehatan lingkungan jika skor > 180 sedangkan yang tidak memenuhi syarat kesehatan lingkungan skornya ≤ 180

2. PENGERTIAN TERMINAL

Terminal merupakan prasarana transportasi jalan untuk keperluan menurunkan dan menaikkan penumpang, perpindahan intra dan/atau antar moda transportasi serta mengatur kedatangan dan pemberangkatan kendaraan umum.

Terminal penumpang dapat dikelompokkan atas dasar tingkat penggunaan terminal kedalam tiga tipe sebagai berikut :

1. Terminal penumpang tipe A berfungsi melayani kendaraan umum untuk angkutan antar kota antar propinsi dan/atau angkutan lintas batas negara, angkutan antar kota dalam propinsi, angkutan kota dan angkutan pedesaan.
2. Terminal penumpang tipe B berfungsi melayani kendaraan umum untuk angkutan antar kota dalam propinsi, angkutan kota dan/atau angkutan pedesaan.
3. Terminal penumpang tipe C berfungsi melayani kendaraan umum untuk angkutan pedesaan.

Fasilitas terminal dapat dikelompokkan atas fasilitas utama dan fasilitas pendukung, semakin besar suatu terminal semakin banyak fasilitas yang bisa disediakan.

1) Fasilitas utama

- a. jalur pemberangkatan kendaraan umum;
- b. jalur kedatangan kendaraan umum;
- c. tempat parkir kendaraan umum selama menunggu keberangkatan, termasuk di dalamnya tempat tunggu dan tempat istirahat kendaraan umum;
- d. bangunan kantor terminal;
- e. tempat tunggu penumpang dan/atau pengantar;
- f. menara pengawas;
- g. loket penjualan karcis;
- h. rambu-rambu dan papan informasi, yang sekurang-kurangnya memuat petunjuk jurusan, tarif dan jadwal perjalanan;
- i. pelataran parkir kendaraan pengantar dan/atau taksi.

2) Fasilitas penunjang

- a. kamar kecil/toilet;
- b. musholla
- c. kios/kantin
- d. ruang pengobatan
- e. ruang informasi dan pengaduan
- f. wartel

Komponen Dan Kriteria Sanitasi Yang Baik Di Terminal

1. Letak Terminal

Menentukan letak untuk membangun terminal harus disesuaikan dengan perencanaan tata kota

2. Bagian Luar Terminal

a. Tempat parkir

- 1) Bersih dari sampah dan genangan – genangan air.

Apabila tempat parkir kotor dengan sampah –sampah dan genangan air, akan dapat menimbulkan kecelakaan dan juga dapat menjadi sarang berbagai serangga dan tikus. Adanya genangan air tersebut akan menciptakan tempat hidup dan berkembangnya nyamuk.

- 2) Berlantai aspal dan beton.

Lantai aspal dan beton penting agar tempat tersebut tidak lekas rusak sehingga tidak menimbulkan lubang – lubang yang dapat menjadi tempat genangan – genangan air, juga agar menyenangkan bagi penumpang karena tidak terjadi guncangan – guncangan kendaraan. Disamping itu, tempat parkir tidak akan menjadi becek bila turun hujan, dan juga mudah dibersihkan dari sampah –sampah yang mengotori tempat tersebut.

- 3) Tersedia tanda – tanda yang jelas. Adanya tanda – tanda akan memudahkan dalam pengaturan parkir kendaraan, sehingga tidak terjadi kesemrawutan parkir kendaraan.

b. Pembuangan Sampah

- 1) Tersedianya tong sampah di tempat-tempat tertentu yang mudah dijangkau oleh setiap penumpang

- 2) Tong sampah harus kedap air dan tertutup agar baunya tidak keluar dan tidak merusak pemandangan atau estetika. Disamping itu bau tersebut bisa mengundang kedatangan serangga dan tikus sebagai vektor penyakit menular.

c. Penerangan

- 1) Penerangan di bagian luar bangunan terminal sangat lah penting. Khususnya pada tempat parkir, pintu masuk dan pintu keluar terminal perlu di beri penerangan yang cukup dan tidak menyilaukan. Sehingga hal – hal yang tidak diinginkan seperti saling tabrakan/bersenggolan tidak terjadi.

3. Bagian Dalam Terminal

a. Ruang tunggu

- 1) Lantai dibuat dari bahan kedap air dan tidak licin.

Hal tersebut dimaksudkan agar kotoran yang ada mudah dibersihkan juga agar tidak membahayakan bagi orang karena kemungkinan terjadinya kecelakaan akibat licinnya permukaan lantai.

- 2) Tempat duduk bersih

Tempat duduk tersebut jadi harus bebas dari kutu busuk sebab orang akan merasa terganggu dengan adanya gigitan kutu busuk.

- 3) Ruang tunggu harus dan tersedia tempat – tempat sampah yang tertutup dan kedap air.
- 4) Penerangan yang cukup.

Adapun penerangan minimal yang disyaratkan adalah 5 foot candles.

b. Kantor dan Locket

Kantor merupakan tempat bekerja karyawan yang melakukan pekerjaan ketata usahaan untuk pengelolaan terminal yang bersangkutan. Untuk itu perlu dipenuhi syarat – syarat sanitasi yang berlaku.

- 1) Keadaan bersih dan teratur.

Selain itu juga harus diatur dengan rapi. Hal ini disamping memberikan pemandangan yang menyenangkan, juga dapat menambah kegairahan kerja bagi karyawan.

- a) Tersedia kotak – kotak sampah.
- b) Ventilasi udara yang baik.
- c) Locket berbatas kaca dengan lubang sempit.

Adanya kaca pada loket yang membatasi antara penjual dan pembeli karcis dimaksudkan agar disamping memberikan cahaya yang cukup ke dalam loket, juga untuk mencegah kemungkinan terjadinya penularan penyakit secara langsung antara penjual dan pembeli karcis. Bila tidak dibatasi kaca, maka dapat terjadi penularan penyakit melalui tetesan ludah halus (droplet infection) seperti penyakit Tuberculosis, Diphtheri, Pertussis.

c. Penerangan.

Penerangan minimal yang di iijinkan dalam kantor dan loket adalah 10 – 20 food candles.,Untuk menghindari terjadinya penularan penyakit secara langsung dari karyawan terminal terhadap masyarakat pengunjung.

4. Sarana Sanitasi

a. Jamban dan Urinior

- Jamban harus memakai type leher angsa, karena dengan menggunakan leher angsa tersebut, maka bau tidak bisa keluar karena ditahan oleh air yang tetap ada disitu. Maka, tidak akan mengundang kedatangan lalat dan binatang lainnya.
- Untuk pria harus terpisah dengan wanita, karena agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan bagi pengunjung.
- Jumlah minimal 2 buah kamar mandi, agar memudahkan pengunjung biar tidak berdesakan atau tidak lama mengantri
- Urinoir bersih, tida berbau dan cukup adanya air pembesih.

b. Tempat cuci tangan

- Tersedia menimal 1 buah tempat cuci tangan untuk umum yang di lengkapi dengan sabun dan serbet, agar memudahkan para pengunjung untuk membersihkan tangan setelah membuang hajat mereka.

c. Pembuangan air hujan dan air kotor

- Dengan sistem yang baik berhubungan dengan saluran umum atau pembuangan air kotor dapat menggunakan septick tank sendiri. Sekeliling bangunan harus ada saluran pembuangan air kotor atau adanya gengan air di termnal.

5. Kesehatan dan keselamatan kerja

a. Pemadam kebakaran

- Tersedianya alat pedam kebakaran yang dapat dilihat dan dicapai dengan mudah oleh umum, pada alat ini harus terdapat cara penggunaannya. Untuk mencegah kemungkinan terjadinya bahaya

kebakaran diterminal, maka di tempat tersebut perlu tersedia alat pemadam kebakaran yang selalu siap digunakan

b. Peti P3K

- Tempat umum seperti terminal kemungkinan terjadi kecelakaan besar sekali. Untuk itu perlu tersedia fasilitas P3K (Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan), minimal tersedia kotak P3K. Adapun tujuan dari pertolongan ini adalah :
 - a. Mencegah bahaya maut
 - b. Mencegah kecelakaan
 - c. Mencegah terjadinya infeksi.
- Agar dapat memberikan pertolongan yang layak kepada orang yang mengalami kecelakaan, sebelum si korban di bawa ke Rumah Sakit, perlu diperhatikan. Adanya petugas yang terlatih dalam memberikan pertolongan pertama. Adanya peralatan dan obat-obatan P3K yang baik dan cukup.

c. Sirkulasi udara

- Ventilasi udara baik dimaksudkan untuk mengadakan pertukaran cahaya dalam, sehingga udara di dalam ruangan tetap bersih..

6. Penunjang

a. Pengeras suara

- Terdapat alat pengeras suara yang dapat di pergunakan untuk memberikan penerangan kebersihan dan sanitasi. Agar para petugas lebih mudah mengetahui dan cepat membersihkan tempat-tempat yang kotor.

b. Lain-lainnya

- Bila di dalam terminal terdapat tempat-tempat penjualan makanan/minuman, maka harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi yang berlaku. Agar para pengunjung yang membelinya pun merasa aman dari penyakit.
- Karyawan terminal harus sehat, dan memiliki sertifikat kesehatan, terutama tidak menunjukkan penderita penyakit menular, tidak berpenyakit kulit dan mata.

FORMULIR INSPEKSI PASAR

PASAR

Pasar : adalah suatu tempat tertentu, bertemunya antara penjual dengan pembeli termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dengan membayar retribusi.

Nama Pasar : ...
 Alamat : ...
 Pengelola : ...

NO	KOMPONEN	BOBOT	NILAI	SKOR
A	LETAK 1. Sesuai dengan tata kota (V) 2. Berjarak tidak kurang dari 500 m dari tempat pembuangan akhir sampah	10		
B	BANGUNAN PASAR 1. Umum a. Susunan bangunan diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan arus orang lancar (V) b. Bangunan untuk keperluan tertentu seperti tempat penjualan daging, restoran, potong rambut, dan lain-lain harus mengelompok tidak campur-campur (V) c. Konstruksi bangunan tidak boleh ada sudut-sudut mati yang menyulitkan pembersihannya, juga harus anti tikus (rat proof) d. Konstruksi bangunan tidak banyak tiang sehingga orang dapat leluasa pandangannya dan tidak mengganggu pandangan pasar (V) e. Lantai bangunan terbuat dari bahan-bahan tahan lama, kedap air, dan tidak retak-retak maupun licin (V) f. Permukaan bangunan tempat penjualan harus halus, sedikit miring, dan lebih tinggi dari lantai (V) g. Setiap bangunan harus cukup penghawaan dan pencahayaan 10 - 15 fc (V) h. Pada sekeliling bangunan dibuat saluran pembuangan air kotor/air hujan (V) 2. Khusus (V) Bila di dalam pasar terdapat ruang-ruang khusus untuk restoran/warung makan dan pemangkas rambut, maka berlaku persyaratan minimal hygiene dan sanitasi untuk tempat-tempat kegiatan tersebut, demikian juga tempat penjualan daging dan ikan segar	25		
C	FASILITAS SANITASI 1. Penyediaan air bersih (V) Tersedia air bersih yang cukup sesuai dengan kebutuhan 2. Jamban dan Urinoir (V) a. Jamban memakai type leher angsa b. Jamban pria harus terpisah dari jamban wanita. c. Jumlah jamban yang diperhitungkan sebagai berikut : - Untuk setiap 40 pedagang wanita 1 buah jamban - Untuk setiap 60 pedagang pria diperlukan 1 buah jamban a. Jumlah urinoir diperhitungkan untuk setiap 60 pengunjung pria diperlukan 1 buah urinoir (pada suatu saat) b. Jamban dan urinoir dapat dihubungkan dengan saluran air kotor kota yang tertutup, maupun septic tank 3. Tempat sampah (V) a. Tersedia kotak sampah dan bak penampungan sampah yang tertutup rapat, kedap air, mudah diangkat, jumlah dan kapasitasnya disesuaikan dengan kebutuhan b. Bak penampungan sampah yang sebelum diangkat dianjurkan mempunyai volume yang cukup, sebesar dua kali lebih besar dari volume rata-rata produksi sampah setiap hari c. Pengangkutan sampah harus dilakukan pada jam-jam tertentu sehabis pasaran paling sedikit 1x sehari	25		

D	<p>4. Saluran pembuangan air kotor (V) Saluran pembuangan air kotor yang menghubungkan saluran-saluran air kotor dan bangunan – bangunan pasar ke saluran air kotor kota harus cukup besar dan bila tertutup harus dilengkapi dengan saringan penahan sampah.</p> <p>PERALATAN</p> <p>1. Alat Pembersih (V)</p> <p>2. Kotak P3K (V) Tersedia peti P3 K. minimal 1 buah yang berisi lengkap dengan obat-obatan pokok Untuk P3 K</p> <p>3. Alat Pemadam Kebakaran (V) Tersedia alat pemadam kebakaran yang dapat dilihat dan dicapai dengan mudah oleh umum, pada alat ini harus terdapat cara penggunaannya.</p> <p>4. Alat Pengeras Suara (V) Terdapat alat pengeras suara yang dapat dipergunakan untuk memberikan penerangan kebersihan/ sanitasi pada waktu-waktu tertentu</p>	15		
E	<p>KARYAWAN (V)</p> <p>1. Semua karyawan harus mempunyai sertifikat kesehatan dari Dinkes yang masih berlaku</p> <p>2. Karyawan harus dilengkapi dengan pakaian kerja</p>	5		
F	<p>LAIN-LAIN (V)</p> <p>Penanggung jawab pasar berkewajiban selalu menjaga kebersihan pasar secara menyeluruh, pembuangan sampah setiap hari dan pendisinfeksi</p>	10		
	NILAI MAKSIMAL			1.875

KRITERIA :

Memenuhi Syarat : 1125 - 1875

Tidak Memenuhi syarat : < 1125

PETUGAS

(.....)

FORM INPEKSI SANITASI TERMINAL

NO	KOMPONEN	BOBOT	NILAI	SKOR
A	<p>Bagian Luar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tempat parkir Terdapat tempat parker kendaraan umum yang bersih, tidak terdapat sampah berserakan, genangan air dan lain-lain. 2. Pembuangan sampah Tersedianya tempat penggumpul sampah sementara sebelum dibuang yang tertutup dan kedap air 3. Penerangan 4. Pada tempat parkir, pintu masuk dan pintu keluar terminal perlu diberi penerangan yang cukup dan tidak menyilaukan 	20		
B	<p>Bagian Dalam Ruang tunggu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ruangan dan tempat duduk bersih dan bebas dari kutu busuk 2. Penerangan cukup 3. Tersedia bak sampah yang tertutup dan terbuat dari bahan yang kedap air 4. Lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak licin dan mudah dibersihkan 	15		
C	<p>Sarana Sanitasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jamban dan Urinior <ul style="list-style-type: none"> - Jamban memakai tipe leher angsa - Untuk pria harus terpisah dengan wanita - Jumlah jamban 1 buah untuk setiap 1-250 pengunjung pada suatu saat dengan jumlah minimal 2 buah - Urinior bersih, tidak berbau dan cukup adanya air pembersih 2. Tempat cuci tangan Tersedia minimal 1 buah tempat cuci tangan untuk umum yang dilengkapi dengan sabun dan serbet 3. Pembuangan air hujan dan air kotor Dengan system yang baik berhubungan dengan saluran umum atau untuk pembuangan air kotor dapat menggunakan septick tank sendiri 	35		
D	<p>Kesehatan dan Keselamatan Kerja</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pemadam kebakaran Tersedia alat pemadam kebakaran yang dapat dilihat dan dicapai dengan mudah oleh umum, pada alat ini harus terdapat cara penggunaannya 2. Peti P3K Tersedia peti P3K minimal 1 buah yang berisi lengkap 	20		

	<p>dengan obat-obatan untuk P3K</p> <p>3. Sirkulasi Udara Sirkulasi dalam stasiun kereta api harus baik, tidak terdapat sudut-sudut ruangan yang mengakibatkan udara terhenti</p>			
E	<p>Penunjang</p> <p>1. Pengeras suara Terdapat alat pengeras suara yang dapat dipergunakan untuk memberikan penerangan kebersihan/ sanitasi</p> <p>2. Kantin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bila di dalam terminal bus terdapat tempat-tempat penjualan makanan/minuman, maka harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi yang berlaku untuk itu - Karyawan terminal bus/kereta api harus sehat mempunyai sertifikat kesehatan terutama menunjukkan tidak menderita penyakit yang menular, tidak berpenyakit kulit dan mata <p>3. Mushola</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tempat harus saniter - Tersedia tempat wudhu yang memenuhi syarat - Tikar/alas mushola harus bersih dan sering dijemur 			
	NILAI			

KRITERIA :

Memenuhi syarat : 975 – 1625

Tidak memenuhi syarat : < 675

DAFTAR PUSTAKA

- Kep. Menkes 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran
- Kep. Menkes 715/Menkes/SK/XI/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga
- Kep. Menkes 1204/Menkes/SK/X/2004 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
- Kep. Menkes 1405/Menkes/SK/XI/2002 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja dan Industri
- Kep. Menkes 288/Menkes/SK/III/2003 tentang Pedoman Penyehatan Sarana dan Bangunan Umum
- Kep. Menkes 1350/Menkes/SK/XII/2001 tentang Pengelolaan Pestisida
- Pedoman Teknis Penilaian Rumah Sehat, Dirjen PPM & PL, Depkes RI Tahun 2007
- Permenkes RI Nomor 80/Menkes/PER/II/1990 tentang Persyaratan Kesehatan Hotel (berserta keputusan Dirjen PPM & PL pendukung)
- Permenkes 061/MENKES/PER/I/1991 tentang Persyaratan Kesehatan Kolam Renang dan Pemandian Umum
- Persyaratan Kesehatan Lingkungan Tempat-Tempat Umum, Dirjen PPM dan PLP, Depkes RI, 1993