

**DIKTAT KESEHATAN LINGKUNGAN DAN
SANITASI DI TEMPAT-TEMPAT UMUM**



OLEH : SANG GEDE PURNAMA, SKM, MSC

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS UDAYANA**

DAFTAR ISI

Program Dinas Kesehatan	3
Program kesling puskesmas	10
Kegiatan grading rumah makan	13
Sanitasi rumah makan	14
Sanitasi Tempat pembuangan akhir	22
Sanitasi sampah rumah tangga	32
Sanitasi Jamban Sehat	37
Sanitasi Kantin Sekolah	45
Sanitasi rumah sehat	54
Sanitasi sumur gali	62
Sanitasi kolam renang	67
Sanitasi Kesehatan Salon	70
Sanitasi Pasar Sehat	85

1. PROGRAM DINAS KESEHATAN

Latar Belakang

Pengembangan dan peningkatan pembangunan kesehatan merupakan bagian yang bertujuan meningkatkan kesadaran, kemauan dan kemampuan bagi setiap individu untuk hidup sehat agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya. Tinggi atau rendahnya derajat kesehatan masyarakat bisa di tentukan melalui parameter dari tingginya suatu kejadian sakit.

Kesehatan lingkungan di terangkan dalam pasal 22 ayat (3) UU No 23 tahun 1992 ruang lingkup kesling ada 8 yaitu :

1. Penyehatan Air dan Udara
2. Pengamanan Limbah Padat
3. Pengamanan Limbah Cair
4. Pengamanan Limbah Gas
5. Pengamanan Radiasi
6. Pengamanan Kebisingan
7. Pengamanan Vektor Penyakit
8. Penyehatan dan Pengamanan Lainnya Seperti Keadaan pasca bencana.

Masalah-masalah kesehatan lingkungan merupakan masalah yang kompleks untuk mengatasinya memerlukan integrasi dari berbagai sektoral yang terkait. Adapun permasalahan yang sering terjadi antara lain : air bersih, pembuangan kotoran, kesehatan pemukiman, pembuangan sampah, pengendalian vektor, penyehatan makanan dan minuman. Dari permasalahan tersebut perlu adanya tindakan, dimana dinas kesehatan sebagai lembaga wilayah berkewajiban memelihara, mengawasi dan membimbing. Dengan langkah kongkrit puskesmas sebagai sarana masyarakat dalam berkonsultasi.

Dari hal tersebut adapun keinginan kami ingin mengetahui program-program yang berkaitan dengan kesehatan lingkungan dari terbentuknya proses kebijakan hingga proses pelaksanaan kebijakan sehingga dapat menjadi media bagi kami dalam proses pembelajaran dan mengkaji permasalahan serta memberikan solusi dalam permasalahan yang dihadapi.

Gambaran Umum Dinas Kesehatan Kota Denpasar

Dinas Kesehatan Kota Denpasar merupakan unsur pelaksana otonomi daerah dalam bidang kesehatan, adapun tugas dari dinas kesehatan meliputi fungsi :

- fungsi penyelenggaraan pemerintahan dan layanan dalam bidang medis
- fungsi pemantauan, pelaporan, dan evaluasi
- Fungsi pelaksana, pembinaan, pencegahan
- Fungsi penyelenggaraan dalam bidang yang berkaitan dengan kesehatan dll.

Dari fungsi-fungsi tersebut di jabarkanlah melalui beberapa program yang secara langsung oleh Dinas Kesehatan, maupun secara tidak langsung melalui puskesmas-puskesmas yang berada di kota Denpasar sesuai dengan wilayah kerja yang telah ditetapkan.

Berdasarkan Hasil yang diperoleh dari data tahun 2014 Dinas Kesehatan Kota Denpasar dalam pelaksanaan program yang menyangkut kesehatan lingkungan dan dilaksanakan langsung oleh Dinas Kesehatan ialah:

1. Grading Hotel sebagai penentuan standar kesehatan
2. Grading (TUPM) Tempat Umum Pengolahan Makanan
3. Pembimbingan institusi seperti sarana pendidikan, sarana ibadah, sarana perkantoran, Puskesmas, puskesmas pembantu.

Pencanangan program Dinas Kesehatan tahun 2014 yang dilaksanakan oleh Puskesmas sesuai dengan wilayah kerja masing-masing, yang meliputi program kesehatan lingkungan terdiri dari beberapa program yaitu:

1. Penyediaan dan pengawasan air bersih
2. Jamban sehat
3. Tempat sampah dan pengolahan air limbah
4. TUMP
5. PHBS
6. Rumah sehat
7. Pengamatan jentik berkala

Masalah Kesehatan Lingkungan di Dinas Kesehatan Kota Denpasar

Berdasarkan hasil pengkajian Dinas Kesehatan sebagai Masalah dari sebab akibat kurang maksimalnya pelaksanaan program pada tahun 2014 ialah tingginya angka

perpindahan penduduk, pertumbuhan penduduk, dan TPUM baru di kota Denpasar sehingga pengawasan dan sosialisasi yang dilaksanakan kurang maksimal dengan makna lain rumah tangga dan TPUM yang belum terproteksi ataupun belum mendapat sosialisasi bisa menjadi penyebab penularan kejadian sakit di kota Denpasar.

Kegiatan yang dilakukan Dinas Kota Denpasar Tahun 2014

Dalam Proses Pelaksanaan Kegiatan Program Dinas Kesehatan Kota Denpasar membawahi 11 Puskesmas yang membantu dalam keseluruhan program yang berkaitan dengan Kesehatan Lingkungan dimana terdiri dari 4 wilayah Kecamatan yaitu :

Kecamatan Denpasar Utara

1. Puskesmas 1 Denpasar Utara
2. Puskesmas 2 Denpasar Utara
3. Puskesmas 3 Denpasar Utara

Kecamatan Denpasar Timur

1. Puskesmas 1 Denpasar Timur
2. Puskesmas 2 Denpasar Timur

Kecamatan Denpasar Selatan

1. Puskesmas 1 Denpasar Selatan
2. Puskesmas 2 Denpasar Selatan
3. Puskesmas 3 Denpasar Selatan
4. Puskesmas 4 Denpasar Selatan

Kecamatan Denpasar Barat

1. Puskesmas 1 Denpasar Barat
2. Puskesmas 2 Denpasar Barat

Pelaksanaan program dari masing masing wilayah kerja puskesmas berbeda beda dilihat kendala dan situasi yang di hadapi juga berbeda-beda sehingga dalam pengamalan program tidak

dilaksanakan secara masal dari setiap Puskesmas. Peran serta Puskesmas sangat penting sebagai Pelaksana yang secara langsung berhadapan dengan masyarakat di wilayah kerjanya sehingga segala hasil dari kegiatan program nantinya dilaporkan kepada Dinas Kesehatan Kota Denpasar

Adapun Proses Kegiatan dari Puskesmas diawali dari perumusan (RUK) Rancangan usulan Kegiatan yang nantinya akan di rekomendasikan ke Dinas Kesehatan sebagai langkah memperoleh dana ibah sesuai dengan kebutuhan dari setiap puskesmas dan pengkajian kembali dari RUK tersebut. Setelah RUK tersebut di setuju dari Dinas Kesehatan Kota Denpasar, Puskesmas dapat membuat Rancangan Pelaksanaan program dari setiap program yang di usulkan seperti program dalam bidang yang mencakup Kesehatan Lingkungan dapat ditentukan pelaksanaan kegiatannya yang sesuai dengan anggaran. RPK tersebut berfungsi sebagai acuan dalam mempertanggung jawabkan RUK yang telah di rekomendasikan sehingga dalam LPJ laporan pertanggung jawaban kepada provinsi data yang disajikan akurat dengan usulan kegiatan. Dan Dinas Kesehatan Kota Denpasar dapat mengkaji data-data dari masing-masing puskesmas sebagai laporan kejadian sehat dan sakit, yang nantinya dapat menjadi evaluasi untuk dinas dalam pencaangan program berikutnya.

Berdasarkan hasil wawancara adapun kegiatan yang dilaksanakan dalam kesehatan lingkungan sesuai dengan seksi-seksinya pada tahun 2014 sebagai berikut:

1. Kegiatan yang telah dilakukan

a. Seksi penyehatan tempat-tempat umum

- Pemeriksaan / pembinaan sanitasi hotel dan sertifikat laik sehat hotel

Kegiatan ini bertujuan untuk mencegah terjadinya penularan penyakit dan gangguan kesehatan serta untuk mendorong pengembangan pariwisata nasional, pada akhir tahun 2014 tercatat sebanyak 184 buah hotel telah memiliki sertifikat laik sehat dari 275 buah hotel yang ada dan sebanyak 91 buah hotel belum memiliki sertifikat laik hotel. Untuk hotel yang belum memiliki sertifikat laik sehat telah dilakukan pembinaan agar segera mengurus sertifikat laik sehat.

- Inspeksi sanitasi rumah sakit

Pada akhir tahun 2014 tercatat bahwa seluruh rumah sakit memiliki hygiene sanitasi yang baik.

- **Pengawasan kebersihan kolam renang dan pemandian umum**

Dari 53 buah kolam renang yang ada, 47 buah menyatu dengan hotel dan sebanyak 6 buah kolam renang terbuka untuk umum dan cakupan pengawasan dan pembinaan mencapai 100%

- **Pembinaan dan pemeriksaan hygiene sanitasi pasar tradisional**

Dari 62 buah pasar yang ada di Denpasar sebanyak 58 buah pasar dilakukan pemeriksaan dan pembinaan dan didapatkan hasil 52 buah pasar yang memenuhi persyaratan.

- **Pembinaan dan pemeriksaan terminal angkutan darat**

Dari 4 terminal yang ada telah dilakukan pembinaan dan pemeriksaan dan hasilnya menunjukkan bahwa 75% memenuhi syarat.

- **Pemeriksaan dan pembinaan pasar swalayan.**

Dari 21 swalayan yang ada sebanyak 15 swalayan dilakukan pemeriksaan dan pembinaan dan didapatkan hasil bahwa sudah 100% sudah memenuhi persyaratan.

- **Salon kecantikan**

Dari 603 salon yang ada sebanyak 529 telah dilakukan pemeriksaan dan mendapatkan hasil bahwa sebanyak 516 telah memenuhi syarat.

- **Pemeriksaan panti pijat**

Dari 30 buah panti pijat telah seluruhnya dilakukan pemeriksaan dan pembinaan dan mendapatkan hasil bahwa 27 buah panti pijat sudah memenuhi syarat.

- **Pemeriksaan karaoke**

Dari 16 tempat karaoke baru 11 tempat dilakukan pemeriksaan dan hasilnya menunjukkan bahwa seluruhnya telah memenuhi syarat.

b. Seksi penyehatan lingkungan pemukiman dan kualitas air.

- **Rumah sehat**

Dari 94.929 rumah yang ada di Denpasar telah dilakukan pemeriksaan sebanyak 93.551 rumah dimana hasilnya menunjukkan persentase rumah sehat 98,54% dimana persentase ini telah melebihi target yaitu 85%.

- **Jamban keluarga**

Dari 132.480 jamban yang ada, yang baru diperiksa sebanyak 108.262 jamban dan yang termasuk jamban sehat sebanyak 107.190 jamban atau sebanyak 99%. Jumlah ini telah memenuhi target yaitu 85%.

- **SPAL (saluran pembuangan air limbah)**

Dari 132.636 SPAL yang ada sebanyak 97.438 yang telah diperiksa dan menunjukkan hasil bahwa 95.497 memiliki SPAL yang memenuhi syarat atau sebesar 98% dimana persentase tersebut telah melebihi target yaitu 60%.

- **Pengawasan pembuangan sampah**

Dari 1 TPA dan 15 TPS telah seluruhnya dilakukan penyemprotan serangga, dalam setahun penyemprotan dilakukan sebanyak 100 kali.

- **Penyediaan air bersih**

Dari 134 depot air minum yang ada telah diperiksa 155 sampel dimana sebanyak 94 sampel dinyatakan positif coliform dan dari air bersih sebanyak 200 sampel diperiksa dinyatakan positif sebanyak 105.

- **Lomba PSN dan kebersihan di Banjar kota Denpasar**

c. **Seksi makanan dan minuman**

- **Pengawasan dan pengendalian keamanan kesehatan makanan restaurant**

Dari 444 buah restaurant yang ada, pemeriksaan dan pembinaan dilakukan sebanyak 423 buah dan 100% telah memenuhi syarat dengan perincian grade A 37 buah, Grade B 171 buah dan Grade C 215 buah.

- **Pengawasan dan pengendalian keamanan dan kesehatan makanan hasil industri rumah tangga**

Dari 300 sampel makanan yang di periksa zat pewarna dapat dinyatakan sebanyak 267 yang menggunakan pewarna alami, sedangkan dari 300 sampel makanan yang diperiksa kadar formalinnya dapat dinyatakan sebanyak 285 yang bebas dari formalin.

- **Pengawasan dan pengendalian keamanan dan kesehatan makanan kantin sekolah**

Kantin yang diperiksa adalah kantin SD – SMA/SMK dimana jumlah sampel rektal swab sebanyak 320, usap alat sebanyak 320 dengan kondisi tidak baik sebanyak 1 buah, sampel makanan sebanyak 640 dan sampel air bersih sebanyak 320 buah dan positif coliform sebanyak 20 buah.

- **Pengawasan dan pengendalian keamanan dan kesehatan makanan sentra makanan jajanan dan TPM lainnya.**

Dari 35 sentra makanan yang terdaftar di 20 lokasi, diperiksa dengan pengambilan sampel sebanyak 28 rektal swab, 28 usap alat, 28 makanan, 28 air bersih.

Kendala yang dihadapi selama ini

Berdasarkan Hasil wawancara yang diperoleh, kendala dalam pelaksanaan program yaitu

- a. Masih ada pengelola RM/restoran tidak mau diperiksa dan dibina untuk mengurus laik sehat RM/restoran grading.
- b. Masih ada pengusaha industri pangan rumah tangga yang belum mau mengurus ijin P-IRT, dan beberapa pengusaha industri pangan rumah tangga tidak melaksanakan cara produksi pangan yang baik.
- c. Kantin SD yang ada tidak sesuai dengan persyaratan kantin.
- d. Sampel air bersih pada kantin SD ada 8 sampel positif coliform dan 1 sampel teh manis positif e.coli

Upaya dalam mengatasi kendala tersebut

Upaya yang telah dilakukan dinkes pada tahun 2014 diprioritaskan pada sosialisasi dan penerapan perilaku PHBS Pada rumah tangga. Dengan harapan dapat berpengaruh terhadap lingkungan dari sektor usaha maupun lembaga.

Rekomendasi

Berdasarkan pengkajian dari laporan Dinas Kesehatan kota Denpasar tahun 2014 mengenai program Kesehatan lingkungan. Rekomendasi yang bisa diberikan dari aspek Ilmu Kesehatan Masyarakat ialah Pendataan kembali wilayah dan kepadatan penduduk pada wilayah kerja puskesmas sebagai upaya pendataan yang baik untuk penduduk yang baru bertempat sehingga sosialisasi dari kader dapat mengisolir begitu pula kader-kader lain dapat bekerja secara maksimal.

2. PROGRAM KESEHATAN LINGKUNGAN

PUSKESMAS (PUSKESMAS I DENPASAR SELATAN)

Gambaran Umum

Puskesmas I Denpasar Selatan terletak di Kelurahan Sesean tepatnya di jalan Gurita no. 8 Denpasar Selatan. Puskesmas ini terletak di daerah perkotaan, berpenduduk padat dengan mobilitas yang tinggi. Luas wilayah kerja Puskesmas I Denpasar Selatan adalah seluas 13,67 km², yang terdiri dari 3 Desa (Sesean, Sidakarya, Panjer). Sumber Daya Tenaga Kesehatan yang berada di Puskesmas I Denpasar Selatan adalah dokter umum, dokter gigi, SKM, Sarjana Muda Kesehatan, bidan perawat, perawat gigi, analisis kesehatan, SMF, Pekarya Kesehatan, sopir, tenaga kontrak, teaga kebersihan, tenaga jaga malam, tenaga PPTI, SLTA, Petugas Limbah Medis.

1. Program Kesehatan Lingkungan

- Air Bersih
- Jamban Sehat
- Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM)
- Tempat Umum Pengelolaan Makanan (TPUM)

2. Penyakit terkait Lingkungan Puskesmas I Denpasar Selatan Tahun 2014

- DBD : jumlah kasus DBD pada tahun 2014 adalah 392 kasus, terdiri dari 226 penderita laki-laki dan 166 perempuan. Kematian akibat DBD pada tahun 2014 sebanyak 1 orang (CFR=0,6%). Incidence rate DBD pada tahun 2014 adalah 470,6 per 100.000 penduduk.
- Diare : pada tahun 2014 terdapat 438 penderita diare yang ditemukan dan ditangani atau sebesar 12,4% dari jumlah perkiraan kasus yang ada.
- TB Paru : penyakit TB Paru merupakan penyakit re emerging yang masih terus ditemukan di Provinsi Bali. TB Paru merupakan penyakit yang masih tinggi angka kejadiannya bahkan merupakan yang tertinggi ketiga di dunia. Prevalensi TB paru pada tahun 2014 di wilayah puskesmas I Denpasar Selatan sebesar 50 per 100.000

penduduk, dan tidak ada kematian akibat TB Paru. Angka penemuan kasus TB Paru sebesar 67,92%.

3. Pelaksanaan Program Sanitasi Lingkungan

Tempat Umum Pengelolaan Makanan (TPUM)

- a. Hotel : hasil persentase tempat umum dan pengelolaan makanan (TPUM) sehat di desa sidakarya, sesetan, dan panjer wilayah kerja puskesmas I denpasar selatan sudah mencapai 100% sehat
- b. Restaurant-makan : hasil persentase Restaurant-makan sehat di desa sidakarya, sesetan, dan panjer wilayah kerja puskesmas I denpasar selatan sudah mencapai 100% sehat
- c. Pasar : hasil persentase Pasar sehat di desa sidakarya, sesetan, dan panjer wilayah kerja puskesmas I denpasar selatan sudah mencapai 100% sehat

Air Bersih

- a. Ledeng : hasil persentase ledeng sehat di desa sidakarya, sesetan, dan panjer wilayah kerja puskesmas I denpasar selatan sudah mencapai 66 %.
- b. SPT : hasil persentase SPT sehat di desa sidakarya, sesetan, dan panjer wilayah kerja puskesmas I denpasar selatan sudah mencapai 20,5 %.
- c. SGL : hasil persentase SGL sehat di desa sidakarya, sesetan, dan panjer wilayah kerja puskesmas I denpasar selatan sudah mencapai 26,7 %.

Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM)

- a. Jamban : hasil persentase jamban sehat di desa sidakarya, sesetan, dan panjer wilayah kerja puskesmas I denpasar selatan sudah mencapai 100 % sehat.
- b. Tempat sampah : hasil persentase tempat sampah sehat di desa sidakarya, sesetan, dan panjer wilayah kerja puskesmas I denpasar selatan sudah mencapai 40 % sehat.
- c. Pengelolaan air limbah : berdasarkan data keluarga yang telah diawasi dan diketahui mengenai pengelolaan air limbah dari pihak puskesmas sebanyak 88,3 %.

4. Masalah dalam kegiatan sanitasi lingkungan

Dalam pelaksanaan program kesehatan lingkungan yang dilakukan oleh Puskesmas I Denpasar Selatan masih terdapat masalah yang harus dihadapi. Masalah tersebut ialah masih kurangnya sumber daya manusia di bagian kesehatan lingkungan, sehingga dapat menurunkan efektivitas kinerja program yang akan dilakukan dikarenakan hanya terdapat satu staff di bidang kesehatan lingkungan untuk menjalani program-program kesehatan lingkungan.

5. Laporan kegiatan Grading Rumah Makan

Terlampir

6. Upaya mengatasi masalah kesehatan lingkungan di Puskesmas

Untuk mengatasi permasalahan diatas, hendaknya bidang kesehatan lingkungan dapat bekerja sama dengan beberapa pihak dalam melaksanakan program-program kesehatan lingkungan agar program-program kesehatan lingkungan dapat berjalan sesuai rencana dan memenuhi target yang telah ditetapkan.

7. Rekomendasi

Adapun rekomendasi yang dapat kami berikan untuk berjalannya program di bidang kesehatan lingkungan ialah dengan melakukan penambahan staff yang ahli dibidang kesehatan lingkungan dan bekerja sama dengan pihak lain demi kelancaran program-program kesehatan lingkungan yang dijalankan. Sehingga nantinya beban kerja menjadi berkurang, dan efektivitas serta cakupan program dapat menjadi lebih maksimal.

3. Kegiatan Grading Rumah Makan dan Restoran

Kegiatan *grading* atau pemeriksaan kelaikan penyehatan atau tingkat mutu kesehatan (hygiene sanitasi) dilakukan untuk memonitoring kesehatan di rumah-rumah makan atau restoran. Kegiatan *grading* dilakukan setiap tahun sekali ,karena merupakan program tahunan dan tidak hanya *grading* untuk rumah makan dan restoran saja, namun ada juga *grading* untuk tempat-tempat umum, industry rumahan, dll. Kegiatan *grading* untuk rumah makan dilakukan selama satu hari, mengambil dua lokasi rumah makan yang berbeda di Denpasar yakni rumah makan Warung Tekko dan rumah makan Ayam Goreng Kalasan.

- Variabel yang digunakan

Variabel yang digunakan dalam form *grading* yakni variabel lokasi dan bangunan, variabel fasilitas sanitasi, variabel dapur ruang makan dan gudang bahan makanan, variabel bahan makanan dan makanan jadi, variabel tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, variabel penyajian makanan, variabel peralatan, serta variabel tenaga kerja.

- Prosedur Penilaian

Proses *grading* dilakukan dengan sistem *scoring*, pada masing-masing variabel telah diberi bobot, pada kolom selanjutnya kolom penilaian, nilai berada diantara *range* 1 hingga 10. Lalu *scoring* dilakukan dengan mengalikan bobot dengan nilai yang diperoleh.

- Hasil

Berdasarkan hasil *grading* yang dilakukan, rumah makan Warung Tekko telah memenuhi standar kelaikan penyehatan makanan, skor yang diperoleh yakni sebesar 870. Sedangkan, hasil *grading* di rumah makan Ayam Goreng Kalasan memperoleh hasil sebesar 544, skor yang diperoleh menunjukkan bahwa rumah makan Ayam Goreng Kalasan belum memenuhi standar kelaikan penyehatan makanan. Hal tersebut dapat dilihat dari keadaan dapur yang kurang layak dari segi pembuangan limbah, proses penyimpanan bahan makanan hingga kebersihan ruangan serta ventilasi yang kurang memadai yang menyebabkan ruangan terasa pengap.

4. SANITASI DI RUMAH MAKAN

A. PENGERTIAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia disamping kebutuhan sandang bagi kelangsungan hidupnya. Makanan yang bersih dan aman dihasilkan oleh berbagai tempat pengolahan makanan, akan memberikan sumbangan yang berarti bagi pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas.

Rumah makan merupakan tempat pengolahan makanan yang memproduksi dan menjual berbagai jenis makanan dan minuman bagi masyarakat luas yang cenderung berkembang pesat. Hal ini sejalan dengan pergeseran pola hidup dari kebiasaan makan di rumah menjadi makan di rumah makan.

Sebagai konsekuensi dari berkembangnya rumah makan diperlukan upaya penyehatan makanan dan minuman dengan tujuan agar kemampuan masyarakat dalam mengelola dapat meningkat sehingga masyarakat terhindar dari gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan/keracunan makanan. Salah satu upaya penyehatan makanan dan minuman yang dilakukan adalah pengawasan rumah makan.

Rumah makan merupakan salah satu tempat pengelolaan makanan (TPM) yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang digunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan dan menjual makanan minuman bagi umum. Selain itu dikategorikan sebagai rumah makan bila luas ruang makan minimal 25 meter persegi serta mempunyai kapasitas tempat duduk minimal 10 kursi.

Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan;

B. STANDAR YANG HARUS DIPENUHI

1. Air bersih harus sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku. Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.
2. Pembuangan air limbah. Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemar, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank dan riol. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak.
3. Toilet. Toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan. Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria, begitu juga toilet pengunjung terpisah dengan toilet untuk tenaga kerja. Toilet dibersihkan dengan deterjen dan alat pengering seperti kain pel, tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok dan sabun. Lantai dibuat kedap air, tidak licin mudah dibersihkan. Air limbah dibuangkan ke septic tank, riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan. Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup dan peturasan harus dilengkapi dengan air yang mengalir.
4. Jamban harus dibuat dengan tipe leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue). Jumlah toilet untuk pengunjung dan tenaga kerja dapat dilihat pada tabel berikut:
5. Tempat sampah. Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
6. Disediakan juga tempat pengumpul sampah sementara yang terlindung dari serangga dan hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

7. Tempat cuci tangan. Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk dengan satu tempat cuci tangan untuk 1-60 orang dengan setiap penambahan 150 orang ditambah satu fasilitas ini. Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering. Apabila tidak tersedia fasilitas cuci tangan dapat disediakan : sapu tangan kertas yang mengandung alkohol, lap basah dengan dan air hangat. Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan yaitu 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang. Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
8. Tempat mencuci peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C – 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²). Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari tiga bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun, dan membilas.
9. Tempat pencuci bahan makanan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan, bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02%. Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
10. Fasilitas penyimpanan pakaian (locker) karyawan terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat. Jumlah loker disesuaikan dengan jumlah karyawan, dan ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang serta dibuat terpisah untuk pria dan wanita.
11. Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk *Aedes aegypti* serta *albopictus*. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat

kasa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm). Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

C. PERMASALAHAN YANG DIHADAPI

- Pada saat melakukan observasi ke rumah makan, saat meminta ijin kepada pegawai restoran harus menemui manager sedangkan manager jarang berada di rumah makan tersebut.
- Pengetahuan tenaga kerja di tempat makan tersebut tergolong kurang karena pegawai tidak diberikan penyuluhan tentang sanitasi.

D. UPAYA PENYELESAIAN

- Membuat janji dengan pihak restoran untuk melakukan wawancara dan observasi langsung kegiatan di rumah makan tersebut.
- Membagi ilmu tentang memilah sampah basah dan kering kepada pegawai rumah makan serta tempat sampah yang harus tertutup.

E. DAFTAR PUSTAKA

Departemen Kesehatan RI. (1989). Penjamah Makanan dan Minuman, Ditjen. P2MPLP, Jakarta.

Departemen Kesehatan RI. (2003). Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, DitJen. P2MPLP, Jakarta

F. PEDOMAN INSPEKSI

PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI
KESEHATAN DAN KESELAMATAN MASYARAKAT
KEMENTERIAN KESEHATAN RI

Form Inspeksi

1. Nama Lokasi/Instansi: _____

2. Alamat: _____

3. Nama Penyelenggara/Instansi: _____

4. Tanggal Pengisian: _____

5. Nama Inspektur: _____

6. Nama Tim Inspeksi: _____

7. Nama Tim/Instansi: _____

8. Tujuan Pengisian:

- a. Untuk mengetahui kepatuhan di bidang kesehatan masyarakat dalam rangka pengendalian penyakit B4C.
- b. Untuk mengetahui kepatuhan dalam melaksanakan kegiatan pengendalian penyakit B4C.
- c. Untuk mengetahui kepatuhan dalam melaksanakan kegiatan pengendalian penyakit B4C.
- d. Untuk mengetahui kepatuhan dalam melaksanakan kegiatan pengendalian penyakit B4C.

No. Urut	Item	Nilai	Score
A. LOKASI DAN BANGUNAN			
1	Kebersihan	1-6, 10	
2	Perawatan	1, 2, 3, 4, 5, 10	
3	Kebersihan Ruang	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4	Lantai	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5	Dinding	1, 2, 3, 4, 5, 10	
6	Langit-langit	1, 2, 3, 4, 5, 10	
7	Pengaliran Air	1, 2, 3, 4, 5, 10	
8	Plafond	1, 2, 3, 4, 5, 10	
9	Langit-langit	1, 2, 3, 4, 5, 10	
10	Plafond	1, 2, 3, 4, 5, 10	

No. Urut	Item	Nilai	Score
B. KEMAMPUAN MANUSIA			
11	Kebersihan	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12	Pengaliran Air	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13	Plafond	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14	Kebersihan Ruang	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15	Kebersihan Lantai	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
16	Kebersihan Dinding	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
17	Kebersihan Langit-langit	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
18	Kebersihan Plafond	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
19	Kebersihan Langit-langit	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
C. JAMUK, RUMAH MAKAN DAN HINGSA DAN MAKANAN			
20	Kebersihan	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21	Pengaliran Air	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22	Kebersihan Ruang	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
D. BAHAN BAKAR DAN MAKANAN TADI			
23	Bahan Bakar	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
24	Makanan	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
E. PENGEKALAN BAHAN			
25	Bahan Pengaliran	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
F. TEMPIK PENTHEDAN DAN MAKANAN DAN HINGSA DAN MAKANAN			
26	Pengaliran Air	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27	Pengaliran Air	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	

No. Urut	Item	Nilai	Score
G. PERALATAN			
28	Peralatan	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
H. TENAGA KERJA			
29	Pengaliran Air	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
30	Pengaliran Air	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
31	Pengaliran Air	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
32	Pengaliran Air	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
33	Pengaliran Air	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	

Masyarakat
Pengelola / Pemilik / Pemangku
Nama: _____

Dr. Rizki Dwi, Rimbika Dwi M.
Kecamatan / Kota

G. DOKUMENTASI





PENGHILANGAN GOLONGAN POKOK KEANGKUTAN BERDASAR KESEHATAN (HEALTHY SORTING) DI BANGSA MAKANAN DAN BEKULAWAN

1. Nama Rumah Makan/Restoran: Diary M25
 2. Alamat: Jl. Dagoah No. 218 Kota Lembang
 3. Nama Pemilik/Manajemen: Rip Nuzha
 4. Jumlah Pekerja: 10
 5. Jenis Pekerjaan: Restoran
 6. Nama Pemilik / IOP: El Mula Cahya Kusuma Sari

Cara Pengisian:
 a. Kolom 1 diisi sesuai pengisian 1 (pilih salah satu atau yang paling sesuai dengan prosedur dan peraturan KEM)
 b. Kolom 2, pilihlah hasil pengisian sesuai 2 dengan cara yang ditulis pada kolom 1.
 c. Kolom 3 adalah hasil dari semua langkah di atas.
 d. Hasil akhir setiap nomor/12 pengisian makanan sesuai 121.

NO	Waktu Kerja	Batas	Waktu	Skor
1	2	3	4	5
A. LOKASI DAN BANGUNAN				
1. Lokasi	7	6, 4, 8	50	
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	10	
3. Partisi/Partisi	1	1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10	6	
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	9	
5. Dinding	0,5	6, 4, 8, 10	8,5	
6. Ventilasi	0	2, 3, 4, 7, 8, 9	10	
7. Pencahayaan/pencahayaan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	10	
8. Air	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	A	
9. Tangki air	0,5	6, 2, 4, 8, 10	A	
10. Pilet	1	6, 3, 4, 8, 10	7	

NO	Waktu Kerja	Batas	Waktu	Skor
1	2	3	4	5
B. ALAT DAN PERALATAN				
11. Lemari es	7	2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10	30	
12. Lemari es	10	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	10	
C. POKOK BAHAN				
13. Pengolahan/olahan				
13. Pengolahan/olahan	4	6, 3, 4, 8, 10	20	
14. Peralatan masak	3	6, 3, 4, 8, 10	20	
15. Sertifikasi Kesehatan	2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	0	
16. Personal Hygiene	7	2, 3, 4, 7, 8, 9, 10	30	

Mengingat:
 Pengusaha / Penanggung Jawab
 Rumah Makan / Restoran

An. Kepala Dinas Kesehatan Kota/Kabupaten / Kota

Rip Nuzha M25

NO	Waktu Kerja	Batas	Waktu	Skor
1	2	3	4	5
D. HAMA DAN KESEHATAN				
17. Hama	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
18. Kebersihan	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
19. Hama	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
20. Kebersihan	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
21. Hama	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
22. Kebersihan	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
E. HAMA DAN KESEHATAN				
23. Hama	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
24. Kebersihan	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
F. HAMA DAN KESEHATAN				
25. Hama	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
26. Kebersihan	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
G. HAMA DAN KESEHATAN				
27. Hama	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
28. Kebersihan	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
H. HAMA DAN KESEHATAN				
29. Hama	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	
30. Kebersihan	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20	

5. SANITASI LINGKUNGAN DI TEMPAT PEMBUANGAN AKHIR

1. Pengertian

TPA (tempat pembuangan akhir) adalah sarana fisik untuk berlangsungnya kegiatan pembuangan sampah yang menjadi mata rantai terakhir dalam proses pembuangan sampah yang sudah tidak dapat di olah atau di gunakan kembali. Persoalan sampah merupakan persoalan budaya masyarakat yang memerlukan total manajemen dengan proses yang tidak singkat, fasilitas lokalisasi sampuangan pada lahan-lahan kosong dan langkah sebagai upaya pemerdayaan lingkungan TPA perlu adanya upaya-upaya pengolahan sampah yang lebih baik sehingga dapat meminimalisir timbunan sampah yang sudah tidak dapat di gunakan kembali. TPA Gianyar sudah ada sejak tahun 1994 dan melayani sampah yang masuk per-hari mencapai 426 m^3 (106,5 ton) / hari dan jumlah produksi sampah mencapai $1.409 \text{ M}^3/\text{Hari}$. (Kepala lingkungan hidup PEMDA Gianyar).

2. Permasalahan yang dihadapi

Sampah merupakan permasalahan awal namun media TPA dalam upaya pelayanan pengelolaan sampah yang tidak bernilai ekonomis atau tidakdapat di gunakan kembali menjadi kendala yang pada akhirnya beralih pada pembakaran sampah.dimana pembakaran sampah tidak di perbolehkan karena dapat berpengaruh terhadap polusi udara.

3. Upaya penyelesaian

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi upaya dari TPA gianyar dalam proses pengolahan sampah memprioritaskan dalam produksi pupuk organik sebagai langkah pemanfaatan sampah untuk memberi nilai ekonomis dan kini akan di anggarkan untuk pembentukan Depo atau TPS sebagai wadah meminimalisir volume sampah yang langsung masuk ke TPA.

4. Daftarpustaka

1. Raka Dewa Nyoman, Slamet Agus. Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi V/Program Studi MMT-ITS, Surabaya 3 Pebruari 2007/EVALUASI SISTEM PENGELOLAAN SAMPAH KABUPATEN GIANYAR, Program Pasca Sarjana Jurusan Teknik Lingkungan FTSP-ITS Surabaya
2. Deputi bidang pengendalian pencemaran lingkungan kementrian lingkungan hidup/ petunjuk teknis Dekontraksi pengawasan pelaksanaan limbah B3, pengelolaan kualitas air dan udara

sekala Nasional melalui PROPE 2012

5. Pedoman inspeksi

Formulir inspeksi pengendalian pencemaran lingkungan kementerian lingkungan idup

E. PENGELOLAAN LIMBAH PADAT/LIMBAH B3

Berisi tentang:

1. Status Perijinan

	Jenis Perizinan	No. Izin	Masa Berlaku	Lingkup
	Penyimpanan LB3			
	dst			

Catatan:

- Kolom Jenis Perijinan berisi tentang Jenis izin Limbah B3 yang dimiliki.
- Kolom No. Izin berisi tentang No SK Perizinan, tanggal diterbitkan, dan instansi yang mengeluarkan izin.
- Kolom Masa Berlaku berisi tentang masa berlakunya izin.
- Kolom lingkup berisi tentang jenis Limbah B3 yang dikelola.

2. Data Pengelolaan Limbah B3 pada periode bulan....tahun... s/d bulan....tahun.....

Jenis Limbah	Dihasilkan (ton)	Dikelola (ton)	Tersimpan (ton)	Tipe Pengelolaan	Pelaku Pengelolaan	Kode Manifest

Catatan:

- Kolom Jenis Limbah berisi tentang Jenis seluruh limbah B3 yang dihasilkan baik di TPS maupun di tempat lain.
- Kolom Dihasilkan adalah jumlah limbah B3 yang dihasilkan dalam satuan tonase.
- Kolom Dikelola adalah jumlah limbah B3 yang dikelola dalam satuan tonase.
- Kolom Tersimpan adalah jumlah limbah B3 yang tersimpan di Tempat Penyimpanan Sementara Limbah B3 dalam satuan tonase.
- Kolom Tipe Pengelolaan berisi tentang Jenis pengelolaan: dimanfaatkan, diinsinerasi, Bioremediasi, landfill, atau diserahkan kepada pihak ke-3 yang memiliki izin dari KLH.

Mengetahui:
Petugas Perusahaan : (.....)

Petugas inspeksi (PPLH): (.....)

54

Cap Perusahaan

- f. Kolom Pelaku Pengelolaan berisi tentang apakah limbah B3 dikelola internal perusahaan atau oleh pihak ke-3 (dicantumkan nama Perusahaan pihak ke-3nya).
- g. Kolom Kode Manifest berisi tentang kode surat manifest Limbah B3.

3. Evaluasi Fasilitas Tempat Penyimpanan Limbah B3

No	Aspek Kelengkapan	Deskripsi Fasilitas & Pengelolaan	Ketaatan
1	Dimensi bangunan (dalam m)	<i>Sludge IPAL : 18,47 m x 3,23 m Oli bekas, aki bekas, neno bekas : 4,53 m x 4,8 m</i>	Ya/Tidak
2	Kapasitas penyimpanan	<i>Dipertimbangkan berdasarkan perbandingan volume limbah dihasilkan dengan dimensi TPS; atau volume limbah tersimpan dengan dimensi TPS</i>	Ya/Tidak
3	Posisi Geografis (GPS)	<i>Ada atau tidak ada titik GPS</i>	Ya/Tidak
4	Papan nama TPS Limbah B3	<i>Jelas terlihat dari jarak tertentu</i>	Ya/Tidak
5	Simbol pada bangunan TPS	<i>Jelas terlihat dari jarak tertentu; Sesuai dengan karakteristik limbah yang disimpan</i>	Ya/Tidak
6	TPS terlindung/aman	<i>Hanya dapat diakses oleh yang berhak; Tersedia pintu yang kokoh dan dapat dikunci;</i>	Ya/Tidak
Kualitas Bangunan Penyimpanan			
7	Atap	<i>Rangka atap, material atap, ada tidaknya kebocoran, serta kesesuaian ukuran atap untuk mencegah masuknya air tampias</i>	Ya/Tidak
8	Dinding	<i>Material dinding, kekuatan dinding, ketebalan</i>	Ya/Tidak
9	Lantai	<i>Konstruksi lantai berupa acian/keramik dalam kondisi baik/retak-retak/kurang terawat; Ada batasan/jarak yang jelas untuk penyimpanan masing-masing jenis limbah; Ada kemiringan lantai yang mengarah pada bak pengumpul cecceran/tumpahan; Bak pengumpul tumpahan/cecceran aman dari potensi pencemaran lingkungan; Ada kemiringan yang mencegah masuknya air hujan kedalam tempat penyimpanan</i>	Ya/Tidak
10	Penerangan	<i>Memadai baik siang maupun malam; Dalam posisi yang aman (lampu tidak terlalu rendah)</i>	Ya/Tidak
11	Ventilasi	<i>Memadai untuk sirkulasi udara dalam TPS; Konstruksi mencegah masuknya binatang ke dalam TPS</i>	Ya/Tidak
Penataan Penyimpanan			

Mengetahui:
Petugas Perusahaan : (.....)

Petugas inspeksi (PPLH): (.....) 55

Cap Perusahaan

12	Pemisahan jenis limbah	Ada pengelompokan penyimpanan limbah berdasarkan karakteristik masing-masing limbah;	Ya/Tidak
13	Simbol dan Label Limbah B3 pada kemasan	Memiliki simbol dan label; Memasang simbol dan label pada setiap kemasan; Penandaan per kelompok limbah	Ya/Tidak
14	Kemudahan untuk loading/ unloading	Ada jarak yang memadai antara tapak penyimpanan dengan pintu TPS; Memudahkan perorangan atau alat kerja untuk beroperasi;	Ya/Tidak
15	Pemeriksaan kemasan	Tersedia check list pemeriksaan kemasan berisi LB3; Ada kegiatan pemeriksaan secara reguler	Ya/Tidak
16	Keamanan penumpukan	Penumpukan kemasan dilakukan dengan mempertimbangkan kemudahan pemeriksaan, dan keamanan;	Ya/Tidak
Kelengkapan yang dipersyaratkan			
17	Logbook/catatan keluar masuk limbah B3	Tersedia log book didalam lokasi TPS; Log book digunakan untuk memantau aktivitas pengelolaan limbah B3 dalam TPS;	
18	SOP Penyimpanan	Tersedia SOP penyimpanan untuk masing-masing limbah; SOP memberikan arahan kegiatan yang jelas;	Ya/Tidak
19	SOP Tanggap Darurat	Tersedia SOP tanggap darurat untuk setiap resiko kecelakaan/bencana; SOP memberikan arahan kegiatan yang jelas; Peranan para pihak tercermin dengan jelas;	Ya/Tidak
20	Perlengkapan Tanggap darurat	Ketersediaan racun api, absorben, dll	Ya/Tidak
21	Keselamatan Kerja	Ketersediaan perlengkapan keselamatan kerja, ketersediaan P3K	Ya/Tidak
22	Penangkal petir	Terutama jika ketinggian bangunan TPS melebihi bangunan lain disekitarnya	Ya/Tidak
23	Tata letak dan Housekeeping	Lantai, dinding, langit-langit serta sarana dan prasarana dalam TPS dalam kondisi terawat; Lingkungan sekitar fasilitas penyimpanan limbah B3 terawat; TPS tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan selain limbah B3;	Ya/Tidak

4. Informasi lainnya dalam Pengelolaan Limbah B3:

- a. Pernyataan bahwa limbah B3 yang dihasilkan: telah seluruhnya teridentifikasi, seluruhnya telah dicatat, masing-masing limbah B3 memiliki langkah pengelolaan lanjut, langkah pengelolaan tersebut tercantum dalam dokumen lingkungan, serta pengelolaan yang dilakukan sesuai dengan ketentuan perundangan PLB3.
- a. Memiliki sarana dan prasarana yang diperlukan untuk melakukan pengelolaan limbah B3 (TPS LB3; incinerator; fasilitas pemanfaatan)
- b. Memiliki izin-izin yang diperlukan dalam kegiatan pengelolaan limbah B3 yang dilakukan

Mengetahui:

Petugas Perusahaan : (.....)

Petugas inspeksi (PPLH): (.....)

56

Cap Perusahaan

(sesuai dengan rekapitulasi bagian perijinan PLB3);

- c. Memenuhi (seluruh) persyaratan yang ditetapkan dalam ijin pengelolaan limbah B3 yang dimiliki *(disesuaikan dengan list "evaluasi" masing-masing perijinan yang dimiliki);*
- a. Melakukan pengelolaan dokumen limbah B3 (manifest) sesuai dengan ketentuan yang berlaku: *(memiliki dua salinan manifest untuk setiap pengiriman limbah B3; menyampaikan salinan kepada KLH; menggunakan kode dokumen yang sah, dan tujuan pengiriman yang legal)*
- b. Melakukan pelaporan **khusus** sesuai dengan ketentuan (izin) yang berlaku secara teratur *(sesuai dengan periode pelaporan yang ditetapkan; menggunakan format yang benar; disampaikan kepada pihak-pihak sesuai persyaratan izin);*
- c. Catatan temuan lainnya: *(data impor limbah untuk bahan baku).*
- d. Lampirkan pelaporan Neraca Limbah B3 dan Manifest Limbah B3.

RENCANA TINDAK :

1. Mencantumkan hal-hal yang harus ditindaklanjuti oleh perusahaan atas hasil temuan lapangan (yang tidak sesuai ketentuan) dengan batas waktu yang disepakati bersama.
2. Mencantumkan kewajiban pelaporan data swapantau dan hasil perbaikan kepada instansi yang berkaitan (BLH Kabupaten, BLH Provinsi, Pusat Pengelolaan Ekoregion dan Kementerian Lingkungan Hidup).



**BERITA ACARA
PENGAMBILAN FOTO/VIDEO**

Pada hari ini, pukul Waktu Indonesia Bagian, tanggal bulan tahun, kami Tim Pengawas Pengendalian Pencemaran Lingkungan Kementerian Negara Lingkungan Hidup telah mengambil gambar/foto/video di lokasi :

Perusahaan :

Alamat :

Telp. :

Fax :

Petugas yang mengambil foto/Video :

Nama :

Instansi :

Tanda Tangan :

Pengambilan Foto/Video disaksikan dan diketahui oleh pihak perusahaan:

Nama :

Jabatan :

Tanda Tangan :

Demikian Berita Acara Pengambilan Foto/Video dibuat dengan sebenar-benarnya.

Pejabat Pengawas LH - KLH	BLH Provinsi	BLH Kab./Kota	Perusahaan
Nama :	Nama :	Nama :	Nama :
Ttd:	Ttd:	Ttd:	Ttd:



BERITA ACARA PENGAMBILAN SAMPEL

Pada hari ini,, tanggal bulan..... tahun
di Kabupaten/Kota.....Provinsi....., kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	Pangkat/Gol.	Jabatan	NIP/PPLH
1...../.....
2...../.....
3...../.....

Telah melakukan pengambilan sampel di lokasi :

Nama perusahaan :

Alamat perusahaan :

Jenis Industri :

Pengambilan contoh limbah ini dilakukan dalam rangka pelaksanaan Pengawasan Pengendalian Pencemaran Lingkungan yang dilakukan oleh Tim Kementerian Negara Lingkungan Hidup.

Petugas Pengambil Sampel :

Nama :

Instansi :

NIP :

Pangkat/Golongan :

Jabatan :

Tanda tangan :

Dengan hasil sebagai berikut :

No.	Lokasi	Kode Sampel	pH	Debit	Jenis Limbah	Waktu	Keterangan

Demikian Berita Acara Pengambilan Sampel dibuat dengan sebenar-benarnya dan mengingat sumpah jabatan.

Saksi-Saksi :

Pejabat Pengawas LH - KLH	BLH Provinsi	BLH Kab./Kota	Perusahaan
Nama :	Nama :	Nama :	Nama :
Ttd :	Ttd :	Ttd :	Ttd :

6. Gambar Dokumentasi



(TPA Kabupaten Gianyar yang terletak di desa Temesi)



(Tahap pemilahan sampah awal di TPA)



(Proses pengolahan sampah organic sebagai pupuk)



(Pembuatan pupuk Organik hasil dari TPA Temesi GianyaR)

6. SANITASI SAMPAH RUMAH TANGGA

A. PENGERTIAN LIMBAH RUMAH TANGGA

Limbah adalah buangan yang dihasilkan dari suatu proses produksi baik industri maupun domestik (rumah tangga). Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 101 tahun 2014, limbah adalah sisa suatu usaha dan/atau kegiatan. Dimana masyarakat bermukim, disana lah berbagai jenis limbah akan dihasilkan. Berdasarkan dari wujud limbah yang dihasilkan, limbah dibagi menjadi tiga yaitu limbah padat, limbah cair dan gas. Menurut A. K. Haghi, 2011 menyatakan bahwa berdasarkan Sumber yang menghasilkan limbah dapat dibedakan menjadi lima yaitu limbah rumah tangga, limbah industry, limbah pertanian, limbah konstruksi, limbah radioaktif.

Limbah rumah tangga adalah limbah yang berasal dari rumah tangga, yaitu berupa sisa daripada seluruh aktivitas rumah tangga seperti air bekas cucian, bungkus makanan, sampah- sampah baik sampah organik maupun sampah non organik, maupun barang-barang yang tidak dipakai dan dibuang lainnya.

B. STANDAR YANG HARUS DIPENUHI

Persyaratan kesehatan lingkungan pemukiman menurut Keputusan Menteri Kesehatan (Kepmenkes) No. 829/Menkes/SK/VII/1999 meliputi parameter sebagai berikut :

1. Pembuangan Limbah

- Limbah cair yang berasal rumah tangga tidak mencemari sumber air, tidak menimbulkan bau, dan tidak mencemari permukaan tanah;
- Limbah padat harus dikelola dengan baik agar tidak menimbulkan bau, tidak mencemari permukaan tanah dan air tanah

• Alat Pembuangan Air Kotor

Alat pembuangan air kotor dapat berupa kamar mandi, wastafel, dan WC, air dari kamar mandi tidak boleh dibuang bersama sama dengan air dari WC maupun dari dapur. Sehingga harus dibuatkan saluran masing-masing.

Diameter pipa pembuangan dari kamar mandi adalah 3” (7,5cm), pipa pembuangan dari WC adalah 4” (10cm), dan dari dapur boleh dipakai diameter 2” (5cm).

Pipa pembuangan dapat diletakkan pada suatu “shaft”, yaitu lobang menerus yang disediakan untuk tempat pipa air bersih dan pipa air kotor pada bangunan bertingkat untuk memudahkan pengontrolan. Atau dapat dipasang pada kolom-kolom beton dari atas sampai bawah. Setelah

sampai bawah, semua pipa air kotor harus merupakan saluran tertutup didalam tanah agar tidak menimbulkan wabah penyakit dan bau tidak sedap. Dibawah lantai, semua pipa sanitasi diberi lobang control yang sewaktu-waktu dapat dibuka bila terjadi kemacetan.

- Septic Tank

Septic tank merupakan sistem sanitasi yang terdiri dari pipa saluran dari kloset, bak penampungan kotoran cair dan padat, bak resapan, serta pipa pelepasan air bersih dan udara.

Hal-hal yang harus diperhatikan saat pembangunan *septic tank* agar tidak mencemari air dan tanah sekitarnya adalah

1. Jarak minimal dari sumur air bersih sekurangnya 10 m.
2. Untuk membuang air keluaran dari septic tank perlu dibuat daerah resapan dengan lantai *septic tank* dibuat miring ke arah ruang lumpur.
3. *Septic tank* direncanakan untuk pembuangan kotoran rumah tangga dengan jumlah air limbah antara 70-90% dari volume penggunaan air bersih.
4. Waktu tinggal air limbah didalam tangki diperkirakan minimal 24 jam.
5. Besarnya ruang lumpur diperkirakan untuk dapat menampung lumpur yang dihasilkan setiap orang rata-rata 30-40 liter/orang/tahun dan waktu pengambilan lumpur diperkirakan 2-4 tahun.
6. Pipa air masuk kedalam tangki hendaknya selalu lebih tinggi kurang lebih 2,5 cm dari pipa air keluar.
7. *Septic tank* harus dilengkapi dengan lubang pemeriksaan dan lubang penghawaan untuk membuang gas hasil penguraian.

Agar septic tank tidak mudah penuh dan mampet, awet dan tahan lama perlu dilakukan hal sebagai berikut:

1. Kemiringan Pipa

Kemiringan pipa menentukan kelancaran proses pembuangan limbah. Selisih ketinggian kloset dan permukaan air bak penampung kotoran minimal 2 %, artinya setiap 100cm terdapat perbedaan ketinggian 2cm.

2. Pemilihan Pipa Yang Tepat

Pipa saluran sebaiknya berupa PVC. Ukuran minimal adalah 4 inchi. Rumah yang memiliki jumlah toilet yang banyak sebaiknya menggunakan pipa yang lebih besar. Perancangan saluran diusahakan dibuat lurus tanpa belokan, karena belokan atau sudut dapat membuat mampat.

3. Sesuaikan Kapasitas Septic Tank

Untuk rumah tinggal dengan jumlah penghuni empat orang, cukup dibuat *septic tank* dengan ukuran (1,5x1,5x2) m bak endapan sumur resapan bisa dibuat dengan ukuran (1x1x2) m, semakin banyak penghuni rumah maka semakin besar ukuran yang dibutuhkan.

4. Bak Harus Kuat Dan Kedap Air

Septic tank harus terbuat dari bahan yang tahan terhadap korosi, rapat air dan tahan lama. Konstruksi *septic tank* harus kuat menahan gaya-gaya yang timbul akibat tekanan air, tanah maupun beban lainnya.

- Pemisahan sampah organik dan non organik

- Melakukan 3R (Reuce, Reduse, Recycle)

C. PERMASALAHAN YANG DIHADAPI

Ada beberapa permasalahan yang dihadapi saat melakukan inspeksi yaitu :

- Belum adanya form khusus untuk penilaian limbah rumah tangga karena penilaian masih menjadi satu dengan form rumah sehat, sehingga sulit untuk memberikan penilaian apakah limbah rumah tangga tersebut sudah tergolong pada kriteria yang baik ataupun tidak.
- Sulitnya mencari pedoman standar yang harus dipenuhi sesuai peraturan pemerintah dalam pembuatan rancangan limbah rumah tangga yang baik dan benar.
- Sulitnya menemui pemilik atau penghuni rumah sehingga tidak mendapatkan ijin untuk melakukan inspeksi rumah

D. UPAYA PENYELESAIAN

Adapun upaya penyelesaian masalah yang dilakukan saat inspeksi yaitu

- Masih berpacu terhadap form rumah sehat untuk memberikan penilaian tentang limbah rumah tangga.
- Mencari referensi dari artikel-artikel kesehatan tentang rancangan limbah rumah tangga yang baik dan benar, dan menyesuaikan dengan form rumah sehat untuk melakukan penilaian tentang limbah rumah tangga.
- Mencari rumah lain untuk dilakukan inspeksi atau berjanjian terlebih dahulu dengan pemilik rumah untuk melakukan inspeksi.

E. DAFTAR PUSTAKA

A.K. Haghi. (2011). *Waste Management*. Canada :Nova Science.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan (Kepmenkes) No. 829/Menkes/SK/VII/1999 tentang Persyaratan Kesehatan Perumahan

Prabowo, A.

http://www.academia.edu/8117942/PENGETAHUAN_LINGKUNGAN_MAK_ALAH_PENGELOLAAN_LIMBAH_RUMAH_TANGGA. Diakses 30 September 2015

Republik Indonesia. 2014. Peraturan Pemerintah Nomor 101 tahun 2014 tentang Pengelolaan Limbah Bahan Berbahaya Dan Beracun.

Santoso, Urip. 2011. <https://uwityangyoyo.wordpress.com/tag/limbah-rumah-tangga/>. Diakses 29 September 2015

F. PEDOMAN INSPEKSI

FORMULIR PENILAIAN RUMAH SEHAT

Nama KE : ALAMAT EK :

DESA : KABUPATEN/KOTA : NAMA PETUGAS :

KECAMATAN : PROPINSI : TANGGAL :

NO	KOMPONEN RUMAH YANG DINILAI	KRITERIA	NILAI	BOBOT	HASIL PENILAIAN (NO. KH)															
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
I. KOMPONEN RUMAH																				
1	Langit-langit	a. Tidak ada b. Ada, kotor, sulit dibersihkan rawan kecelakaan c. Ada, bersih dan tidak rawan kecelakaan	0 1 2																	
2	Dinding	a. Bukan tembok (terbuat dari anyaman bambu/latang) b. Semi permanen/setengah tembok/pasangan bata atau batu yang tidak diplester/papan yang tidak kedap air c. Permanen (tembok/pasangan batu bata yang diplester) papan kedap air	1 2 3																	
3	Lantai	a. Tanah b. Papan/anyaman bambu dekat dengan tanah plesteran yang retak dan berdebu c. Diplester/rubin/keramik/papan (rumah panggung)	0 1 2																	
4	Jendela Kamar Tidur	a. Tidak ada b. Ada	0 1																	
5	Jendela Ruang Keluarga	a. Tidak ada b. Ada	0 1																	
6	Ventilasi	a. Tidak ada b. Ada, luas ventilasi permanen <10% dari luas lantai c. Ada, luas ventilasi permanen <10% dari luas lantai	0 1 2																	
7	Lubang Asap Dapur	a. Tidak ada b. Ada, luas ventilasi dapur <10% dari luas lantai dapur c. Ada, luas ventilasi >10% dari luas lantai dapur (asap keluar dengan sempurna) atau ada exhaustfan ada peralatan lain yang sejenis	0 1 2																	
8	Pencahaya	a. Tidak terang, tidak dapat dipergunakan untuk membaca b. Kurang terang, sehingga kurang jelas untuk membaca dengan normal c. Terang dan tidak silau sehingga dapat dipergunakan untuk membaca dengan normal	0 1 2																	
II. SARANA SANITASI																				
1	Sarana Air Bersih (SGL/SPT/PP/KU/RAH)	a. Tidak ada b. Ada, bukan milik sendiri dan tidak memenuhi syarat kesehatan c. Ada, milik sendiri dan tidak memenuhi syarat kesehatan d. Ada, bukan milik sendiri dan memenuhi syarat kesehatan e. Ada, milik sendiri dan memenuhi syarat kesehatan	0 1 2 3 4																	
2	Jamban (Sarana pembuangan kotoran)	a. Tidak ada b. Ada, bukan leher angsa, tidak ada tutup, di salurkan ke sungai/kolam c. Ada, bukan leher angsa ada ditutup (leher angsa), di salurkan ke sungai/kolam d. Ada, bukan leher angsa ada tutup, septic tank e. Ada, leher angsa, septic tank	0 1 2 3 4																	
3	Sarana Pembuangan Air Limbah (SPAL)	a. Tidak ada, sehingga tergenang tidak teratur di halaman rumah b. Ada, diresapkan tetapi mencemari sumber air (jarak dengan sumber air < 10m) c. Ada, dialirkan ke setokan terbuka d. Ada, diserapkan dan tidak mencemari sumber air (jarak dengan sumber air > 10 m) e. Ada, dialirkan ke selokan tertutup (saluran kota) untuk diolah lebih lanjut	0 1 2 3 4																	
4	Sarana Pembuangan (Tempat Sampah)	a. Tidak ada b. Ada, tetapi tidak kedap air tidak ada tutup c. Ada, kedap air dan tidak ada tutup d. Ada, kedap air dan bertutup	0 1 2 3																	
III. PERILAKU PENGHUNI																				
1	Membuka Jendela Kamar Tidur	a. Tidak pernah dibuka b. Kadang-kadang c. Setiap hari dibuka	0 1 2																	
2	Membuka Jendela Ruang Keluarga	a. Tidak pernah dibuka b. Kadang-kadang c. Setiap hari dibuka	0 1 2																	
3	Membersihkan Rumah dan Halaman	a. Tidak pernah b. Kadang-kadang c. Setiap hari	0 1 2																	
4	Mem buang Tinja Bayi dan Balita ke Jamban	a. Dibuang ke sungai/kebun/kolam sembarangan b. Kadang-kadang ke jamban c. Setiap hari dibuang ke jamban	0 1 2																	
5	Mem buang Sampah pada Tempat Sampah	a. Dibuang ke sungai/kebun/kolam sembarangan b. kadang-kadang dibuang ke tempat sampah c. Setiap hari di buang ke tempat sampah	0 1 2																	
TOTAL HASIL PENILAIAN																				

CARA MENGHITUNG HASIL PENILAIAN = Nilai X Bobot

Hasil Penilaian Rumah Didapat :

1. Rumah Sehat = 1.068 - 1.368

2. Rumah Tidak Sehat = < 1.068

G. DOKUMENTASI



7. SANITASI JAMBAN SEHAT

Pengertian Jamban

Dewasa ini pemerintah sedang gencar-gencarnya melakukan sanitasi lingkungan salah satunya yaitu Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM). STBM ini terdiri dari lima pilar yaitu Stop Buang air besar Sembarangan (SBS), Cuci tangan pakai sabun (CTPS), Pengelolaan Air Minum dan Makanan Rumah Tangga (PAMM-RT), Pengamanan Sampah Rumah Tangga, dan Pengamanan Limbah Cair Rumah Tangga.

Jamban merupakan suatu tempat pembuangan kotoran yang bersal dari dalam tubuh manusia baik dalam bentuk tinja maupun air seni. Menurut Kepmenkes 852-2008 jamban sehat adalah fasilitas pembuangan tinja yang efektif untuk memutus mata rantai penularan penyakit. Jamban sehat merupakan fasilitas pembuangan tinja yang: 1) Mencegah kontaminasi ke badan air, 2) Mencegah kontak antara manusia dan tinja, 3) Membuat tinja tersebut tidak dapat dihindangi serangga, serta binatang lainnya, 4) Mencegah bau yang tidak sedap, dan 5) Konstruksi dudukannya dibuat dengan baik, aman dan mudah dibersihkan. Setiap keluarga harus membangun dan memiliki jamban sehat yang dibangun di dalam maupun di luar ruahnya yang dapat diakses atau mudah dijangkau oleh setiap anggota keluarga dalam kehidupan sehari-hari agar tidak ada lagi buang air besar sembarangan.

Jamban memiliki banyak jenis yaitu jamban leher angsa, jamban cubluk, jamban cemplung, dan jamban septic tank.

- 1) Jamban leher angsa yaitu jamban leher lubang closet berbentuk lengkung, dengan demikian akan terisi air gunanya sebagai sumbat sehingga dapat mencegah bau busuk serta masuknya binatang-binatang kecil. Jamban model ini adalah model yang terbaik yang dianjurkan dalam kesehatan lingkungan.
- 2) Jamban cubluk adalah jamban dengan lubang galian yang akan menampung limbah padat dan cair dari jamban yang masuk setiap harinya dan akan meresapkan cairan limbah tersebut ke dalam tanah dengan tidak mencemari air tanah, sedangkan bagian padat dari limbah tersebut akan diuraikan secara biologis. Bentuk cubluk dapat dibuat

bundar atau segi empat, dindingnya harus aman dari longsor, jika diperlukan dinding cubluk diperkuat dengan pasangan bata, batu kali, buis beton, anyaman bambu, penguat kayu, dan sebagainya.

- 3) Jamban cemplung adalah jamban yang tempat penampungan tinjanya dibangun dibawah tempat injakan atau di bawah bangunan jamban. Fungsi dari lubang adalah mengisolasi tinja sedemikian rupa sehingga tidak di mungkinkan penyebaran dari bakteri secara langsung ke pejamu yang baru. Jenis jamban ini, kotoran langsung masuk ke jamban dan tidak terlalu lama karena tidak terlalu dalam karena akan mengotori air tanah, kedalamannya 1,5-3 meter.
- 4) Tangki Septik, adalah suatu bak kedap air yang berfungsi sebagai penampungan limbah kotoran manusia (tinja dan urine). Bagian padat dari kotoran manusia akan tertinggal dalam tangki septik, sedangkan bagian cairnya akan keluar dari tangki septik dan diresapkan melalui bidang/sumur resapan. Jika tidak memungkinkan dibuat resapan maka dibuat suatu filter untuk mengelola cairan tersebut.

2. Standar yang Mesti Dipenuhi

Menurut permenkes No. 3 Tahun 2014 Standar dan persyaratan kesehatan bangunan jamban terdiri dari :

1. Bangunan atas jamban (dinding dan/atau atap)
Bangunan atas jamban harus berfungsi untuk melindungi pemakai dari gangguan cuaca dan gangguan lainnya.
2. Bangunan tengah jamban
Terdapat 2 (dua) bagian bangunan tengah jamban, yaitu:
 - Lubang tempat pembuangan kotoran (tinja dan urine) yang saniter dilengkapi oleh konstruksi leher angsa. Pada konstruksi sederhana (semi saniter), lubang dapat dibuat tanpa konstruksi leher angsa, tetapi harus diberi tutup.
 - Lantai Jamban terbuat dari bahan kedap air, tidak licin, dan mempunyai saluran untuk pembuangan air bekas ke Sistem Pembuangan Air Limbah (SPAL).

3. Bangunan Bawah

Merupakan bangunan penampungan, pengolah, dan pengurai kotoran/tinja yang berfungsi mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi dari tinja melalui vektor pembawa penyakit, baik secara langsung maupun tidak langsung.

3. Permasalahan yang Dihadapi

Ada beberapa permasalahan yang dihadapi saat melakukan inspeksi yaitu :

- Susah menentukan apakah jamban yang di inspeksi sehat atau tidak karena dalam form inspeksi jamban sehat tidak ada pembobotan yang jelas untuk penilaian.
- Sulit menemui penghuni rumah saat melakukan inspeksi.

4. Upaya Penyelesaian

Adapun upaya penyelesaian masalah yang dilakukan saat inspeksi yaitu

- Dengan memberikan penilaian berdasarkan persepsi sendiri apakah jamban tersebut sudah sehat atau belum.
- Mencari rumah lain yang ada penghuninya

Dokumentasi





Gambar Jamban 1

Gambar Jamban 2



Gambar Jamban 3

Lampiran Form Inspeksi Jamban Sehat

Form Penilaian Jamban Sehat

NAMA : I. Velaya Ardiya
ALAMAT : Jln Jepun Pipit Gang 6 Denpasar
JENIS JAMBAN YANG DIMILIKI:
 CEMPLUNG TANPA TUTUP LEHER ANGSA
 CEMPLUNG DENGAN TUTUP SHARING
 TIDAK ADA

NO	PERTANYAAN	JAWABAN	
1	APAKAH JAMBAN YANG ADA MEMILIKI ATAP ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
2	APAKAH JAMBAN YANG ADA MEMILIKI RANGKA DAN DINDING ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
3	APAKAH SLAB/DUDUKAN JAMBAN YANG ADA SUDAH AMAN ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
4	APAKAH JAMBAN YANG ADA MENIMBULKAN BAU YANG TIDAK SEDAP ?	<input type="checkbox"/> YA	<input checked="" type="checkbox"/> TIDAK
5	APAKAH ADA TUTUP JAMBAN PADA LUBANG JAMBAN ?	<input type="checkbox"/> YA	<input checked="" type="checkbox"/> TIDAK
6	ADAKAH FASILITAS PENAMPUNGAN AIR DAN SABUN UNTUK CUCI TANGAN ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
7	APAKAH JARAK SUMUR TINJA DENGAN SUMBER AIR LEBIH DARI 10 M ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK

Form Penilaian Jamban Sehat

NAMA : I Nengah Suarta
ALAMAT : Jln Jempal Pital bang 6 Denpasar
JENIS JAMBAN YANG DIMILIKI:
 CEMPLUNG TANPA TUTUP LEHER ANGSA
 CEMPLUNG DENGAN TUTUP SHARING
 TIDAK ADA

NO	PERTANYAAN	JAWABAN	
1	APAKAH JAMBAN YANG ADA MEMILIKI ATAP ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
2	APAKAH JAMBAN YANG ADA MEMILIKI RANGKA DAN DINDING ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
3	APAKAH SLAB/DUDUKAN JAMBAN YANG ADA SUDAH AMAN ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
4	APAKAH JAMBAN YANG ADA MENIMBULKAN BAU YANG TIDAK SEDAP ?	<input type="checkbox"/> YA	<input checked="" type="checkbox"/> TIDAK
5	APAKAH ADA TUTUP JAMBAN PADA LUBANG JAMBAN ?	<input type="checkbox"/> YA	<input checked="" type="checkbox"/> TIDAK
6	ADAKAH FASILITAS PENAMPUNGAN AIR DAN SABUN UNTUK CUCI TANGAN ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
7	APAKAH JARAK SUMUR TINJA DENGAN SUMBER AIR LEBIH DARI 10 M ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK

Form Penilaian Jamban Sehat

NAMA : Pui Yudeana
ALAMAT : Jn. Bangu Pals Gang 12 no 83 Ranyer Denpasar
JENIS JAMBAN YANG DIMILIKI:

- CEMPLUNG TANPA TUTUP LEHER ANGSA
 CEMPLUNG DENGAN TUTUP SHARING
 TIDAK ADA

NO	PERTANYAAN	JAWABAN	
1	APAKAH JAMBAN YANG ADA MEMILIKI ATAP ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
2	APAKAH JAMBAN YANG ADA MEMILIKI RANGKA DAN DINDING ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
3	APAKAH SLAB/DUDUKAN JAMBAN YANG ADA SUDAH AMAN ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
4	APAKAH JAMBAN YANG ADA MENIMBULKAN BAU YANG TIDAK SEDAP ?	<input type="checkbox"/> YA	<input checked="" type="checkbox"/> TIDAK
5	APAKAH ADA TUTUP JAMBAN PADA LUBANG JAMBAN ?	<input type="checkbox"/> YA	<input checked="" type="checkbox"/> TIDAK
6	ADAKAH FASILITAS PENAMPUNGAN AIR DAN SABUN UNTUK CUCI TANGAN ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK
7	APAKAH JARAK SUMUR TINJA DENGAN SUMBER AIR LEBIH DARI 10 M ?	<input checked="" type="checkbox"/> YA	<input type="checkbox"/> TIDAK

Daftar Pustaka

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2008. Kepmenkes 852-2008 Ttg Strategi Nasional

Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM). Jakarta

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik

Indonesia Nomor 3 Tahun 2014 Tentang Sanitasi Total Berbasis Masyarakat. Jakarta

8. SANITASI KANTIN SEKOLAH

1. PENGERTIAN

- Pengelolaan makanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan pengadaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan dan penyajian makanan, sedangkan sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, melalui dari sebelum makanan itu diproduksi selama dalam proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penjualan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen (Depkes, 2002).
- Kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.

2. STANDAR YANG HARUS

DIPENUHI Bangunan

- Bangunan kantin kokoh, kuat dan permanen.
- Ruangan harus ditata sesuai fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barangbarang lainnya yang dapat mencemari makanan.

Konstruksi

- Lantai harus dibuat kedap air, rata, tidak licin, kering dan bersih.
- Dinding. Permukaan dinding harus rata, kedap air dan dibersihkan.
- Ventilasi. Ventilasi alam harus cukup menjamin peredaran udara dengan baik, dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan. Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.
- Pencahayaan. Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruangan.
- Atap. Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.
- Langit-langit. Permukaan rata, bersih, tidak terdapat lubang-lubang.

Fasilitas sanitasi

- Air bersih. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat fisik (tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, jernih), serta jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan.
- Air limbah. Air limbah mengalir dengan lancar, sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, saluran pembuang air limbah tertutup.
- Toilet. Tersedia toilet, bersih. Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air. Tersedia sabun/deterjen untuk mencuci tangan. Di dalam toilet harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
- Tempat sampah. Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup. Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah. Sampah dibuang tiap 24 jam.

- Tempat cuci tangan. Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu dan karyawan. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air mengalir, sabun/deterjen, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
- Tempat mencuci peralatan. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.
- Tempat mencuci bahan makanan. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- Tempat penyimpanan air bersih (tandon air) harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga.

Ruang dapur, ruang makan dan penyajian

- Dapur. Dapur harus bersih, ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
- Ruang makan. Ruang makan bersih, perlengkapan ruang makan (meja, kursi, taplak meja), tempat peragaan makanan jadi harus tertutup, perlengkapan bumbu kecap, sambal, merica, garam dan lain-lain bersih.

3. PERMASALAHAN YANG DIHADAPI

- a. Tidak ada alat untuk mengukur kandungan bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat)
- b. Sulit memberi penilaian terhadap makanan basah yang di jual di kantin karena tidak ada pemeriksaan untuk dapat mengetahui kandungan bahan berbahaya seperti formalin, borax, rodamin B, methyl yellow dan pewarna textile.
- c. Sulit melakukan wawancara kepada petugas kantin karena pada saat melakukan inspeksi bersamaan dengan jam keluar anak-anak.

4. UPAYA PENYELESAIAN

- a. Mengosongkan form penilaian mengenai bahan berbahaya yang ada pada makanan yang dijual.
- b. Melakukan penilaian dengan cara melihat dari warna makanan jadi yang di jual mencolok atau tidak , untuk dapat menilai apakah bahan makanan tersebut menggunakan bahan pewarna atau tidak.
- c. Menunggu sampai jam keluar anak-anak selesai , agar dapat melakukan wawancara langsung dengan petugas kantin.

5. DAFTAR PUSTAKA

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang kelayakan hygiene sanitasi pada kantin.

6. PEDOMAN INSPEKSI



LAMPIRAN III
 PERATURAN MENTERI KESEHATAN
 NOMOR : /Menkes/ / 2009
 Tanggal : 2009

FORMULIR INSPEKSI
 HIGIENE SANITASIKANTIN SEKOLAH

1. Nama kantin : KANTIN STM 4 Cirebon
2. Penanggung jawab : NI HAFIDAH, S.Pd
3. Alamat : Jl. Jendral Sudirman - Desa/RT/DP
4. Tanggal inspeksi : 15/9/2018
5. Petugas inspeksi : N. LOR FUN TIOVY VIDA, AM

Ny	VARIABEL / KOMPONEN	BOBOT	Tanda (✓)	NILAI
A	LOKASI DAN BANGUNAN	10		
1	Lokasi			
	Tidak berhadapan langsung dengan toilet/WC	1	✓	
	Tertindung dan cukup jauh dari sumber pencemaran / TPS	1	✓	
2	Bangunan			
	Secara umum bangunan kantin harus kuat dan bersih	1	✓	
	Lantai terbuat dari bahan kedap air, rata, tidak licin, mudah dibersihkan	1	✓	
	Dinding kuat, rata, mudah dibersihkan	1	✓	
	Dinding yang terkena percikan air dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan	1	✓	
	Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan bila menggunakan AC, harus dibersihkan minimal setiap 6 bulan	1	✓	
	Alat tidak bocor dan bebas dari anyang lelele lelele	1	✓	
	Pencahayaannya cukup untuk melakukan kegiatan di kantin, minimal 10 lx	1	✓	
	Secara umum bebas dari lalat, kecoa dan tikus	1	-	
B	BAHAN MAKANAN	10		
	Bahan makanan dalam kondisi segar, tidak busuk dan tidak rusak	1	✓	
	Tidak mengandung bahan berbahaya, beracun (pestisida dan logam berat)	1	-	
	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti formalin, borax, rhodaminB, methyl yellow, dll	1	-	
	Bahan makanan kemasan tidak kadaluarsa	1	✓	



C. MAKANAN JADI		15		
Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat);		3		
Tidak mengandung bahan berbahaya seperti: formalin, borax, rodamin B, metyl yellow, pewarna tekstil;		3		
Bahan tambahan makanan kadernya memenuhi persyaratan peraturan perundangan yang berlaku;		2		
Untuk makanan mudah rusak, angka kuman <i>E-coli</i> 0;		2		
Tidak berbau yang bukan aroma khasnya;		1	✓	
Tidak berlendir, tidak berjamur;		2	✓	
Tidak kadaluarsa		2	✓	
D. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN		10		
Penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi;		3	✓	
Di tempat penyimpanan tidak boleh ada bahan pestisida (B3);		3	✓	
Tersedia kukas yang dapat digunakan untuk menyimpan makanan;		2	-	
Bebas dari serangga pengganggu dan tikus		2	✓	
E. DAPUR/ RUANG TEMPAT PENGOLAH MAKANAN		10		
Bangunan dapur harus dijaga kebersihannya;		1	✓	
Tidak berhadapan langsung dengan jamban dan peternakan;		1	✓	
Meja dapur mudah dibersihkan;		1	✓	
Tersedia sarana atau alat yang berfungsi sebagai jalan keluar asap;		1	✓	
Ruang dapur harus bebas serangga dan tikus;		1	✓	
Pencahayaan minimal 10 foot candle;		1	✓	
Lantai rata, mudah dibersihkan dan tidak licin		1	✓	
Tersedia sarana atau tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun		1	-	
Tersedia tempat pencucian peralatan		1	✓	
Tersedia terput sampah yang kuat, kedap air dan bertutup		1	✓	
F. PERALATAN PENGOLAH MAKANAN		5		
Alat pengolahan makanan harus bersih, tidak retak, tidak lusur, tidak berkarat;		2	✓	
Menggunakan lap/serbet yang bersih, tidak kotor;		1	✓	
Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan		1	✓	
Talenas tidak boleh terbuat dari kayu.		1	✓	
G. PENYAJIAN/PENJUALAN MAKANAN		5		
Wadah penyajian harus tertutup, tidak berlarat, bersih dan terapanan (food grade);		1	✓	
Waktu penyajian tidak boleh lebih dari 6 jam setelah pemanasan untuk makanan protein tinggi dan bersantan (setelah lebih 6 jam harus dipanaskan kembali)		1	✓	
Temp jasi makanan disajikan dalam wadah yang terpisah		1	✓	



	Entah mudah dibersihkan, tidak berkarat, tidak terbuat dari bahan yang mengandung bahan berbahaya beracun (timah hitam, arsenik, tembaga, cadmium, air raksa, seng, antimon, chromiun);	2	-	
II	FASILITAS SANITASI	29		
1	Air bersih (kualitas dan kuantitas)	6		
	Tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup;	2	✓	
	Kualitas air bersih harus memenuhi keputusan menteri kesehatan	2	✓	
	Tempat penampungan air bersih tertutup;	2	✓	
2	Air limbah	4		
	Saluran air limbah terbuat dari bahan kedap air, tertutup dan mengalir lancar	2	✓	
	Air limbah dari dapur dilengkapi perangkap lemak.	2	-	
3	Sampah	4		
	Tersedia tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup, dan mudah dibersihkan	1	✓	
	Sampah harus segera dibuang, maksimal dalam waktu 1 x 24 jam	1	✓	
	Sampah basah dan kering dipisah	1	-	
	Tempat sampah basah dilapisi dengan kantong plastik	1	-	
4	Tempat cuci tangan :	1,5		
	Tersedia tempat cuci tangan/wastafel, sabun, dan alat pengering tangan	1,5	✓	
	Air untuk tempat cuci tangan harus mengalir	1,5	✓	
5	Tempat cuci peralatan :	3		
	Dapur berupa bak atau ember	1	✓	
	Tersedia air bersih yang cukup dan mengalir, dilengkapi dengan sabun/detergen;	1	✓	
	Di sekitar tempat cuci alat tidak boleh ada air yang tergenang.	1	✓	
J	PENJAMAH MAKANAN KANTIN	15		
	Mengikuti kursus penjamah makanan yang diselenggarakan oleh instansi yang berwewenang	3	-	
	Sehat, tidak menderita penyakit menular dan penyakit kulit	2	✓	
	Melakukan test/pemeriksaan kesehatan secara rutin, minimal 5 bln sekali	2	✓	
	Menggunakan pakaian kerja/celemek dan tutup kepala yang bersih	1	✓	
	Selalu cuci tangan pakai sabun sebelum menyentuh makanan	2	✓	
	Selalu cuci tangan pakai sabun setelah buang air besar maupun air kecil	1	✓	
	Tidak merokok saat menyajikan makanan dan minuman	1	✓	
	Menggunakan alat atau perangkap saat menjamah makanan	1	✓	
	Kuku tangan pendek, tidak kotor dan tidak menggunakan pewarna kuku (kutek)	1	✓	
	Tidak boleh menggunakan cincin dan atau gelang yang berkarat	1	✓	
	TOTAL	100	-	69

7. DOKUMENTASI



9. SANITASI RUMAH SEHAT

Pengertian Rumah Sehat

Rumah adalah struktur fisik terdiri dari ruangan, halaman dan area sekitarnya yang dipakai sebagai tempat tinggal dan sarana pembinaan keluarga (UU RI No. 4 Tahun 1992). Rumah adalah struktur fisik atau bangunan untuk tempat berlindung, dimana lingkungan berguna untuk kesehatan jasmani dan rohani serta keadaan sosialnya baik untuk kesehatan keluarga dan individu (Komisi WHO Mengenai Kesehatan dan Lingkungan, 2001).

Rumah sehat merupakan salah satu sarana untuk mencapai derajat kesehatan yang optimum. Untuk memperoleh rumah yang sehat ditentukan oleh tersedianya sarana sanitasi perumahan. Sanitasi rumah adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap struktur fisik dimana orang menggunakannya untuk tempat tinggal berlindung yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia. Rumah sehat juga merupakan salah satu bangunan tempat tinggal yang harus memenuhi kriteria kenyamanan, keamanan dan kesehatan guna mendukung penghuninya agar dapat bekerja dengan produktif.

Berdasarkan pengertian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa Rumah Sehat sebagai tempat berlindung atau bernaung dan tempat untuk beristirahat sehingga menumbuhkan kehidupan yang sempurna baik fisik, rohani maupun sosial budaya.

2. Standar Rumah Sehat Yang Harus Dipenuhi

Secara umum rumah dikatakan sehat apabila memenuhi kriteria sebagai berikut :
(Pedoman Teknis Penilaian Rumah Sehat, Depkes RI, 2007)

1. Memenuhi kebutuhan psikologis antara lain privacy yang cukup, komunikasi yang sehat antar anggota keluarga dan penghuni rumah, adanya ruangan khusus untuk istirahat (ruang tidur), bagi masing-masing penghuni;
2. Memenuhi persyaratan pencegahan penularan penyakit antar penghuni rumah dengan penyediaan air bersih, pengelolaan tinja dan limbah rumah tangga, bebas vektor penyakit dan tikus, kepadatan hunian yang tidak berlebihan, cukup sinar matahari pagi, terlindungnya makanan dan minuman dari pencemaran, disamping pencahayaan dan penghawaan yang cukup;

3. Memenuhi persyaratan pencegahan terjadinya kecelakaan baik yang timbul karena pengaruh luar dan dalam rumah, antara lain persyaratan garis sempadan jalan, konstruksi bangunan rumah, bahaya kebakaran dan kecelakaan di dalam rumah;
4. Memenuhi kebutuhan fisiologis antara lain pencahayaan, penghawaan dan ruang gerak yang cukup, terhindar dari kebisingan yang mengganggu.

Persyaratan kesehatan perumahan dan lingkungan pemukiman menurut Keputusan Menteri Kesehatan (Kepmenkes) No. 829/Menkes/SK/VII/1999 meliputi parameter sebagai berikut :

1. Lokasi
 - a. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti bantaran sungai, aliran lahar, tanah longsor, gelombang tsunami, daerah gempa, dan sebagainya;
 - b. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir (TPA) sampah atau bekas tambang;
 - c. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan dan daerah kebakaran seperti jalur pendaratan penerbangan.
2. Kualitas udara

Kualitas udara ambien di lingkungan perumahan harus bebas dari gangguan gas beracun dan memenuhi syarat baku mutu lingkungan sebagai berikut :

 - a. Gas H₂S dan NH₃ secara biologis tidak terdeteksi;
 - b. Debu dengan diameter kurang dari 10 µg maksimum 150 µg/m³;
 - c. Gas SO₂ maksimum 0,10 ppm;
 - d. Debu maksimum 350 mm³/m² per hari.
3. Kebisingan dan getaran
 - a. Kebisingan dianjurkan 45 dB.A, maksimum 55 dB.A;
 - b. Tingkat getaran maksimum 10 mm/detik .
4. Kualitas tanah di daerah perumahan dan pemukiman
 - a. Kandungan Timah hitam (Pb) maksimum 300 mg/kg
 - b. Kandungan Arsenik (As) total maksimum 100 mg/kg
 - c. Kandungan Cadmium (Cd) maksimum 20 mg/kg
 - d. Kandungan Benzo(a)pyrene maksimum 1 mg/kg
5. Prasarana dan sarana lingkungan

- a. Memiliki taman bermain untuk anak, sarana rekreasi keluarga dengan konstruksi yang aman dari kecelakaan;
 - b. Memiliki sarana drainase yang tidak menjadi tempat perindukan vektor penyakit;
 - c. Memiliki sarana jalan lingkungan dengan ketentuan konstruksi jalan tidak mengganggu kesehatan, konstruksi trotoar tidak membahayakan pejalan kaki dan penyandang cacat, jembatan harus memiliki pagar pengaman, lampu penerangan jalan tidak menyilaukan mata;
 - d. Tersedia cukup air bersih sepanjang waktu dengan kualitas air yang memenuhi persyaratan kesehatan;
 - e. Pengelolaan pembuangan tinja dan limbah rumah tangga harus memenuhi persyaratan kesehatan;
 - f. Pengelolaan pembuangan sampah rumah tangga harus memenuhi syarat kesehatan;
 - g. Memiliki akses terhadap sarana pelayanan kesehatan, komunikasi, tempat kerja, tempat hiburan, tempat pendidikan, kesenian, dan lain sebagainya;
 - h. Pengaturan instalasi listrik harus menjamin keamanan penghuninya;
 - i. Tempat pengelolaan makanan (TPM) harus menjamin tidak terjadi kontaminasi makanan yang dapat menimbulkan keracunan.
6. Vektor penyakit
- a. Indeks lalat harus memenuhi syarat;
 - b. Indeks jentik nyamuk dibawah 5%.

7. Penghijauan

Pepohonan untuk penghijauan lingkungan pemukiman merupakan pelindung dan juga berfungsi untuk kesejukan, keindahan dan kelestarian alam.

Adapun ketentuan persyaratan kesehatan rumah tinggal menurut Kepmenkes No. 829/Menkes/SK/VII/1999 adalah sebagai berikut :

1. Bahan bangunan

- a. Tidak terbuat dari bahan yang dapat melepaskan bahan yang dapat membahayakan kesehatan, an tara lain : debu total kurang dari 150 $\mu\text{g}/\text{m}^2$, asbestos kurang dari 0,5 serat/m³ per 24 jam, plumbum (Pb) kurang dari 300

mg/kg bahan;

b. Tidak terbuat dari bahan yang dapat menjadi tumbuh dan berkembangnya mikroorganisme patogen.

2. Komponen dan penataan ruangan

a. Lantai kedap air dan mudah dibersihkan;

b. Dinding rumah memiliki ventilasi, di kamar mandi dan kamar cuci kedap air dan mudah dibersihkan;

c. Langit-langit rumah mudah dibersihkan dan tidak rawan kecelakaan;

d. Bubungan rumah 10 m dan ada penangkal petir;

e. Ruang ditata sesuai dengan fungsi dan peruntukannya;

f. Dapur harus memiliki sarana pembuangan asap.

3. Pencahayaan

Pencahayaan alam dan/atau buatan langsung maupun tidak langsung dapat menerangi seluruh ruangan dengan intensitas penerangan minimal 60 lux dan tidak menyilaukan mata.

4. Kualitas udara

a. Suhu udara nyaman antara 18 – 30 oC;

b. Kelembaban udara 40 – 70 %;

c. Gas SO₂ kurang dari 0,10 ppm/24 jam;

d. Pertukaran udara 5 kali/menit/penghuni;

e. Gas CO kurang dari 100 ppm/8 jam;

f. Gas formaldehid kurang dari 120 mg/m³.

5. Ventilasi

Luas lubang ventilasi alamiah yang permanen minimal 10% luas lantai.

6. Vektor penyakit

Tidak ada lalat, nyamuk ataupun tikus yang bersarang di dalam rumah.

7. Penyediaan air

a. Tersedia sarana penyediaan air bersih dengan kapasitas minimal 60 liter/orang/hari;

b. Kualitas air harus memenuhi persyaratan kesehatan air bersih dan/atau air minum menurut Permenkes 416 tahun 1990 dan Kepmenkes 907 tahun 2002.

8. Sarana penyimpanan makanan

Tersedia sarana penyimpanan makanan yang aman .

9. Pembuangan Limbah

- a. Limbah cair yang berasal rumah tangga tidak mencemari sumber air, tidak menimbulkan bau, dan tidak mencemari permukaan tanah;
- b. Limbah padat harus dikelola dengan baik agar tidak menimbulkan bau, tidak mencemari permukaan tanah dan air tanah.

10. Kepadatan hunian

Luas kamar tidur minimal 8 m² dan dianjurkan tidak untuk lebih dari 2 orang tidur.

Persyaratan tersebut diatas berlaku juga terhadap kondominium, rumah susun (rusun), rumah toko (ruko), rumah kantor (rukan) pada zona pemukiman. Pelaksanaan ketentuan mengenai persyaratan kesehatan perumahan dan lingkungan pemukiman menjadi tanggung jawab pengembang atau penyelenggara pembangunan perumahan, dan pemilik atau penghuni rumah tinggal untuk rumah.

Penyelenggara pembangunan perumahan (pengembang) yang tidak memenuhi ketentuan tentang persyaratan kesehatan perumahan dan lingkungan pemukiman dapat dikenai sanksi pidana dan/atau sanksi administrasi sesuai dengan UU No. 4 /1992 tentang Perumahan dan Pemukiman, dan UU No. 23 /1992 tentang Kesehatan, serta peraturan pelaksanaannya.

Bagi pemilik rumah yang belum memenuhi ketentuan tersebut diatas tidak dapat dikenai sanksi, tetapi dibina agar segera dapat memenuhi persyaratan kesehatan rumah.

3. Permasalahan Yang Dihadapi

Hal-hal yang menjadi masalah atau kendala dalam inspeksi sanitasi rumah sehat, yaitu:

- a. Sulitnya menemui pemilik atau penghuni rumah sehingga tidak mendapatkan ijin untuk melakukan inspeksi rumah.
- b. Pada form terdapat penilaian indikator yang kosong dikarenakan pada indikator pembuangan tinja bayi atau balita ke jamban, pemilik rumah tidak memiliki bayi maupun balita sehingga hal tersebut dapat mempengaruhi hasil penilaian.

4. Upaya Penyelesaian

Adapun upaya penyelesaian masalah yang dihadapi saat melakukan inspeksi rumah sehat, yaitu:

- a. Mencari rumah lain untuk dilakukan inspeksi atau berjanjian terlebih dahulu dengan pemilik rumah untuk melakukan inspeksi.
- b. Menghapus indikator membuang tinja bayi dan balita ke jamban dari penghitungan hasil penilaian sehingga pada kelompok komponen perilaku penghuni hanya terdapat 4 indikator saja.

5. Daftar Pustaka

- Al-Habibi, Fajar. 2013. <https://id.scribd.com/doc/179709007/44889213-Penilaian-Rumah-Sehat-doc>. Diakses Sabtu, 26/09/2015.
- Arifin, Munif. 2009. Beberapa Pengertian Tentang Sanitasi Lingkungan. <http://inspeksisanitasi.blogspot.com/2009/07/sanitasilingkungan.html>. Diakses Sabtu, 26/09/2015.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2007. Pedoman Teknis Penilaian Rumah Sehat.
- Keman, Soedjajadi. 2005. Jurnal Kesehatan Lingkungan: Kesehatan Perumahan Dan Lingkungan Pemukiman.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 1999. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor: 829/Menkes/SK/VII/1999 tentang Persyaratan Kesehatan Perumahan.
- Komisi WHO Mengenai Kesehatan dan Lingkungan . (2001). Planet Kita Kesehatan Kita. Kusnanto H (Editor). Yogyakarta : Gajah Mada University Press, p. 279.
- Pendiem, Harry. 2013. <https://id.scribd.com/doc/140053251/PENILAIAN-rumah-sehat>. Diakses Sabtu, 26/09/2015.
- Purnama, Sang Gede. Power Point: Rumah Sehat.
- Republik Indonesia. 1992. Undang-undang Republik Indonesia Nomer 4 Tahun 1992 tentang Perumahan dan Permukiman.

6. Pedoman Inspeksi

Menurut Munif Airifin (2009), kriteria rumah sehat didasarkan pada pedoman teknis penilaian rumah sehat Direktorat Jendral Pengendalian Penyakit dan Penyehatan

Lingkungan Depkes RI tahun 2007. Pedoman teknis ini disusun berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor: 829/Menkes/SK/VII/1999 tentang Persyaratan Kesehatan Perumahan. Sedangkan pembobotan terhadap kelompok komponen rumah, kelompok sarana sanitasi, dan kelompok perilaku didasarkan pada teori Blum, yang diinterpretasikan terhadap lingkungan (45%), perilaku (35%), pelayanan kesehatan (15%), dan keturunan (5%).

Dalam hal rumah sehat, persentase pelayanan kesehatan dan keturunan diabaikan, sedangkan untuk penilaian lingkungan dan perilaku ditentukan sebagai berikut :1.Bobot komponen rumah ($25/80 \times 100\%$) : 312. Bobot sarana sanitasi ($20/80 \times 100\%$) : 253. Bobot perilaku ($35/80 \times 100\%$) : 44 Penentuan kriteria rumah berdasarkan pada hasil penilaian rumah yang merupakan hasil perkalian antara nilai dengan bobot, dengan kriteria sebagai berikut:

1. Memenuhi syarat : 80 -100 % dari total skor.
2. Tidak memenuhi syarat : < 80 % dari total skor.

Kelompok Komponen Rumah yang dijadikan dasar penilaian rumah sehat menggunakan Indikator komponen sebagai berikut :

- I. Komponen Rumah
 - 1) Langit-langit
 - 2) Dinding
 - 3) Lantai
 - 4) Jendela kamar tidur
 - 5) Jendela ruang keluarga
 - 6) Ventilasi
 - 7) Lubang asap dapur
 - 8) Pencahayaan
- II. Sarana Sanitasi
 - 1) Sarana Air Bersih (SGL/SPT/PP/KUH/PAH)
 - 2) Jamban(Sarana Pembuangan Kotoran)
 - 3) Sarana Pembuangan Air Limbah (SPAL)
 - 4) Sarana Pembuangan (Tempat Sampah)
- III. Perilaku Penghuni

- 1) Membuka Jendela Saat Tidur
- 2) Membuka Jendela Ruang Keluarga
- 3) Membersihkan Rumah dan Halaman
- 4) Membuang Tinja Bayi dan Balita ke Jamban
- 5) Membuang Sampah pada Tempat Sampah

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat form penilaian rumah sehat pada gambar berikut:

FORMULIR PENILAIAN RUMAH SEHAT

Nama KK: _____ ALAMAT KK: _____
 DESA: _____ KABUPATEN/KOTA: _____ NAMA PETUGAS: _____
 KECAMATAN: _____ PROVINSI: _____ TANGGAL: _____

NO	KOMPONEN RUMAH YANG DINILAI	KRITERIA	NILAI	SPOKOT	HASIL PENILAIAN (NO. KK)																		
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10									
I. KOMPONEN RUAAH																							
1	Lantai teras	a. Tidak ada b. Ada, kasar, ada dibersihkan rawan c. Ada, kasar dan tidak dibersihkan	0 1 2																				
2	Dinding	a. Sukan tembok terbuat dari anyaman bambu/batang b. Suku perunggu/batang tembok/batu bata atau batu yang tidak dipaku/pekan yang tidak kedap air c. Perawatan tembok/potongan batu bata yang dipaku/pekan kedap air d. Sukan	1 2 3 0																				
3	Lantai	a. Pasir/anyaman/batu-bata b. Pasir yang tidak dibersihkan c. Pasir/anyaman/batu-bata/papan (puncuk/batang)	1 2 3																				
4	Jendela Kamar Tidur	a. Tidak ada b. Ada	0 1																				
5	Jendela Ruang Keluarga	a. Tidak ada b. Ada	0 1																				
6	Veranda	a. Tidak ada b. Ada, luas minimal permukaan 30% dari luas lantai c. Ada, luas minimal permukaan 10% dari luas lantai	0 1 2																				
7	Talang Rong Candi	a. Tidak ada b. Ada, luas minimal 10% dari luas lantai dapur c. Ada, luas minimal 30% dari luas lantai dapur d. Ada, luas minimal 50% dari luas lantai dapur e. Ada, luas minimal 70% dari luas lantai dapur f. Ada, luas minimal 90% dari luas lantai dapur	0 1 2 3 4																				
8	Pertamanan	a. Tidak terawat, tidak dapat dimanfaatkan untuk membudidayakan b. Kurang terawat, terdapat barang-barang untuk membudidayakan c. Terawat dan tidak ada barang-barang untuk membudidayakan	0 1 2																				
II. SANITASI RUMAH																							
1	Saluran Pembuangan Air Limbah (SPAL/SP/SPAL/SPAL)	a. Tidak ada b. Ada, bukan milik sendiri dan SPAL memalutasi sangat berbahaya c. Ada, milik sendiri dan tidak memalutasi sangat berbahaya d. Ada, bukan milik sendiri dan memalutasi sangat berbahaya e. Ada, milik sendiri dan memalutasi sangat berbahaya	0 1 2 3 4																				
2	Jerongkakan pembuangan kotoran	a. Tidak ada b. Ada, bukan leher angsa, tidak ada tutup, di selapkan ke sungai/kepalan c. Ada, bukan leher angsa ada ditutup (leher angsa), dibuang ke sungai/kepalan d. Ada, bukan leher angsa ada tutup, ada bak e. Ada, bukan leher angsa, ada bak	0 1 2 3 4																				
3	Saluran Pembuangan Air Limbah (SPAL)	a. Tidak ada, sehingga terganggu tidak sehat di halaman rumah b. Ada, dibuang ke tempat pembuangan sampah air tidak dengan saluran air < 10cm c. Ada, dibuang ke saluran pembuangan d. Ada, dibuang ke saluran pembuangan dengan saluran tertutup e. Ada, dibuang ke saluran pembuangan dengan saluran terbuka	0 1 2 3 4																				
4	Saluran Pembuangan (Tempat Sampah)	a. Tidak ada b. Ada, tetapi tidak kedap air tidak ada tutup c. Ada, kedap air dan tidak ada tutup d. Ada, kedap air dan tertutup	0 1 2 3																				
III. PERILAKU RUMAH SEHAT																							
1	Membuka Jendela Kamar Tidur	a. Tidak pernah dibuka b. Kadang-kadang c. Sering kali dibuka	0 1 2																				
2	Membuka Jendela Ruang Keluarga	a. Tidak pernah dibuka b. Kadang-kadang c. Sering kali dibuka	0 1 2																				
3	Membersihkan Rumah dan Halaman	a. Tidak pernah b. Kadang-kadang c. Sering kali	0 1 2																				
4	Membuang Tinja Bayi dan Balita ke Jamban	a. Dibuang ke sungai/kepalan/pembuangan b. Dibuang ke jamban c. Dibuang ke sungai/kepalan/pembuangan d. Dibuang ke sungai/kepalan/pembuangan e. Dibuang ke sungai/kepalan/pembuangan f. Dibuang ke sungai/kepalan/pembuangan	0 1 2 3 4																				
5	Membuang Sampah pada Tempat Sampah	a. Dibuang ke sungai/kepalan/pembuangan b. Dibuang ke tempat sampah c. Dibuang ke sungai/kepalan/pembuangan d. Dibuang ke sungai/kepalan/pembuangan e. Dibuang ke sungai/kepalan/pembuangan f. Dibuang ke sungai/kepalan/pembuangan	0 1 2 3 4																				
TOTAL HASIL PENILAIAN																							

CARA MENGHITUNG NILAI PENILAIAN 5 Nilai 5 Bobot
 Hasil Penilaian Rumah Sehat (Skor)
 1. Rumah Sehat = 3.000 - 1.300
 2. Rumah Tidak Sehat = < 1.000

Gambar 1 Form Inspeksi Rumah Sehat

10. SANITASI SUMUR GALI

1. PENGERTIAN SUMUR

Sumur gali adalah bangunan pengumpul air yang berfungsi untuk menyadap dan menampung air tanah dangkal. Dinding sumur adalah bangunan yang berfungsi untuk menahan tanah dari longsor atau air resapan. Dinding sumur ini dapat dibuat dari pasangan bata merah, batako, batu belah atau cincin (buis) beton.

Sumur dalam (Bor) adalah sumur yang dibuat dengan bantuan alat bor (auger) untuk memperoleh air yang berasal dari dalam tanah (confine aquifer). Kedalaman sumur dalam tergantung pada kondisi geologi lapisan permukaan, yaitu dibawah lapisan kedap air dan kedalaman letak akuifer yang potensial untuk dimanfaatkan.

2. STANDAR YANG MESTI DIPENUHI

a. Lokasi pembuatan sumur

1. Untuk menghindari pencemaran langsung harus memperhatikan jarak antara sumur dengan kakus, dengan lubang sampah dan dengan lubang galian untuk air limbah, jaraknya adalah 10 m dan diusahakan agar letaknya tidak berada dibawah tempat-tempat sumber pencemaran.
2. Di buat di tempat yang ada artinya didalam tanah
3. Jangan dibuat ditanah yang rendah yang mungkin terendam bila terjadi banjir atau hujan.

b. Dinding Sumur.

1. Jarak kedalaman 3 meter dari permukaan tanah, dinding sumur gali harus terbuat dari tembok yang kedap air (disemen). Hal tersebut dimaksudkan agar tidak terjadi perembesan air/pencemaran oleh bakteri dengan karakteristik habitat hidup pada jarak tersebut. Selanjutnya pada kedalaman 1,5 meter dinding berikutnya terbuat dari pasangan batu bata tanpa semen, sebagai bidang perembesan dan penguat dinding sumur
2. Pada kedalaman 3 meter dari permukaan tanah, dinding sumur harus dibuat dari tembok yang tidak tembus air, agar perembesan air permukaan yang telah tercemar tidak

terjadi. Kedalaman 3 meter diambil karena bakteri pada umumnya tidak dapat hidup lagi pada kedalaman tersebut. Kira-kira 1,5 meter berikutnya kebawah, dinding ini tidak dibuat tembok yang tidak disemen, tujuannya lebih untuk mencegah runtuhnya tanah.

3. Dinding sumur bisa dibuat dari batu bata atau batu kali yang disemen. Akan tetapi yang paling bagus adalah pipa beton. Pipa beton untuk sumur gali bertujuan untuk menahan longsornya tanah dan mencegah pengotoran air sumur dari perembesan permukaan tanah. Untuk sumur sehat, idealnya pipa beton dibuat sampai kedalaman 3 meter dari permukaan tanah. Dalam keadaan seperti ini diharapkan permukaan air sudah mencapai di atas dasar dari pipa beton.
4. Kedalaman sumur gali dibuat sampai mencapai lapisan tanah yang mengandung air cukup banyak walaupun pada musim kemarau.

c. Syarat Konstruksi

1. Dinding sumur 3 m dalamnya dari permukaan tanah dan dibuat dari tembok yang tidak tembus air, sehingga tidak terjadi rembesan.
2. Kedalaman sumur dibuat sampai mencapai lapisan tanah yang banyak mengandung air.
3. Diatas tanah dibuat tembok (bibir sumur) yang kedap air 20-70 cm untuk mencegah pengotoran dari permukaan dan untuk keselamatan sipemakai.
4. Dasar sumur diberi karikil agar airnya tidak keruh apabila ditimba.
5. Saluran pembuangan air limbah disekitar sumur dibuatnya dari tembok yang kedap air yang panjangnya minimal 10 m atau dibuat lubang dengan menggali tanah sepanjang 10 m atau lebih.

3. PERMASALAHAN YANG DIHADAPI

- Sulit melakukan inspeksi pada sumur bor karena bagian-bagian sumur yang kurang jelas.
- Sulitnya mencari pedoman standar yang harus dipenuhi sesuai dengan peraturan pemerintah tentang sumur bor dan sumur gali

4. UPAYA PENYELESAIAN

- Melakukan inspeksi dengan memperkirakan bagian-bagian dari sumur bor.
- Membuat standar sesuai dengan form yang ada dan mencari referensi dari artikel- artikel lain.

6. PEDOMAN INSPEKSI

FORMULIR INSPEKSI SANITASI SUMUR GALI DAN SUMUR BOR

Banjir : Pendak Bulan : September Tanggal : 27

NO	TGL	NAMA KK	ALAMAT	URAIAN DIAGNOSIS KLASIS												KET						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12							
1	27	PKL COK		YA	TDK	YA	TDK	YA	TDK	YA	TDK	YA	TDK	YA	TDK	YA	TDK	YA	TDK	YA	TDK	
2	27	PKL COK		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		SGL
3																						C-BOR
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20																						

- KETERANGAN SGL (+) :**
- ada jamban dalam jarak 12 m sekitar sumbu
 - ada sumber pencemaran lain dalam jarak 10 m dari pompa tangan
 - ada kebocoran/retak/ada perangan di dalam jarak 2 meter dari lantai sumbu
 - sekam buangan pompa tangan tidak baik ada
 - lantai sekeliling sumbu mempunyai radius kurang dari 1 m
 - ada kebocoran/retak/ada perangan di dalam lantai semen sekeliling sumbu
 - ada keretakan pada lantai sumbu
 - sewaletto-vesto menggunakan ember
 - subukan pompa yang berbatasan dengan lantai kurang rapat/ada (menguntungkan air merembes ke dalam)
 - dinding sumbu tidak rapat di bagian
 - lantai sumbu tidak bersih
 - pagar sekeliling sumbu tidak sempurna/ada air sehingga mengakibatkan banjir/masuk

- KETERANGAN S BOR :**
- ada jamban dalam jarak 10 m sekitar sumbu
 - ada sumber pencemaran lain dalam jarak 10 m dari pompa tangan
 - ada lantai rapat air dengan kerucing cukup di sekitar casing pompa untuk mencegah masuknya air permukaan
 - casing sumbu menonjol sekurang 30 cm diatas lantai dan tidak rusak
 - ada pagar casing sekurang paling 3 m dari muka tanah dan tidak rusak
 - air disekitar sumbu bisa mengalir lancar
 - pagar sekeliling sumbu tidak sempurna/ada air sehingga mengakibatkan banjir/masuk

Petugas : _____
 Cek : _____
 (_____)

Skor pencemaran :

- 0 - 2 = Rendah - 3 - 5 = Sedang - 6 - 8 = Tinggi - 9 - 12 = Amat Tinggi (SGL +)	- 0 - 2 = Rendah - 3 = Sedang - 4 - 5 = Tinggi - 6 - 7 = Amat Tinggi (S BOR)
---	--

Hasil dan Serah :

Nomor - nomor penting dari hasil berikut dituliskan dan pemilik tanah berikan petunjuk untuk tindakan perbaikan
 (Daftar No. 1 - 12)

--	--	--	--

7. DOKUMENTASI



10. SANITASI KOLAM RENANG

A. Pengertian

Terwujudnya derajat kesehatan masyarakat yang baik selain ditentukan oleh keadaan fisik, mental dan sosial dalam diri setiap manusia, keadaan sehat juga bergantung pada keadaan lingkungan di tempat manusia tersebut hidup dan tinggal. Hal tersebut didukung oleh teori H.L Blum yang menyatakan dari empat faktor yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia, terdapat dua faktor yang berperan penting yakni faktor perilaku dan lingkungan. Lingkungan yang sehat dapat diwujudkan dengan sanitasi lingkungan yang baik.

Sanitasi dapat diartikan sebagai suatu upaya kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan manusia. Upaya sanitasi secara minimum atau sanitasi dasar dapat berupa penyediaan air bersih, pengelolaan sampah, pembuangan kotoran manusia atau jamban, dan juga pembuangan air limbah. Sanitasi lingkungan merupakan keadaan status kesehatan pada suatu lingkungan yang di dalamnya mencakup lingkungan pembuangan kotoran, perumahan, penyediaan air bersih, dan sebagainya. (Notoadmojo,2003) Mewujudkan sanitasi lingkungan yang sehat sebagai bagian dari upaya menciptakan lingkungan yang sehat dan nyaman pula, karena lingkungan dengan sanitasi yang buruk dapat menjadi sumber timbulnya berbagai penyakit yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan manusia maupun masyarakat. Tidak hanya mencakup lingkungan rumah atau pribadi, namun penting untuk diperhatikan keadaan sanitasi di lingkungan secara umum, fasilitas atau tempat umum. Perlunya perhatian dan pengawasan khusus pada tempat-tempat umum dikarenakan tempat umum menjadi salah satu tempat sumber-sumber penyebaran penyakit menular. Salah satu tempat umum yang dibahas pada laporan ini adalah kolam renang.

Kolam renang adalah suatu usaha atau tempat umum yang di dalamnya menyediakan tempat untuk berenang, rekreasi, olahraga yang menggunakan kolam yang berisi air bersih yang telah diolah sebelumnya. Berdasarkan lokasinya, kolam renang dapat dikelompokkan menjadi 2 macam yaitu *indoor-pool* yang berlokasi di pemukiman atau halaman perumahan yang biasanya dimiliki oleh perseorangan dan *outdoor-pool*

yaitu kolam renang yang berlokasi di luar halaman pemukiman penduduk yang diperuntukkan untuk umum. Dan berdasarkan cara pengolahan atau penggantian airnya, kolam renang dapat dibagi menjadi 3 tipe antara lain : a) *Fill and Draw Pools* , merupakan tipe kolam renang yang airnya digunakan secara terus menerus dalam periode waktu tertentu dan airnya dikuras saat air sudah tampak kotor. b) *Flow Through Pools*,

merupakan tipe kolam renang yang airnya mengalir secara terus menerus sehingga keadaan air kolam senantiasa bersih, tipe ini cenderung membutuhkan air dalam jumlah yang lebih banyak. c) *Recirculating Pools*, kolam renang tipe ini merupakan kolam yang airnya digunakan secara terus-menerus yang dialirkan melalui instalasi-instalasi penyaringan dan dipompa kembali ke dalam kolam renang setelah dibersihkan dan melalui proses *desinfeksi* menggunakan *chlor*. (Sitanggang, 2012) Menurut peraturan Menteri Kesehatan tahun 1990, menyebutkan bahwa air kolam renang merupakan air di dalam kolam renang yang digunakan untuk olahraga renang dan kualitasnya memenuhi syarat-syarat kesehatan. Sanitasi kolam renang yang buruk dapat menjadi sumber penularan berbagai penyakit dan juga kecelakaan bagi penggunaannya.

B. Standar yang Harus Dipenuhi

Peraturan Menteri Kesehatan R.I No : 416/MENKES/PER/IX/1990

Tanggal : 3 September 1990

DAFTAR PERSYARATAN KUALITAS AIR KOLAM RENANG

No.	Parameter	Satuan	Kadar yang diperbolehkan		Keterangan
			Min	Maks	
A. FISIKA					
1	Bau	-	-	-	Ebas dari bau yang mengganggu
2	Benda Terapung	-	-	-	Ebas dari benda terapung
3	Kerjorihan	-	-	-	Piringan sesua yang diletakkan pada dasar kolam yang terdapat lapisan kapur dilihat dengan jelas dari tepi kolam pada jarak lurus 7m
B. KIMIAWI					
1	Aluminium	mg/L	-	0,2	
2	Kesadahan (Ca SO ₄)	mg/L	50	500	
3	Oksigen terlarut (O ₂)	mg/L	-	0,1	Dalam waktu 4 jam pada suhu udara
4	pH	-	6,5	8,5	
5	Sisa Chlor	mg/L	0,2	0,5	
6	Tembaga sebaga Cu	mg/L	-	1,5	

DAFTAR PERSYARATAN KUALITAS AIR PEMANDIAN UMUM

No.	Parameter	Satuan	Kadar yang diperbolehkan		Keterangan
			Mir	Maks	
A. FISIKA					
1	Bau	-	-	-	Tidak berbau
2	Kejernihan	-	-	-	Piringan sechi garis tengah 150 mm pada kedalaman 1,25m tampak jelas
3	Minyak	-	-	-	Tidak berbau minyak dan tidak nampak lapisan/film minyak
4	Warna	Skala TCU	-	100	
B. KIMIAWI					
1	Detergen	mg/L	-	1,0	
2	Kebutuhan Oksigen biokimia (BOD)	mg/L	-	5,0	Sebagai O ₂
3	Oksigen terlarut (O ₂)	mg/L	4,0	-	
4	pH	-	5,5	3,5	
C. MIKROBIOLOGI					
1	Ko iform total	Jumlah per 100m	-	200	ml
D. RADID AKTIVITAS					
1	Aktivitas Alpha (Gross Alpha Activity)	Bc/L	-	0,1	
2	Aktivitas Beta (Gross Beta Activity)	Bg/L	-	1,0	

Gambaran kolam renang Tirta Ayu

Kolam renang dan taman rekreasi Tirta Ayu Padanggalak merupakan area kolam renang yang diperuntukkan untuk umum (*outdoor-pool*) sebagai tempat melakukan aktivitas olahraga renang maupun rekreasi. Kolam renang yang beralamat di Jalan Pantai Padanggalak No 22X, Kesiman, Denpasar ini memiliki fasilitas kolam renang, tempat makan, ruang ganti, tempat penitipan barang, serta dilengkapi dengan halaman yang luas. Untuk fasilitas kolam, terdiri dari kolam dewasa yang memiliki panjang 25x12 meter dengan kedalaman 1,5 meter dan 1,75 meter ; kolam anak-anak yang memiliki panjang 9x6 meter dengan kedalaman 70cm ; dan kolam arus yang memiliki panjang 135x1,5 meter dengan kedalaman 1,5 meter. Kolam renang dibangun secara terbuka tanpa ditutupi atap dan terletak di tengah-tengah area taman.

Untuk pemeliharaan air kolam renang, pihak kolam renang Tirta Ayu diketahui menggunakan klorin sebagai agen disinfektan yakni jenis *trichloroisocyanuric acid* atau *sodium dichloroisocyanuric acid*, *sodium hypochlorite* (cair) dan *calcium hypochlorite / granular* . Sebagai *buffer* atau penjaga kestabilan pH menggunakan Soda ASH (Sodium Carbonate Na_2CO_3) yang berbentuk garam yang terbuat dari asam lemah dan basa kuat. Untuk mengontrol keadaan klorin dan pH, menggunakan alat yang disebut Tes KIT. Sebagai koagulan untuk proses penjernihan air digunakan *Poly Aluminium Chloride*, untuk pewarna air kolam renang menggunakan terusi atau senyawa trivia *CuSO4* (tembaga sulfat) berbentuk kristal kebiruan yang selain berfungsi sebagai pewarna berfungsi juga sebagai pembunuh mikroorganisme dan mematikan lumut.

D. Form Pedoman Inspeksi beserta Hasil Inspeksi dan Pembahasan

Form Hasil Inspeksi (1)

PERSYARATAN KESEHATAN LINGKUNGAN KOLAM RENANG DAN PEMANIHAN UMUM				
NO	KOMPONEN	BOBOT	NILAI	SKOR
1	UMUM 1. Lingkungan (V) a. Bersih b. Dapat mencegah kemungkinan terjadinya penularan penyakit c. Tidak memungkinkan berenang dan berkemah biaknya vektor penyebar penyakit 2. Bangunan Dan Peralatan (V) a. Memenuhi persyaratan kesehatan b. Dapat mencegah terjadinya kecelakaan	25	5	125
2	TATA BANGUNAN (V) a. Ditata dan dipergunakan sesuai fungsinya c. Tidak mengakibatkan pencemaran terhadap air		4	100
3	KONSTRUKSI BANGUNAN a. Lantai (V) - Bahan kuat, kedap air, permukaan rata, tidak licin, mudah dibersihkan - Lantai yang selalu kontak dengan air mempunyai kemiringan yang cukup (2-3%) b. Dinding (V) - Permukaan mudah dibersihkan - Permukaan yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air. c. Ventilasi (V) - Dapat menjamin pendarasan udara dalam kamar/ruang dengan baik d. Sistem pemalihan (V) - Intensitas sesuai dengan fungsinya - Koneksi untuk kolam renang yang dipergunakan untuk hari harus dilengkapi dengan lampu berkekuatan 12 volt e. Atap (V) - Tidak bocor - Tidak memungkinkan terjadinya goncangan air f. Langit-langit (V) - Mudah dibersihkan - Tinggi minimal 2.5 meter dari lantai g. Pilon (V) - Dapat mencegah masuknya serangga, tikus, dan binatang pengganggu lainnya.	31	4	124
			4	124
			2	62
			4	124
			0	0
			0	0
			2	62
4	KELENGKAPAN a. Selain area untuk renang kolam renang minimal harus memiliki bangunan dan fasilitas : (V) - Bak cuci kaki - Kamar pancuran bilas - Kamar ganti dan tempat penitipan barang/pakaian - Kamar PKK - Fasilitas sanitasi (kotak sampah, jamban dan peturasan, tempat cuci tangan) - Gudang bahan-bahan kimia - Perlengkapan lain b. Selain area untuk mandi pemaduan umum minimal harus memiliki bangunan dan fasilitas : (V) a. Kamar pancuran bilas b. Kamar ganti dan tempat penitipan barang/pakaian c. Kamar PKK d. Fasilitas sanitasi (kotak sampah, jamban dan peturasan, tempat cuci tangan) e. Perlengkapan lain		5	155
			5	155

Form Hasil Inspeksi (2)

5	PERNYATAAN BANGUNAN DAN FASILITAS SANITASI	44		
a. Area Kolam Renang Dan Kolam Pemandian Umum				
1. Poin 1 (V)				
<ul style="list-style-type: none"> - Tersedia pemisah yang jelas antara kolam renang dengan area lainnya, sehingga orang yang tidak berkepinginan tidak bisa masuk - Harus selalu terisi penuh dengan air - Maksimum jumlah pengunjung yang diizinkan berdasarkan dengan luas permukaan liftoas dibagi dengan 3 M2 		X	5	220
2. Poin 2 (V)				
<ul style="list-style-type: none"> - Lantai, dinding kolam renang, kedap air, rata, mudah dibersihkan, serta bebas dari paku atau terang. Tidak ada sudut mati dinding dan dasar kolam melengkung (sangat) - Saluran air yang masuk ke tempat renang harus mempunyai filter terpasang langsung (cross sectional) antara air bersih dan air kotor. Lubang pembuangan air kotor harus berada di dasar kolam yang paling rendah, berseberangan dengan lubang pemasukan air. - Lubang saluran, pembuangan kolam renang dilengkapi dengan raj-raj, tidak membahayakan perenang - Pada kedalaman kurang dari 1.5 meter, kemiringan lantai kolam renang tidak lebih dari 10%. Pada kedalaman lebih dari 1.5 meter kemiringan lantai kolam renang tidak lebih dari 30% 		V	4	176
3. Poin 3 (V)				
<ul style="list-style-type: none"> - Dinding kolam renang harus rata dan vertikal, bila diperlukan fasilitas tangga, pegangan dan tangga, tidak diperbolehkan adanya penyolotan. - Dilengkapi dengan saluran peluap di kedua belah sisinya. - Tangga kolam renang harus vertikal dan terbuat dari bahan berbentuk balok dan tahan karat. 			5	230
4. Poin 4 (V)				
<ul style="list-style-type: none"> - Lantai di tepi kolam renang yang kedap air memiliki lebar minimal 1 meter tidak licin dan permukaannya miring ke luar kolam. - Harus ada tanda-tanda yang jelas untuk memisahkan kedalaman kolam renang dan tanda pemisah untuk orang yang dapat berenang dan tidak dapat berenang. - Apabila dilengkapi dengan papan loncat, papan luncur, harus sesuai dengan ketentuan teknis untuk dapat mencegah terjadinya kecelakaan. 			3	152
b. Bak Cuci Kaki Untuk Kolam Renang (V)				
<ul style="list-style-type: none"> - Harus tersedia dengan ukuran minimal panjang 1.5 meter lebar 1.5 meter dan 20 cm dan harus terisi air yang bersih. - Kadar sisa chlor pada air bak cuci kaki 2 ppm. <p style="text-align: center;">(tidak bak)</p>			4	176
c. Fasilitas Sanitasi				
1) Kamar/puncuran bilas (V)				
<ul style="list-style-type: none"> - Harus tersedia pancuran bilas minimal 1 pancuran untuk 40 perenang - Pancuran bilas untuk pria harus terpisah dari pancuran bilas untuk wanita. 			5	220
2) Tempat sampah (V)				
<ul style="list-style-type: none"> - Harus terbuat dari bahan yang cukup ringan, tahan karat, kedap air, dan mempunyai permukaan yang halus pada bagian dalamnya - Mempunyai tutup yang mudah dibuka/ditutup tanpa mengotori tangan - Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan penduduk sarung yang dibedakan pada setiap tempat kegiatan - Sampah pada setiap ruang dibuang setiap hari - Harus tersedia tempat pengompul sampah sementara yang tidak terbuat dari bak beton permanen, tidak menjadi 		pilih	4	176

Form Hasil Inspeksi (3)

<p>tempat pemukiman penduduk dan berbagai keperluan serta kendaraan dan angkutan lainnya.</p> <p>Terdapat perampokan sampah sementara harus serentak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah dan minimal 3 kali 24 jam harus dikumpulkan.</p>			
<p>3) Jamban dan penampungan (V)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jamban untuk wanita terpisah dengan jamban untuk pria - Harus tersedia minimal 1 buah jamban untuk tiap 40 orang wanita dan 1 buah jamban untuk tiap 60 orang pria - Harus tersedia 1 buah penampungan untuk tiap 60 orang pria - Apabila kapasitas kolong limbah kurang dari jumlah penampungannya maka harus disediakan minimal 2 buah jamban dan 2 buah penampungan untuk pria dan 2 buah jamban untuk wanita - Jamban kedap air dan tidak bocor, dinding berwarna terang, jamban leher angsa, ventilasi dan penerangan cukup, tersedia air perendaman yang cukup, luas lantai minimal 1,5 meter - Bila perantara dibuat sistem talang atau pemukiman, maka untuk tiap satu perumahan penampungannya minimal 60 liter 	4	176	
<p>4) Tempat cuci tangan (V)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, pengering tangan, dan cermin - Tersedia di tempat yang mudah dijangkau dan berdekatan dengan jamban, penampungan dan kamar ganti pakaian 	3	182	
<p>5) Gudang bahan kimia (V)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tersedia gudang khusus tempat penyimpanan bahan-bahan kimia - Penempatan kabinet depoklorin harus terpisah dengan aluminium sulfat atau bahan-bahan kimia lainnya 	5	220	
<p>6) Perlengkapan lain (V)</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia papan pengumuman yang berisi antara lain : <ul style="list-style-type: none"> - larangan berenang bagi penderita penyakit kulit, penyakit kelamin, penyakit epidermi, penyakit jantung dan lain-lain b. Tersedia perlengkapan pertolongan bagi perenang antara lain : pelampung, tali penolong dan lain-lain 	5	220	
<p>c. Urut kolam renang, selain perlengkapan seperti tersedia pada huruf a dan b harus tersedia :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alat untuk mengukur kadar pH dan sisa Chlor air kolam renang secara berkala - Hasil pengukuman sisa Chlor dan pH air kolam renang harus diumumkan kepada pengunjung melalui papan pengumuman - Tersedia tata tertib berenang dan urutan kebersihan 			

KRITERIA:
 Memenuhi Syarat : 2514 - 4190
 Tidak Memenuhi syarat : < 2514

3199



PHITGAS
[Handwritten signature]
 (A. 2008)

Pembahasan :

Pada form penilaian inspeksi sanitasi kolam renang, terdapat 5 poin penting yang harus diberi penilaian yakni poin umum, tata bangunan, konstruksi bangunan, kelengkapan, serta persyaratan bangunan dan fasilitas sanitasi. Pada poin yang pertama yaitu umum, komponen penilaian mengenai keadaan lingkungan di sekitar tempat inspeksi dan kemungkinan terjadinya perkembangbiakan vektor-vektor penyakit. Pada poin kedua yaitu tata bangunan komponen penilaiannya terdiri dari penataan bangunan yang sesuai dengan fungsinya dan tidak menimbulkan dampak pencemarah terhadap air. Poin ketiga yaitu konstruksi bangunan, komponen yang dinilai yakni dari segi lantai dengan bahan yang kuat dan tidak licin serta mudah dibersihkan, dinding yang kedap air, ventilasi yang baik, sistem pencahayaan yang cukup, atap yang tida bocor, langit-langit, serta keadaan pintu yang tidak memungkinkan serangga, tikus maupun hewan lainnya dapat masuk. Poin berikutnya yaitu poin kelengkapan, komponen yang dinilai antara lain fasilitas-fasilitas yang yang harus dimiliki oleh kolam renang seperti bak cuci kaki, kamar bilas, kamar P3K, fasilitas sanitasi, gudang bahan kimia dan lain-lain. Pada poin terakhir yaitu persyaratan bangunan dan fasilitas sanitasi. Komponen-komponen yang harus dinilai yakni pertama area kolam renang, pada komponen area ini hal-hal yang perlu diperhatikan yakni adanya pemisah antara kolam renang dengan area lainnya, kolam renang yang harus selalu terisi penuh dengan air, dan jumlah perenang yang sebanding dengan luas permukaan kolam. Lalu poin-poin selanjutnya masih pada area kolam renang yakni mengenai lantai dan dinding yang kedap air, saluran air yang dilengkapi dengan ruji-ruji, kedalaman kolam renang, dinding kolam yang rata dan tangga yang vertical, dan lain-lain. Setelah area kolam renang, komponen berikutnya yakni ketersediaan bak cuci kaki, kamar bilas, tempat sampah, jamban dan peturasan, tempat cuci tangan, gudang bahan kimia serta perlengkapan lain seperti alat-alat untuk mengukur kadar bahan-bahan kimia serta kadar pH pada air kolam renang.

Penilaian laik kesehatan pada lingkungan kolam renang dan pemandian umum dilakukan dengan memberikan skor pada masing-masing poin. Untuk memperoleh skor, sebelumnya diberikan penilaian pada setiap komponen yang nantinya akan dikalikan dengan bobot yang sudah ditentukan, masing-masing yaitu pada poin 1 umum (bobot 25) ; poin 2 tata bangunan (bobot 25) ; poin 3 konstruksi bangunan (bobot 31) ; poin 4 kelengkapan (bobot 31) ; dan terakhir poin 5 persyaratan bangunan dan fasilitas sanitasi (bobot 44). Pada penilaian yang dilakukan di kolam renang Tirta Ayu Padanggalak, rentang nilai yang digunakan yakni antara 1 – 5 yang diberikan pada masing-masing komponen yang dinilai.

Menurut kriteria yang tercantum, batas jumlah skor yang dapat dikatakan memenuhi standar yakni antara 2514 – 4190, dan bila jumlah skor berada di bawah 2514 maka kolam renang dapat dinyatakan tidak memenuhi kriteria sehat. Setelah dikalikan dengan bobot masing-masing, diperoleh skor keseluruhan hasil inspeksi sanitasi di kolam renang Tirta Ayu yakni sebesar 3199. Dengan total jumlah tersebut maka kolam renang Tirta Ayu dapat dinyatakan sebagai kolam renang yang memenuhi standar atau kriteria sehat. Secara keseluruhan, kolam renang Tirta Ayu memperoleh nilai yang cukup baik pada setiap komponennya, namun pada komponen atap, langit-langit, dan pintu tidak diberikan penilaian atau diberikan nilai yang sangat rendah karena kolam renang Tirta Ayu termasuk jenis *outdoor-pool* yang tidak dilengkapi dengan atap serta langit-langit di atasnya. Nilai yang rendah juga diberikan pada komponen tempat cuci tangan, bak cuci kaki, papan peringatan / pengumuman larangan-larangan bagi pengguna kolam yang mengidap penyakit tertentu, serta batas yang menunjukkan perbedaan kedalaman pada kolam renang. Kolam renang Tirta Ayu tidak memiliki pembatas yang menunjukkan perbedaan kedalaman air kolam renang sehingga menyulitkan perenang untuk membedakannya.

E. Permasalahan yang Dihadapi

Adapun permasalahan yang dihadapi baik yang terkait dengan keadaan kolam renang maupun proses penilaian yakni :

- Kolam renang Tirta Ayu tidak memiliki pembatas yang membedakan kedalaman air kolam renang
- Kolam renang Tirta Ayu tidak memiliki bak cuci kaki untuk kolam renang
- Kolam renang Tirta Ayu tidak memiliki papan pengumuman yang berisikan peringatan maupun larangan bagi para pengguna kolam renang yang mengidap penyakit-penyakit tertentu
- Kurangnya petunjuk yang jelas dan mendetail mengenai cara pengisian nilai dan skoring pada form inspeksi sanitasi lingkungan kolam renang dan pemandian umum.

F. Upaya Penyelesaian

Upaya penyelesaian yang dilakukan yakni melakukan perbincangan dengan pihak pengelola kolam renang melalui pendekatan personal mengenai syarat-syarat yang sebaiknya dipenuhi agar kolam renang Tirta Ayu menjadi lebih baik dan lebih laik sehat sesuai dengan ketentuan dan peraturan menteri kesehatan yang ada.

G. Daftar Pustaka

- Kemenkes. PERATURAN MENTERI KESEHATAN Nomor : 416 / MEN . KES / PER / IX / 1990 Tentang Syarat-syarat Dan Pengawasan Kualitas Air, Pub. L. No. 416 / MEN . KES / PER / IX / 1990 (1990). Retrieved from http://pppl.depkes.go.id/_asset/_regulasi/55_permenkes_416.pdf
- Rilinda, F. (2008). KINERJA KOAGULAN POLY ALUMINIUM CHLORIDE (PAC)DALAM PENJERNIHAN AIR SUNGAI KALIMAS SURABAYA MENJADI AIR BERSIH. *WIDYA TEKNIK*, 7, 25–34. Retrieved from <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/47062/4/Chapter II.pdf>
- Sitanggang, A. (2012). Chapter II(2).pdf. Retrieved from <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/34147/4/Chapter II.pdf>

H. Dokumentasi



a. Gudang penyimpanan bahan-bahan kimia.



b. Klorin cair



c. Soda ASH (Sodium Carbonate)



d. Poly Aluminium Chloride



e. Granular



f. Terusi



g. Tes KIT



h. Ruang ganti dan kamar mandi



i. Kolam Renang

11. SANITASI KESEHATAN SALON

A. PENGERTIAN

Salon merupakan bentuk usaha yang berhubungan dengan perawatan kosmetika, wajah, dan rambut, baik untuk laki-laki maupun perempuan. Kegiatan salon terdiri dari 3 bagian yaitu :

- **Perawatan Rambut**

Perawatan rambut merupakan cara untuk merawat rambut dan kulit kepala agar sehat, memperbaiki rambut yang rusak akibat factor internal dan eksternal. Perawatan rambut meliputi Hair Spa, Hair Mask, Creambath, dan segala hal yang membuat rambut memiliki penampilan yang lebih baik dan indah.

- **Perawatan Kuku**

Kuku merupakan bagian dari tubuh yang sangat diperhatikan oleh wanita pada umumnya sehingga memerlukan perawatan khusus. Perawatan kuku antara lain meliputi :

- Manicure dan pedicure, yaitu membersihkan kuku tangan dan kaki sehingga terlihat bersih dan indah.
- Nail polish, yaitu mengecat kuku tangan dan kaki agar menjadi lebih indah
- Hand and foot mask, yaitu masker tangan dan kaki agar lebih lembut.
- Nail art, yaitu membuat gambar/lukisan pada kuku agar terlihat lebih indah.

- **Tata Rias Wajah**

Tata rias wajah adalah kegiatan mengubah penampilan dari bentuk asli sebenarnya dengan bantuan bahan dan alat kosmetik. Istilah make up lebih sering ditujukan kepada pengubahan bentuk wajah, meskipun sebenarnya seluruh tubuh bisa di hias (make up).

B. STANDAR YANG HARUS DI PENUHI

Salon kecantikan diklasifikasikan menjadi Type D, C, B, dan A, uraiannya adalah sebagai berikut :

a. Salon kecantikan Type D

- Fisik :
 1. Tempat usaha rumah sendiri/tempat lain dengan ukuran minimal 9 m².
 2. Jumlah kursi perawatan untuk rambut maksimum 4 kursi, untuk kulit maksimum 2 dipan.

Salon kecantikan kulit atau rambut Type D memberikan pelayanan sederhana (dasar) manual, preparatif, aparatif, dan dekoratif. Kegiatan yang dilayani adalah :

- Tata kecantikan rambut, meliputi : pencucian kulit kepala/rambut, pemangkasan/pemotongan dan pengeritingan rambut, penataan rambut, pengeringan, pengecatan (tanpa pemucatan), perawatan kulit kepala/rambut (creambath).
- Tata kecantikan kulit meliputi: perawat kulit, wajah, tangan (menikur) dan kaki (pedikur) tanpa kelainan, merias wajah sehari-hari (pagi, siang, sore)

b. Salon kecantikan Type C

- Fisik :
 1. Tempat usaha rumah sendiri / tempat lain dengan ukuran minimal 30 m².
 2. Jumlah kursi perawatan untuk rambut maksimum 6 kursi, untuk kulit maksimum 3 dipan.

Salon kecantikan rambut atau kulit Type C memberikan pelayanan perawatan secara manual, preparatif, aparatif, dan dekoratif untuk rambut/kulit dengan kelainan ringan. Kegiatan yang dapat dilayani adalah :

- Tata kecantikan rambut , meliputi : pencucian kulit kepala/rambut, pemangkasan/pemotongan dan pengeritingan rambut, penataan rambut, pengeringan, pengecatan (dengan pemucatan), perawatan kulit kepala/rambut (creambath), pelurusan, perawatan rambut dengan kelainan ringan (kebotakan, ketombe, kerontokan)
- Tata kecantikan kulit meliputi: merawat kulit, wajah, tangan (menikur) dan kaki (pedikur) dengan kelainan, merias wajah sehari-hari (pagi, siang, sore), panggung

disco, karakter, cacat, dan usia lanjut., penambahan bulu mata, menghilangkan bulu-bulu yang tidak dikehendaki, perawatan kulit dengan menggunakan alat elektronik sederhana (2 jenis seperti frimator dan sauna)

c. Salon kecantikan Type B :

- Fisik :
 1. Tempat usaha rumah sendiri / tempat lain dengan ukuran minimal 50 m2.
 2. Jumlah kursi perawatan untuk rambut maksimum 8 kursi, untuk kulit maksimum 4 dipan

Salon kecantikan rambut atau kulit Type B memberikan pelayanan perawatan kecantikan dan rambut secara manual, preparatif, aparatif, dan dekoratif. Disini alat kecantikan (alat elektronik) yang digunakan masih terbatas. Kegiatan yang dapat dilayani adalah :

- Tata kecantikan rambut meliputi: pencucian kulit kepala/rambut, pemangkasan/pemotongan dan pengeritingan rambut, penataan rambut, pengeringan, pengecatan (dengan pemucatan), perawatan kulit kepala/rambut (creambath), pelurusan, perawatan rambut dengan kelainan ringan (kebotakan, ketombe, kerontokan), penambahan rambut kepala
- Tata kecantikan kulit, meliputi : merawat kulit, wajah, tangan (menikur) dan kaki (pedikur) dengan kelainan, merias wajah sehari-hari (pagi, siang, sore), panggung disco, karakter, cacat, dan usia lanjut. penambahan bulu mata, menghilangkan bulu-bulu yang tidak dikehendaki, perawatan kulit dengan menggunakan alat elektronik, perawatan badan (body massage)

Salon kecantikan Type B diselenggarakan dengan manajemen yang baik yang mempunyai pimpinan, staf administrasi, dan staf teknis.

d. Salon kecantikan Type A :

- Fisik :
 1. Tempat usaha rumah sendiri / tempat lain dengan ukuran minimal 75 m2.
 2. Jumlah kursi perawatan untuk rambut maksimum 8 kursi, untuk kulit maksimum 4 dipan dengan penyekat atau merupakan cabin.

Salon kecantikan rambut atau kulit Type A memberikan pelayanan perawatan kecantikan kulit dan rambut (beauty centre) yang memberikan pelayanan lengkap baik manual, preparatif, aparatif, dan dekoratif, ditambah perawatan khusus seperti obesitas,

diet, senam. Disini alat kecantikan (alat elektronik) yang digunakan lengkap. Kegiatan yang dapat dilayani adalah :

- Tata kecantikan rambut meliputi pencucian kulit kepala/rambut, pemangkasan/pemotongan dan pengeritingan rambut, penataan rambut, pengeringan, pengecatan (dengan pemucatan), perawatan kulit kepala/rambut (creambath), pelurusan, perawatan rambut dengan kelainan ringan (kebotakan, ketombe, kerontokan), penambahan rambut kepala,
- Tata kecantikan kulit seperti pada pelayanan salon Type B ditambah perawatan yang lebih luas baik secara tradisional Indonesia (empirik timur) maupun modern (empirik barat), seperti akuprsur, aroma terapi, reflektzone. Tersedia juga perawatan dengan alat elektronik helioteraphy, hyydroteraphy, mekanoterapy, elektroterapi, perawatan tradisional yang spesifik seperti perawatan pengantin, ibu hamil, ibu setelah melahirkan.

Salon kecantikan Type A dikelola secara institusional dengan manajemen yang baik seperti Type B, tetapi disini lebih lengkap terutama staf ahli teknis.

Persyaratan kesehatan lingkungan dan bangunan.

1. Lokasi :

- Terhindar dari pencemaran lingkungan
- Tidak terletak di daerah banjir

2. Lingkungan halaman :

- Bersih
- Tidak terdapat genangan air
- Air mengalir dengan lancar

3. Bagian dalam :

- Bangunan kuat, utuh, bersih, serta dapat mencegah kemungkinan terjadinya penularan penyakit dan kecelakaan.
- Pembagian ruang jelas sesuai dengan fungsinya, seperti ruang konsultasi, ruang perawatan kecantikan kulit dan rambut harus terpisah (diberi penyekat).

- Bangunan gedung tidak menimbulkan gangguan terhadap rumah penduduk dan tidak mengganggu keadaan di sekitarnya.
 - Lantai : kedap air, rata, tidak licin, serta mudah dibersihkan.
 - Dinding : Dinding disebelah dalam rata, berwarna terang, serta mudah dibersihkan.
 - Langit-langit : berwarna terang, mudah dibersihkan, tinggi minimal 2,5 m dari lantai.
 - Atap kuat, tidak bocor, tidak menjadi tempat berkembangbiaknya serangga dan tikus.
 - Ventilasi / penghawaan :
 - Dapat menjamin pergantian udara ruangan dengan baik. Lubang ventilasi minimal 5% luas lantai.
 - Bila lubang ventilasi tidak dapat menjamin pergantian udara dengan baik, maka dapat digunakan peralatan ventilasi mekanis. Khusus untuk ruang ber AC, tidak diperlukan lubang ventilasi.
 - Tersedia pencehayaan dengan intensitas yang cukup setiap ruangan, khusus ruang pelayanan / ruang kerja intensitas cahaya minimal 150 luks dan tidak menimbulkan kesilauan.
 - Pencegahan masuknya serangga dan tikus dilengkapi lubang penghawaan dilengkapi dengan kawat kasa penahan nyamuk dan tikus, dan lubang pembuangan pada saluran air limbah di kamar mandi, jamban dll., dilengkapi dengan jeruji.
 - Bila menggunakan fasilitas rak atau almari, maka sebaiknya antara bagian antara bagian bawah rak/almari dengan lantai berjarak minimal 15 cm.
4. Penyediaan air bersih :
- Kualitas air bersih memenuhi persyaratan sebagaimana yang ditetapkan Menteri Kesehatan
 - Air sebaiknya diperoleh dari PDAM. Bila menggunakan sumber air yang lain, berkonsultasi ke Dinas Kesehatan setempat.

- Kuantitas air harus tersedia secara cukup dan berkesinambungan sesuai dengan kebutuhan.
 - Dinding bak penampungan air harus selalu dibersihkan secara berkala seminggu sekali. Bak penampung berupa drum atau tempayan dilengkapi dengan penutup.
5. Pengelolaan limbah
- Sarana pembuangan limbah tertutup, kedap air.
 - Air limbah dapat mengalir dengan lancar, kemiringan 2% - 3%
6. Tempat sampah
- Terbuat dari bahan yang kuat, ringan, kedap air, tahan karat, permukaan bagian dalam halus, mudah dibersihkan, dan berpenutup.
 - Jumlah dan volume disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan setiap hari.
7. Kamar mandi dan jamban.
- Bersih dan tidak berbau
 - Lantai miring ke arah saluran pembuang
 - Terpisah yang diperuntukkan pria dan wanita
8. Persyaratan karyawan
- Karyawan harus berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari dokter.
 - Memiliki sertifikasi/ijazah nasional dari Kementerian Pendidikan Nasional sesuai kriteria salon
 - Memahami dan menerapkan etika profesi sebagai karyawan salon
 - Memakai pakaian kerja yang bersih, rapi, dan utuh
9. Peralatan kerja dan bahan
- Alat yang berhubungan dengan kulit :
 - 1) Sisir selalu dalam keadaan bersih dan baik.
 - 2) Gunting selalu dalam keadaan bersih dan baik

- 3) Mesin cukur selalu dalam keadaan bersih dan baik
- 4) Tempat bedak dan sabun selalu dalam keadaan bersih dan baik
- Handuk :
 - 1) Bersih
 - 2) Tersedia dengan jumlah yang cukup 1 orang pelanggan 1 handuk
- Kain penutup badan:
 - 1) Bersih
 - 2) Berwarna putih/terang
 - 3) Tersedia dalam jumlah yang cukup (berjumlah rata-rata tamu/pengunjung)
- Bahan-Bahan
 - 1) Pisau, gunting, dll., didisinfeksi dengan bahan kimia atau air panas
 - 2) Kosmetika / wangi-wangian diperoleh dari sumber yang dipercaya dan bebas dari potongan rambut.
- Lain-lain
 - 1) Tersedia minimal 1 buak kotak P3K yang berisi obat-obatan sederhana.
 - 2) Tersedia alat pemadam kebakaran.

Untuk penentuan kriteria memenuhi syarat atau tidak yaitu :

- 1. Memenuhi syarat : 630-1050
- 2. Tidak Memenuhi Syarat : <630

C. PERMASALAHAN YANG DI HADAPI

Dalam melakukan inspeksi sanitasi salon, secara keseluruhan belum memenuhi syarat salon sehat karena nilai yang diperoleh hanya 609 sedangkan nilai yang harus dipenuhi agar memenuhi syarat yaitu sebesar 630-1050. Beberapa variable yang terdapat di salon sudah

memenuhi target seperti variable letak, alat kerja dan bahan yang baik. Namun terdapat beberapa masalah yang ditemukan, diantaranya yaitu :

1. Tidak tersedianya tempat abu atau puntung rokok
2. Dari variable karyawan , karyawan salon tidak memiliki surat keterangan sehat dari dokter, dan tidak memeriksakan diri secara berkala setiap 1 tahun sekali
3. Untuk proses penilaian, sulit menentukan nilai karena tidak ada pedoman khusus mengenai formulir penilaian yang benar.
4. Saat melakukan penilaian, karyawan sedikit tertutup dan sulit mendapat ijin dari pihak pemilik.

D. UPAYA PENYELESAIAN

Adapun upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk mengatsi masalah dalam inspeksi sanitasi salon yaitu dengan:

1. Memberitahu pihak pemilik salon untuk menyediakan tempat untuk puntung atau abu rokok.
2. Mewajibkan karyawan untuk memeriksakan kesehatannya secara berkala minimal 1 tahun sekali dan memiliki surat keterangan sehat dari dokter.
3. Mencari pedoman tentang penilaian salon sehat atau bertanya kepada petugas puskesmas mengenai formulir penilaian salon sehat tersebut.
4. Mencoba menjelaskan dengan baik maksud dan tujuan diadakannya *grading* dan bernegosiasi untuk meminta ijin kepada pemilik salon.

E. DAFTAR PUSTAKA

Baddu-Zain, Kamus Umum Bahasa Indonesia, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta 1996, hal 1206

Bungasalu Winda, 2010. *Pusat Pengembangan Kecantikan di Kota Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta : Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

F. PEDOMAN INSPEKSI

PERSYARATAN SANITASI SALON KECANTIKAN

1. Nama Salon & Spa : LEAF SALON
2. Alamat : JW. DAPAU TAMBLINGAN 21 TAMAN BAYU
3. Penanggung Jawab : SARMITA
4. Puskesmas / Kecamatan : KUTA SELATAN
5. Nama Pemeriksa : NI LUH PT DENIE SUANTALI
6. No Izin :
7. Skore adalah bobot dikalikan dengan jumlah nilai pada komponen penilaian yang sesuai

No	Variable	Bobot	Komponen Sanitasi Salon	Nilai	Skor
1	a.Luar	10	1. Jauh dari sumber pengotoran	2	20
			2. Halaman bersih, tidak terdapat sampah dan genangan air	6	24
			3. Terdapat bak sampah tertutup, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah diangkut	5	20
	b.Dalam	5	1. Ruang tunggu tersedia tempat duduk yang bebas kutu busuk dan serangga lainnya	8	32
			2. Tersedia tempat abu atau puntung rokok	0	0
			3. Pencahayaan yang cukup	8	40
			4. Ventilasi minimal 10 % dari luas lantai ruang tunggu	8	32
			5. Lantai kedap air dan bersih	8	40
			6. Ruang kerja tersedia bak sampah dan pembungkus rambut	8	40
			7. Ruang kerja pencahayaannya cukup	8	32
	5	8. Ventilasi minimal 15 % dari luas lantai ruang kerja	7	35	
		9. Lantai ruang kerja bersih dan kedap air	8	40	
		10. Tersedia wastafel	2	32	

C. Alat Kerja dan Bahan	5	1. Alat kerja yang berhubungan dengan kulit seperti sisir, gunting dan mesin cukur harus bersih setiap kali akan dan selesai dipakai	7	25
	4	2. Handuk digunakan untuk 1 orang, 1 handuk	8	32
	4	3. Kain penutup bahan berwarna putih dan bersih	8	32
	4	4. Tempat bedak dan sabun harus bersih dan bebas dari potongan rambut	7	28
	4	5. Cermi harus baik dan tidak bergelombang	6	24
	5	6. Kosmetik atau wangi - wangi yang di pergunakan diperoleh dari sumber yang dapat dipercaya/ terdaftar	7	25
	5	7. Tersedia larutan untuk disinfeksi alat - alat seperti pisau cukur dan gunting	0	0
Karyawan	4	1. Karyawan mempunyai keterangan sehat dari dokter	0	0
	5	2. Karyawan memeriksakan diri secara berkala selambat lambatnya 1 tahun sekali	0	0
	4	3. Karyawan dilengkapi dengan pakaian kerja	6	22
JUMLAH			141	609

Mengetahui
Pengelola / Penanggung jawab


Sarita Sauti

Denpasar, 23 September 2018
Petugas Pemeriksa


NI LUH PT DENE SUANTARI

G. DOKUMENTASI







12. SANITASI PASAR SEHAT

. PENGERTIAN PASAR SEHAT

- Pasar tradisional adalah pasar yang sebagian besar dagangannya adalah kebutuhan dasar sehari-hari dengan praktek perdagangan yang masih sederhana dengan fasilitas infrastrukturnya juga masih sangat sederhana dan belum mengindahkan kaidah kesehatan.
- Pasar Sehat adalah kondisi pasar yang bersih, nyaman, aman dan sehat melalui kerjasama seluruh stakeholder terkait dalam menyediakan pangan yang aman dan bergizi bagi masyarakat.

2. STANDAR YANG MESTI DIPENUHI

A. Lokasi

1. Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)
2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir dsb
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 yg jelas, antara pasar dan lingkungannya

B. Bangunan

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 indentitas yg jelas

- c. tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus
 - d. setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yg lebarnya minimal 1,5 meter
 - e. setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat
 - f. jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m
 - g. khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan 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 langit2 dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku
 - d. Tersedia toilet terpisah bagi laki2 dan perempuan
 - e. Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
4. Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan
- a. Tempat penjualan bahan pangan basah
 - 1. mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yg cukup shg tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan dg tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bhn tahan karat dan bukan dari kayu
 - 2. penyajian karkas daging harus digantung
 - 3. alas pemotong (telenan) tidak terbuat dari bahan kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air dan mudah dibersihkan
 - 4. pisau untuk memotong bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat
 - 5. tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging menggunakan rantai dingin (cold chain) atau bersuhu rendah (4-10° C)
 - 6. tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan
 - 7. tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dg sabun dan air yg mengalir

8. saluran pembuangan limbah tertutup, dg kemiringan sesuai ketentuan yg berlaku sehingga memudahkan aliran limbah serta tidak melewati area penjualan
 9. tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat
 10. tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- b. Tempat penjualan bahan pangan kering
1. mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yg rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai
 2. meja tempat penjualan terbuat dari bahan yg tahan karat dan bukan dari kayu
 3. tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat
 4. tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dg sabun dan air yg mengalir
 5. tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya (tempat berkembang biak) seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk
- c. Tempat Penjualan Makanan Jadi/Siap Saji
1. tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yg rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat bahan yg tahan karat dan bukan dari kayu
 2. tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dg sabun dan air yg mengalir
 3. tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yg kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan
 4. saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yg cukup.
 5. tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 6. tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk
 7. pisau yg digunakan untuk memotong bahan makanan basah/matang tidak boleh digunakan untuk makanan kering/mentah

5. Area Parkir.

- a. Adanya pemisah yg jelas pada batas wilayah pasar.
- b. Adanya parkir yg terpisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti : mobil, motor, sepeda, andong/delman dan becak.
- c. Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati.
- d. Tersedia area bongkar muat khusus yg terpisah dari tempat parkir pengunjung.
- e. Tidak ada genangan air.
- f. Tersedia tempat sampah yg terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yg cukup, minimal setiap radius 10 m
- g. Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yg berbeda antara jalur masuk dan keluar
- h. Adanya tanaman penghijauan
- i. Adanya area resapan air di pelataran parkir

6. Konstruksi

- a. Atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya binatang penular penyakit, kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit, ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku serta atap yg mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir
- b. Dinding harus bersih, tidak lembab, berwarna terang, permukaan dinding yg selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yg kuat dan kedap air, serta pertemuan dua dindinglainnya harus berbentuk lengkung (conus)
- c. Lantai terbuat dari bahan yg kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan, lantai yg selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yg berlaku sehingga tidak terjadi genangan air

7. Tangga

- a. harus mempunyai tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- b. Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga.
- c. Terbuat dari bahan yg kuat dan tidak licin

- d. Memiliki pencahayaan minimal 100 lux
- 8. Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20 % dari luas lantai dan saling berhadapan (cross ventilation)
- 9. 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 100 lux

10. Pintu

Khusus untuk pintu los penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yg dapat membuka dan menutup sendiri (self closed) atau tirai plastik untuk menghalangi binatang penular penyakit (vektor) seperti lalat atau serangga lain masuk

C. Sanitasi.

1. Air Bersih

- a. Tersedia air bersih dengan jumlah yg cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang
- b. Kualitas air bersih yg tersedia memenuhi persyaratan
- c. Tersedia tendon air yang menjaminn kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yg tidak bocor
- d. Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 m
- e. Kualitas air bersih diperiksa setiap enam (6) bulan sekali.

2. Kamar Mandi dan Toilet

- a. Harus tersedia toilet laki2 dan perempuan yg terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yg jelas.
- b. Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah yg cukup dan bebas jentik
- c. Didalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air
- d. Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yg cukup yg dilengkapi dengan sabun dan air yg mengalir

- e. Air limbah dibuang ke septic tank (multi chamber), riol atau lubang peresapan yg tidak mencemari air tanah dg jarak 10 m dari sumber air bersih
 - f. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dg kemiringan sesuai ketentuan yg berlaku sehingga tidak terjadi genangan
 - g. Letak toilet terpisah minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan
 - h. Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai dan pencahayaan 100 lux
- h. Tersedia tempat sampah yg cukup
3. Pengelolaan Sampah
- a. Setiap kios/los/lorong teresia tempat sampah basah dan kering
 - b. Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan
 - c. Tersedia alat angkut sampah yg kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan
 - d. Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, kuat, kedap air atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah
 - e. TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penular penyakit.
 - f. Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar.
 - g. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam.
4. Drainase
- a. Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yg terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.
 - b. Limbah cair yg berasal dari setiap kios disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum.
 - c. Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup nomor 112 tahun 2003 tentang kualitas air limbah.
 - d. Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dg ketentuan yg berlaku sehingga mencegah genangan air.

- e. Tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase.
 - f. Dilakukan pengujian koalitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali.
5. Tempat cuci tangan.
- a. Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yg mudah dijangkau.
 - b. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yg mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yg tertutup.
6. Binatang penular penyakit (vektor).
- a. Pada los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus
 - b. Pada area pasar angka kepadatan tikus harus nol.
 - c. Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran sesuai dengan area pasar.
 - d. Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per gril net
 - e. Container Index (CI) jentik nyamuk aedes aegypti tidak melebihi 5 %.
7. Kualitas Makanan dan Bahan Pangan
- a. Tidak basi
 - b. Tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna textil yg berbahaya sesuai dengan peraturan yg berlaku.
 - c. Tidak mengandung residu pestisida diatas ambang batas
 - d. Kualitas makanan siap saji sesuai dengan Kepmenkes nomor 942 tahu 2003 tentang makanan jajanan
 - e. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalm suhu rendah (4-10°C), tidak kadaluwarsa dan berlabel jelas
 - f. Ikan, daging dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4°C; sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 10 °C; telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7 °C
 - g. Penyimpanan bahan makanan harus ada jarak dg lantai, dinding dan langit-langit : jarak dg lantai 15 cm, dg dinding 5 cm, dg langit 2 60 cm h. Kebersihan peralatan makanan ditentukan angka total kuman nol maksimal 100 kuman per cm³ permukaan dan kuman esdhericiacoli adalah nol.

8. Desinfeksi Pasar

- a. Desinfeksi pasar harus dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan
- b. Bahan desinfektan yg digunakan tidak mencemari lingkungan.

D. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

1. Pedagang dan Pekerja

- a. Bagi pedagang karkas daging/unggas, ikan dan pemotong unggas menggunakan alat pelindung diri sesuai dg pekerjaannya (sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut dll)
- b. Berpola hidup bersih dan sehat (cuci tangn dg sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang terutama bagi pedagang dan pemotong unggas, tidak buang sampah sebarangan, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dll)
- c. Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala. Minimal 6 bulan sekali.
- d. Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung, seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, ISPA dll.

2. Pengunjung

- a. Berpola hidup bersih dan sehat, seperti : tidak buang sampah sebarangan, tidak merokok, tidak meludah dan buang dahak sembarangan dll.
- b. Cuci tangan dengan sabun terutama setelah memegang unggas/hewan hidup, daging, ikan

3. Pengelola

Mempunyai pengetahuan dan keterampilan dibidang hygiene sanitasi dan keamanan pangan.

E. Keamanan

1. Pemadam Kebakaran

- a. Tersedia peralatan pemadam kebakaran yg cukup dan berfungsi serta tidak kadaluwarsa.
- b. Tersdia hidran air dg jumlah cukup menurut ketentuan berlaku.
- c. Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan diri.

- d. Adanya petunjuk prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran
- 2. Keamanan
 - Tersedia pos keamanan dilengkapi dengan personil dan peralatannya
- F. Fasilitas Lain
 - 1. Tempat Sarana Ibadah
 - a. Tersedia tempat ibadah dan tempat wudlu dg lokasi yg mudah dijangkau dengan sarana yg bersih dan tidak lembab
 - b. Tersedia air bersih dengan jumlah dan kualitas yg cukup
 - c. Ventilasi dan pencahayaan sesuai dg persyaratan
 - 2. Tempat Penjualan Unggas Hidup
 - a. Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama
 - b. Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri
 - c. Kandang tempat penampungan sementara unggas terbuat dari bahan yg kuat dan mudah dibersihkan
 - d. Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yg memenuhi persyaratan yg ditetapkan oleh Departemen Pertanian
 - e. Tersedia sarana cuci tangan dilengkapi dg sabun dan air bersih yg cukup
 - f. Tersedia saluran pembuangan limbah cair khusus
 - g. Tersedia penampungan sampah yg terpisah dari sampah pasar
 - h. Tersedia peralatan desinfektan khusus untuk membersihkan kendaraan pengangkut dan kandang unggas
 - 3. Pos Pelayanan Kesehatan
 - Tersedia pos pelayanan kesehatan yg mudah dijangkau dan peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) yg memadai. (MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA, 2008)

3. PERMASALAHAN YANG DIHADAPI

- a. Tidak ada alat untuk mengukur pencahayaan dan ada beberapa objek tidak bisa dinilai karena tidak ada di pasar.
- b. Waktu buka pasar tidak pasti sehingga sulit untuk melakukan penilaian terhadap semua objek.

- c. Sulit melakukan penilaian terhadap tempat parkir sepeda motor karena ada tempat parkir sepeda motor yang tergabung pada area pasar dan ada juga yang terpisah.

4. UPAYA PENYELESAIAN

- a. Mengosongkan form penilaian terkait dengan objek yang tidak ada dipasar.
- b. Melakukan penilaian pada saat sebagian besar pengguna pasar melakukan aktifitasnya dipasar.
- c. Menilai tempat parkir yang berada diluar area pasar.

5. DAFTAR PUSTAKA

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2008. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 519/Menkes/Sk/Vi/2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat.

6. PEDOMAN INSPEKSI

FORM I

**FORMULIR INSPEKSI PASAR
(UNTUK PETUGAS)**

I DATA UMUM

NAMA PASAR : Pasar Sanglah
 ALAMAT :
 NAMA PENGELOLA PASAR :
 JUMLAH KIOS/LOS :
 JUMLAH PEDAGANG :
 JUMLAH ASSOSIASI / KELOMPOK PEDAGANG :

II DATA FISIK

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
1	2	3	4	5	6
A	LOKASI (Nilai maksimal 500)	5			
			1. Sesuai Rencana Umum Tata Ruang	20	
			2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana	20	100
			3. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan	20	100
			4. Tidak terletak pada daerah bekas pembuangan akhir	20	100
			5. Mempunyai batas wilayah yang jelas	20	100
B	BANGUNAN PASAR (Nilai maksimal 2000)	20			
1	Umum	0,5	Bangunan dan rancang bangun sesuai dengan peraturan yang berlaku	100	50
2	Penataan ruang dagang	4	1. Pembagian area sesuai dengan Peruntukkannya (zoning)	30	0
			2. Zoning dengan identitas lengkap	10	0
			3. Lebar lorong antar los minimal 1,5 meter	15	0

31

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
			4. Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar minimal 10 meter atau dibatasi tembok	30	0
			5. Pestisida dan bahan berbahaya beracun terpisah dengan zona makanan dan bahan pangan	15	60
3	Ruang kantor pengelola	0,5	1. Ventilasi minimal 20% dari luas lantai	40	20
			2. Pencahayaan minimal 100 lux	40	20
			3. Tersedia toilet dan tempat cuci tangan	20	10
4	Tempat penjualan bahan pangan dan makanan	15			
4.1	Tempat penjualan bahan pangan basah	4	1. Meja tempat penjualan (nilai 10) a. Tahan karat b. Rata c. Kemiringan d. Tinggi 60 cm	4 2 2 2	40
			2. Karkas daging digantung	8	
			3. Alas pemotong (talenan) tidak terbuat dari kayu, tidak beracun, kedap air dan mudah dibersihkan	15	60
			4. Tempat penyimpanan bahan pangan dengan rantai dingin (<i>cold chain</i>) bersuhu (4-10°C)	15	0
			5. Tersedia tempat pencucian bahan pangan dan peralatan	8	52
			6. Tempat pencucian dilengkapi : (nilai 14) a. Sabun b. Air mengalir	6 8	0 52
			7. Saluran pembuangan limbah : (nilai 10) a. Tertutup b. Kemiringan	5 5	20 10
			8. Tempat sampah (nilai 10) a. Terpisah (sampah basah & kering)	4	0

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
			b. Kedap air	3	12
			c. Tertutup	3	12
			9. Bebas binatang penularan penyakit (vektor) & tempat perindukannya	10	40
4.2	Tempat penjualan bahan pangan kering	3	1. Meja tempat penjualan dengan: permukaan rata, mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm (nilai 20)	20	60
			a. Permukaan rata	10	
			b. Mudah dibersihkan	5	
			c. Tinggi minimal 60 cm	5	
			2. Meja terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu	20	0
			3. Tempat sampah (nilai 20) :		
			a. Terpisah basah dan kering	10	0
			b. Kedap air	5	20
			c. Bertutup	5	20
			4. Tempat cuci tangan dilengkapi (nilai 20) :		
			a. Dengan sabun	6	0
		3	b. Air mengalir	14	0
			5. Bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya	20	60
4.3	Tempat penjualan makanan matang/siap saji		1. Tempat penyajian makanan (nilai 20) :		
			a. Tertutup	8	24
			b. Bahan Tahan Karat	3	9
			c. Permukaan rata	3	9
			d. Mudah dibersihkan	3	9
			e. Tinggi minimal 60 cm	3	9
			2. Tempat cuci tangan dilengkapi (nilai 20) :		
			a. Dengan sabun	6	18
			b. Air mengalir	14	0
			3. Tempat cuci peralatan (nilai 20)		
			a. Kuat	6	0

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
			b. Aman	4	12
			c. Tidak berkarat	4	12
			d. Mudah dibersihkan	6	18
			4. Pisau yang digunakan untuk memotong bahan mentah dan bahan matang harus berbeda dan tidak berkarat	10	30
			5. Saluran pembuangan limbah (nilai 10) :		
			a. Tertutup	5	15
			b. Kemiringan	5	15
			6. Tempat sampah (nilai 10)		
			a. Terpisah basah dan kering	6	0
			b. Kedap air	2	5
			c. Bertutup	2	6
			7. Bebas vektor penularan penyakit dan tempat perindukannya	10	30
4.4	Area Parkir	1	1. Ada pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar	15	15
			2. Parkir mobil, motor, sepeda, andong/delman, becak terpisah	10	10
			3. Tersedia area parkir khusus kendaraan pengangkut hewan hidup	10	0
			4. Tersedia area khusus bongkar muat barang	10	0
			5. Tidak ada genangan air	10	10
			6. Tersedia tempat sampah setiap radius 10 meter	15	15
			7. Ada jalur dan tanda masuk dan keluar kendaraan yang jelas	10	10
			8. Ada tanaman penghijauan	10	10
			9. Adanya area resapan air	10	10
4.5	Konstruksi :	4			
4.5.1	Atap	0,5	1. Atap (nilai 40)		
			a. Kuat	20	10
			b. Tidak bocor	10	5

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
			c. Tidak menjadi tempat perindukan vektor	10	5
			2. Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air	40	20
			3. Atap dengan ketinggian lebih 10 meter dilengkapi penangkal petir	20	10
4.5.2	Dinding	0,5	1. Keadaan dinding (nilai 40)		
			a. Bersih	15	7,5
			b. Tidak lembab	15	0
			c. Berwarna terang	10	0
			2. Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air terbuat dari (nilai 40) :		
			a. Bahan yang kuat	20	10
			b. Kedap air	20	10
			3. Pertemuan lantai dengan dinding harus lengkung (conus)	20	0
4.5.3	Lantai	0,5	1. Keadaan lantai (nilai 70) :		
			a. Kedap air	15	7,5
			b. Rata	15	7,5
			c. Tidak licin	15	7,5
			d. Tidak retak	10	5
			e. Mudah dibersihkan	15	7,5
			2. Lantai kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya mempunyai kemiringan ke saluran pembuangan	30	15
4.5.4	Tangga	0,5	1. Tinggi, lebar, kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku	40	
			2. Terdapat pegangan tangan	20	0
			3. Kuat, dan tidak licin	20	10
			4. Pencahayaan minimal 100 lux	20	
4.5.5	Ventilasi	1	Minimal 20% dari luas lantai	100	100
4.5.6	Pencahayaan	0,5	Intensitas pencahayaan cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan dan pembersihan bahan makanan minimal 100 lux.	100	
4.5.7	Pintu	0,5	Khusus llos/los penjual daging, ikan,	100	100

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
			dan sejenisnya menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk menghalangi binatang atau serangga penular penyakit		
C	SANITASI (Nilai maksimal 3000)	30			
1.	Air Bersih	4	1. Air bersih selalu tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 40 liter per pedagang)	40	100%
			2. Kualitas air bersih memenuhi syarat kesehatan	30	
			3. Jarak sumber air bersih dengan septick tank minimal 10 meter	20	80
			4. Pengujian air bersih dilakukan 6 bulan sekali	10	
2.	Kamar mandi dan toilet	4	1. Toilet : laki-laki dan perempuan terpisah dengan jumlah cukup (nilai 10)		0
			a. Terpisah	5	20
			b. Jumlah cukup	5	10
			2. Tersedia bak dan air bersih dengan jumlah cukup dan bebas jentik	10	10
			3. Toilet dengan leher angsa	10	10
			4. Tersedia tempat cuci tangan dan sabun	10	10
			5. Tersedia tempat sampah yang tertutup	10	10
			6. Tersedia septick tank dengan lubang peresapan yang memenuhi syarat kesehatan	10	0
			7. Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan	10	0
			8. Ventilasi minimal 20% dari luas lantai	10	0
			9. Pencahayaan minimal 100 lux	10	
			10. Lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup	10	10

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
3.	Pengelolaan sampah	4	1. Setiap kios/lorong/los tersedia tempat sampah basah dan kering	20	0
			2. Tempat sampah terbuat dari (nilai 20) :		
			a. Bahan kedap air	5	10
			b. Tidak mudah berkarat	5	10
			c. Kuat	4	16
			d. Tertutup	3	12
			e. Mudah dibersihkan	3	12
			3. Tersedia alat pengangkut sampah (sampah) (nilai 15)		
			a. Kuat	8	32
			b. Mudah dibersihkan	7	28
			4. Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) (nilai 15) :		
			a. Kuat	4	16
			b. Kedap air	4	16
			c. Mudah dibersihkan	4	16
d. Mudah dijangkau	3	0			
5. TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang penular penyakit	10	10			
6. TPS tidak dijalar utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar	10	0			
7. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam	10	10			
4.	Drainage	4	1. Tertutup dengan kisi-kisi, terbuat dari logam dan mudah dibersihkan	30	120
			2. Limbah cair mengalir lancar	40	160
			3. Limbah cair harus memenuhi baku mutu	10	
			4. Tidak ada bangunan di atas saluran	10	10
			5. Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali	10	
5.	Tempat cuci tangan	4	1. Lokasi mudah dijangkau	40	0
			2. Dilengkapi sabun	20	80

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
			3. Tersedia air mengalir	40	160
6.	Binatang penular penyakit / vektor	3	1. Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus	20	60
			2. Angka kepadatan tikus harus nol	20	60
			3. Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran	20	60
			4. Angka kepadatan lalat maksimal 30 per grill net di tempat sampah dan drainage	20	
			5. Container Indeks (CI) jentik nyamuk aedes tidak melebihi 5%	20	
7.	Kualitas makanan dan bahan pangan	4	1. Tidak basi	20	80
			2. Tidak mengandung bahan berbahaya	10	
			3. Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas	10	
			4. Kualitas makanan siap saji sesuai dengan peraturan	10	
			5. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4-10°C	10	0
			6. Ikan, daging dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4°C	10	0
			7. Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10°C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C	10	0
			8. Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit	10	40
			9. Kebersihan peralatan makanan maksimal 100 kuman per cm ² permukaan dan E.coli nol	10	
8.	Desinfeksi pasar	3	1. Dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan	50	
			2. Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan	50	
D	PERILAKU HIDUP BERSIH DAN SEHAT (Nilai maksimal 3000)	30			

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
1.	Pedagang dan pekerja	15	1. Pedagang daging/unggas, ikan menggunakan alat pelindung diri	20	0
			2. Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)	30	0
			3. Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala minimal 6 bulan sekali	10	
			4. Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, dll	40	
2.	Pengunjung	10	1. Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)	50	0
			2. Cuci tangan dengan sabun setelah memegang unggas/hewan hidup, daging atau ikan	50	0
3.	Pengelola	5	Memahami dan mempunyai keterampilan tentang hygiene sanitasi dan keamanan pangan (pernah mengikuti kursus/pelatihan di bidang sanitasi dan hygiene makanan dan pangan)	100	0
E	KEAMANAN (Nilai maksimal 1000)	5			
1.	Pemadaman kebakaran	3	1. Tersedia peralatan pemadam kebakaran dengan jumlah cukup dan berfungsi (nilai 40)		
			a. Ada	20	0
			b. Jumlah cukup	10	0
			c. 80% berfungsi	10	0
			2. Tersedia hidran air	30	10
			3. Letak peralatan pemadaman kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan	20	0
			4. Adanya SOP penggunaan alat pemadam kebakaran	10	
2.	Keamanan	2	1. Ada Pos Keamanan	50	100
			2. Ada personil/petugas keamanan	50	100
F	FASILITAS LAIN (Nilai maksimal 1000)	10			
1.	Tempat / sarana ibadah	2	1. Tersedia tempat ibadah yang bersih, dan tempat wudhu	40	0

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
			2. Tersedia air dengan jumlah yang cukup	40	0
			3. Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan	20	0
2.	Tempat penjualan unggas hidup	5	1. Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama	20	0
			2. Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas sendiri	10	0
			3. Kandang tempat penampungan unggas kuat dan mudah dibersihkan	10	50
			4. Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi syarat	10	0
			5. Tersedia sarana cuci tangan dengan sabun dan air bersih	10	50
			6. Tersedia saluran pembuangan limbah	10	0
			7. Tersedia penampungan sampah terpisah dari sampah pasar	10	50
			8. Tersedia sarana desinfeksi khusus di pintu masuk	20	0
3.	Tersedia pos pelayanan kesehatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)	3	Tersedia ruang/pos pelayanan kesehatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)	100	0
JUMLAH		100			10.000

3675,5

Penilaian ini dilakukan oleh Tim Pembina Pasar setiap enam (6) bulan sekali

..... 20..

Mengetahui

Pengelola Pasar

(.....)

Tim Penilai

1.
2.
3.
4.

PETUNJUK PENILAIAN INSPEKSI PASAR

A. Penilaian

1. Komponen yang dinilai (kolom 4)

Apabila kondisi yang ada tidak sesuai sebagaimana tercantum pada kolom 4 maka diberikan nilai 0 (nol), bila sesuai dengan yang tercantum pada kolom 4 diberikan nilai sebesar angka pada kolom 5.

2. Variabel upaya (kolom 2)

Setiap bagian atau kegiatan dari variabel upaya memiliki nilai antara 0 – 100.

3. Skor (kolom 6)

Skore adalah perkalian antara bobot (kolom 3) dengan nilai (kolom 5)
Total skore dihitung berdasarkan penjumlahan pada kolom 6.

B. Kesimpulan hasil pemeriksaan/penilaian

1. Hasil penilaian pasar diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) yaitu :

- a. Tidak sehat
- b. Kurang sehat
- c. Sehat

2. Skore hasil penilaian :

- a. Tidak sehat, apabila memiliki skor < 6.000
- b. Kurang sehat, apabila memiliki skor 6.000 – 7.499
- c. Sehat, apabila memiliki skor 7.500 – 10.000

C. Tindak lanjut

Bila hasil penilaian termasuk dalam klasifikasi sebagai berikut :

- a. Tidak sehat dan kurang sehat, maka pengelola pasar harus melakukan perbaikan variabel upaya baik melalui upaya mandiri maupun upaya bersama dengan sektor lain yang terlibat/bertanggung jawab.
- b. Sehat, agar pengelola pasar melakukan upaya untuk mempertahankan dan meningkatkan kondisi pasar yang telah ada.

7. DOKUMENTASI

