



# BUKU AJAR SANITASI TEMPAT TEMPAT UMUM



Disusun  
**MUJIYONO, SKM, M.Kes**

Prodi D III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan  
Poltekkes Kemenkes Surabaya  
Jl. Tripan dita No 6 Magetan

## KATA PENGANTAR

Buku ajar perkuliahan untuk mata kuliah Sanitasi Tempat Tempat Umum ini disusun dan diterbitkan untuk memenuhi sebagian bahan ajar tentang Sanitasi Tempat Tempat Umum di lingkungan Program Studi D III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan Poltekkes Kemenkes Surabaya.

Buku ajar perkuliahan ini merupakan salah satu bacaan yang dapat membantu atau meringankan mahasiswa dalam mempelajari mata kuliah Sanitasi Tempat Tempat Umum, tetapi meskipun sudah tersedia bahan kuliah dalam buku ajar ini, mahasiswa mahasiswa masih hrs mencari bahan-bahan lain untuk menutup kekurangan-kekurangan yang ada dalam buku diktat ini.

Materi buku ajar ini dirancang sebagai pegangan Dosen dan mahasiswa dengan mengacu pada kurikulum yang ada pada Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya yang telah dijabarkan dalam bentuk RPS dan Silabus

Buku ajar ini masih belum sempurna sepenuhnya, karenanya koreksi dan saran apapun demi kesempurnaan buku ini akan kami terima dengan senang hati.

Kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan buku ajar ini saya sampaikan terima kasih yang sebanyak-banyaknya dan akhirnya semoga buku ajar ini dapat berguna dan membantu para mahasiswa dalam menambah khasanah pengetahuannya.

Magetan , November 2019

Penulis

Mujiyono, SKM, M.Kes

## DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI	ii
<b>BAB I</b> <b>PENGERTIAN DAN RUANG LINGKUP STTU</b>	
A. Pengertian Pengertian .....	1
B. Pengelolaan Pengawasan STTU.....	2
<b>BAB II</b> <b>SANITASI TEMPAT IBADAH</b>	
A. Sanitasi Masjid.....	4
B. Sanitasi Gereja.....	5
<b>BAB III</b> <b>SANITASI DAN HYGIENE SALON KECANTIKAN</b>	
A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi.....	7
B. Persyaratan Kesehatan Penyelenggaran Salon Kecantikan.....	7
C. Sanitasi dan Hygiene Lingkungan.....	8
D. Hygiene Pribadi.....	9
E. Persyaratan Bahan Kosmetik dan Alat Kosmetik.....	11
F. Hal-Hal Yang Harus Diperhatikan Dalam Pemakaian Alat-Alat Listrik Di Salon.....	13
G. Hal-Hal Yang Dilarang.....	13
H. Kesehatan Tenaga Kerja.....	14
I. Penyakit Yang Timbul Akibat Dari Sanitasi Salon.....	15
J. Inspeksi Sanitasi Salon.....	15
<b>BAB IV</b> <b>SANITASI PASAR</b>	
A. Pengertian.....	18
B. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar.....	18
C. Sanitasi.....	22
D. Infeksi Sanitasi Pasar.....	25

BAB V	SANITASI HOTEL	
	A. Definisi Hotel.....	28
	B. Karakteristik Hotel.....	29
	C. Jenis Hotel.....	29
	D. Klasifikasi Hotel.....	30
	E. Persyaratan Kesehatan Lingkungan dan Bangunan Hotel .....	32
	F. Persyaratan Kesehatan Kamar / Ruang Hotel.....	34
	G. Persyaratan Kesehatan Fasilitas Hotel.....	36
	H. Inpeksi Sanitasi Hotel Melati.....	37
BAB VI	SANITASI GEDUNG BIOSKOP	
	A. Inspeksi Sanitasi Gedung Bioskop.....	40
	B.	
BAB VII	SANITASI KOLAM RENANG	
	A. Pembagian Kolam Renang.....	43
	B. Prinsip-Prinsip Kolam Renang	
	C. Syarat Pembangunan Kolam Renang	
BAB VIII	SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN	
	A. Standar Persyaratan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.....	52
	B. Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.....	54

Daftar Pustaka

## **BAB I**

### **PENGERTIAN DAN RUANG LINGKUP STTU**

#### **A. Pengertian-Pengertian**

##### **1. Sanitasi**

Sanitasi menurut WHO (World Health Organisation) adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama pada hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup.

##### **2. Tempat-Tempat Umum**

Tempat-tempat umum adalah tempat berkumpulnya orang banyak atau masyarakat umum untuk melakukan kegiatan/aktivitas tertentu, yang berarti akan meningkatkan juga hubungan atau kontak antara orang yang satu dengan yang lain, baik hubungan antara pengusaha atau karyawan dengan pengunjung maupun antara pengunjung dengan pengunjung. Oleh sebab itu, maka tempat umum merupakan tempat yang sangat berpotensi untuk terjadinya penyebaran segala penyakit terutama penyakit-penyakit yang medianya adalah makanan, minuman, udara dan air. Tempat-tempat umum harus mempunyai kriteria sebagai berikut:

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

##### **3. Sanitasi Tempat-Tempat Umum**

Sanitasi tempat-tempat umum adalah usaha untuk mengawasi dan mencegah akibat dari tempat-tempat yang diperuntukkan bagi masyarakat umum terutama yang erat kaitannya dengan timbulnya atau menularnya suatu penyakit. Pentingnya pengawasan tempat-tempat umum karena ;

- a. Tempat umum yang tidak saniter dapat menjadi tempat berkembangbiakan bibit penyakit dan vektor penyakit, sehingga akan memperluas penyebaran penyakit.

- b. Kontruksi bangunan tempat umum yang tidak memenuhi syarat akan dapat menimbulkan bahaya dan kecelakaan.

## **B. Pengelolaan Pengawasan Sanitasi Tempat-Tempat Umum**

Dalam pelaksanaan pengawasan sanitasi tempat-tempat umum ada beberapa langkah yang perlu dilakukan. Adapun langkah-langkah tersebut adalah:

### **1. Identifikasi Masalah Higiene dan Sanitasi Tempat-Tempat Umum**

Pelaksanaan identifikasi masalah dilakukan dengan melihat secara garis besar untuk mengetahui permasalahan sanitasi pada tempat umum yang diperiksa menyangkut permasalahan umum sanitasi yang ada. Tahap ini merupakan survey pendahuluan (*preliminary survey*) pada tempat umum. Pelaksanaan identifikasi masalah dapat dilakukan dengan cara wawancara dengan pengusaha/pengelola atau karyawan pada tempat umum tersebut dan melakukan peninjauan lapangan. Dalam peninjauan lapangan dimulai dari bagian luar (halaman dan pekarangan), kemudian ke bagian dalam (ruangan-ruangan). Peninjauan dilakukan di seluruh wilayah tempat umum dan diutamakan pada lokasi yang dipergunakan sebagai pelayanan umum (*public area*).

### **2. Pemeriksaan Sanitasi (*Sanitary Inspections*)**

Dalam pemeriksaan sanitasi tempat-tempat umum ada 2 tahapan yang dilakukan yaitu:

#### **a. Langkah persiapan pemeriksaan**

Kegiatan yang dilakukan dalam langkah persiapan ini adalah mengadakan peninjauan lokasi (*areal survey*), mencari dan menentukan barang-barang sanitasi (*sanitary items*) dan membuat formulir pemeriksaan (*sanitary inspection sheet*).

#### **b. Langkah pelaksanaan pemeriksaan**

Dalam tahap pelaksanaan pemeriksaan ada dua tindakan yang dilakukan yaitu:

- 1) Penilaian adalah pengujian sesuatu dengan menggunakan alat ukur atau standart ukuran tertentu apakah obyek yang diuji sesuai dengan ketentuan atau persyaratan yang berlaku.

- 2) Pemberian saran perbaikan (*order for improvement*)

Dalam pelaksanaan pemberian saran dapat dilakukan dengan cara langsung secara lisan atau tidak langsung yaitu menuliskan saran pada formulir perbaikan yang dapat ditempel pada unit wilayah yang didapatkan ada permasalahannya. Cara pemberian saran mencakup beberapa hal yaitu tentang 4W + 1H: apa yang harus diperbaiki (*what*); dimana tempatnya (*where*); mengapa harus diperbaiki,

apa masalahnya (*why*); kapan waktu harus selesai memperbaiki (*when*); bagaimana cara memperbaikinya (*how*).

3. Tindak Lanjut Hasil Pemeriksaan Sanitasi (*Follow Up Inspections*)

Pengertian tindak lanjut hasil pemeriksaan sanitasi adalah suatu pemeriksaan yang dilakukan dalam rangka pengamatan terhadap hasil pelaksanaan perbaikan sanitasi setelah pemberian saran pada pemeriksaan sebelumnya. Maksud dan tujuan dari tindak lanjut ini adalah mengadakan penilaian secara terus menerus mengenai keadaan sanitasi suatu tempat umum, memperoleh data pembandingan dari kegiatan sanitasi saat ini (dibandingkan dengan sebelumnya), memperoleh gambaran keadaan sanitasi tempat umum sepanjang tahun terus menerus, memperoleh data untuk kepentingan penelitian dan pengembangan.

4. Sistem penilaian (*Evaluation Methode*)

Permasalahan yang didapatkan pada saat diadakan pemeriksaan sanitasi maupun pemeriksaan tindak lanjut perlu dipertimbangkan penyelesaiannya apakah hal-hal yang berhubungan dengan:

- a. Adanya klasifikasi permasalahan, apakah kesalahannya menyangkut konstruksi, pengaturan, tidak memenuhi persyaratan, tidak memenuhi peraturan, terbatasnya anggaran, dan sikap karyawan.
- b. Adanya penentuan prioritas, mana yang perlu dilakukan perbaikan terlebih dahulu, disesuaikan dengan kemampuan pengelola tempat umum.

5. Sistem Pencatatan dan Pelaporan

a. Pencatatan (*recording*)

Setiap pelaksanaan dan hasil yang didapatkan dari pengawasan sanitasi harus dibuat pencatatan. Catatan ini nantinya dipergunakan untuk menilai kembali keadaan sanitasi selanjutnya (pembandingan). Hal-hal yang perlu dicatat adalah data hasil pemeriksaan dan pengawasan, nilai keadaan sanitasi yang diperoleh pada waktu pemeriksaan dan pemeriksaan tindak lanjut, dan data untuk keperluan statistik yang akan digunakan sebagai dasar pelaporan.

b. Pelaporan (*reporting*)

Dari hasil pencatatan yang diolah selanjutnya disusun sebagai pelaporan. Dengan adanya pelaporan ini maka pihak-pihak lain akan dapat mengetahui dan dapat memanfaatkan untuk mengembangkannya

## **BAB II**

### **SANITASI TEMPAT IBADAH**

Tempat-tempat ibadah merupakan salah satu sarana tempat-tempat umum yang dipergunakan untuk berkumpulnya masyarakat guna melaksanakan kegiatan ibadah. Masalah kesehatan lingkungannya merupakan suatu masalah yang perlu di perhatikan dan ditingkatkan. Dalam hal ini pengelola/pengurus tempat-tempat ibadah tersebut perlu dan sangat perlu untuk diberikan pengetahuan tentang kesehatan lingkungan yang berhubungan dengan tempat-tempat umum (tempat ibadah) guna mendukung upaya peningkatan kesehatan lingkungan melalui upaya sanitasi dasar, pengawasan mutu lingkungan tempat umum, termasuk pengendalian pencemaran lingkungan. Dengan peran serta dari pengurus tempat-tempat ibadah diharapkan :

1. Berubahnya atau terkendalinya atau hilangnya semua unsur fisik dan lingkungan yang terdapat dilingkungan tempat ibadah yang dapat memberi pengaruh jelek terhadap kesehatan
2. Meningkatnya mutu kesehatan lingkungan tempat-tempat ibadah.
3. Terwujudnya kesadaran dan keikutsertaan masyarakat dan sektor lain dalam pelestarian dan peningkatan penyehatan lingkungan tempat-tempat ibadah.
4. Terlaksananya pendidikan kesehatan tentang peningkatan kesehatan lingkungan
5. Terlaksananya pengawasan secara teratur pada sanitasi tempat-tempat ibadah.

#### **A. Inspeksi Sanitasi Masjid**

Masjid adalah suatu tempat/bangunan termasuk fasilitasnya, dimana masyarakat umum pada waktu-waktu tertentu berkumpul untuk melakukan ibadah keagamaan Islam. Persyaratan yang harus dipenuhi sebuah masjid agar dapat menjadi masjid yang laik sehat adalah sebagai berikut:

1. Bagian Luar
  - a. Letak  
Tidak terletak pada daerah banjir dan sesuai dengan rencana tata kota.
  - b. Halaman  
Bersih tidak terdapat sampah berserakan dan genangan air.
  - c. Tempat sampah  
Tersedia tempat sampah dalam jumlah yang cukup, tertutup rapat, kedap air dan mudah dibersihkan.
  - d. Pembuangan air kotor/limbah.

Air mengalir dengan lancar, saluran bersabung dengan saluran air kotor umum yang keadap air. Bila tidak ada saluran air kotor umum, air limbah ditampung pada sarana penampungan yang dibuat sendiri dan tertutup.

- e. Persediaan air bersih  
Kualitas air harus memenuhi persyaratan air bersih dan tersedia setiap saat diperlukan. Air wudhu keluar melalui kran-kran khusus.
- f. Jamban dan peturasan  
Tersedia jamban dan peturasan (urinoir) yang saniter, minimal 1 buah yang dilengkapi dengan air yang cukup.
- g. Ruang tempat mengambil wudhu  
Terpisah dari jamban atau peturasan dan ruang masjid.

## 2. Bagian Dalam

- a. Lantai, dinding dan langit-langit bersih.  
Lantai bersih, dinding dan langit-langit bersih dari kotoran serta berwarna terang.
- b. Alas sholat  
Bersih dan bebas dari kutu busuk serta serangga lainnya. Sepanjang bagian depan tiap shaf dipasang kain putih yang bersih dengan lebar 30 cm yang dipergunakan sebagai tempat sujud.
- c. Lantai  
Mudah dibersihkan dan tidak lembab.
- d. Ventilasi  
Jumlah ventilasi/lubang perhawaan disesuaikan dengan jumlah pengunjung terbanyak, bila mungkin dilengkapi dengan ventilasi mekanis.
- e. Pencahayaan  
Cukup terang dan tidak menyilaukan
- f. Tempat sandal dan sepatu  
Tersedia tempat sandal dan sepatu khusus.

## B. Inspeksi Sanitasi Gereja

Gereja adalah suatu tempat/bangunan termasuk fasilitasnya dimana masyarakat umum pada waktu-waktu tertentu berkumpul untuk melakukan ibadah keagamaan Kristen atau Katolik.

Persyaratan yang harus dipenuhi sebuah masjid agar dapat menjadi masjid yang laik sehat adalah sebagai berikut:

## 1. Bagian Luar

### a. Letak

Tidak terletak pada daerah banjir dan sesuai dengan rencana tata kota.

### b. Halaman

Bersih tidak terdapat sampah berserakan dan genangan air.

### c. Pagar

Pagar kuat dan terpelihara.

### d. Tempat sampah

Tersedia tempat sampah dalam jumlah yang cukup, tertutup rapat, kedap air dan mudah dibersihkan.

### e. Pembuangan air kotor/limbah.

Air mengalir dengan lancar, saluran bersambung dengan saluran air kotor umum dan kedap air. Bila tidak ada saluran air kotor umum, air limbah ditampung pada sarana penampungan yang dibuat sendiri dan tertutup.

### f. Persediaan air bersih

Kualitas air harus memenuhi persyaratan air bersih dan tersedia setiap saat diperlukan.

### g. Jamban dan peturasan

Tersedia jamban dan peturasan (urinoir) yang saniter, minimal 1 buah yang dilengkapi dengan air yang cukup.

## 2. Bagian Dalam

### a. Lantai

Mudah dibersihkan dan tidak lembab.

### b. Perlengkapan tempat duduk untuk berdoa

Bersih dan bebas dari kutu busuk serta serangga lainnya.

### c. Dinding dan langit-langit

Dinding dan langit-langit bersih dari kotoran serta berwarna terang.

### d. Ventilasi

Jumlah ventilasi/lubang perhawaan disesuaikan dengan jumlah pengunjung terbanyak, bila mungkin dilengkapi dengan ventilasi mekanis.

### e. Pencahayaan

Cukup terang dan tidak menyilaukan

## BAB III

### SANITASI DAN HYGIENE PADA SALON KECANTIKAN

#### A. Pengertian Sanitasi Dan Hygiene

Sanitasi adalah usaha pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan fisik manusia yang mempengaruhi atau mungkin dipengaruhi, sehingga merugikan perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup.

Hygiene (ilmu kesehatan) adalah ilmu yang mempelajari cara-cara yang berguna bagi kesehatan. Secara garis besar perbedaan antara hygiene dan sanitasi adalah terletak pada hal bahwa hygiene lebih mengarahkan keaktifannya kepada manusia (perseorangan atau masyarakat umum, sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pengendalian faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

#### B. Persyaratan Kesehatan Dalam Penyelenggaraan Salon Kecantikan

- Persyaratan Gedung
  - a. Bangunan gedung harus kuat, utuh serta dapat mencegah kemungkinan terjadinya penularan penyakit dan kecelakaan.
  - b. Pembagian ruang yang jelas sesuai dengan fungsinya, saehingga memudahkan lalu lintas orang.
  - c. Sarana bangunan harus memenuhi syarat kesehatan dan tidak menimbulkan gangguan bagi tetangga serta tidak terganggu oleh keadaan sekitarnya.
- Sarana lain
  - a. Dinding dalam sebelah rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan  
Langit- langit, berwarna terang, mudah dibersihkan, tinggi dari lantai minimal 2,5 meter.
  - b. Lantai, kedap air, rata, tidak licin, serta mudah dibersihkan.
  - c. Atap, terbuat dari bahan yang kuat, tidak bocor dan tidak terdapat sudut mati agar dapat mencegah bersarang/berkembang biaknya serangga dan tikus.
  - d. Ventilasi, dapat menjamin peredaran udara dengan baik, ventilasi permanen (lubang angin, kisi-kisi) minimal 10 % X luas lantai. Luas lubang ventilasi tidak permanen (pintu dan jendela) minimal 10 % luas lantai.
  - e. Pencahayaan, cukup, tidak menyilaukan dan intensitasnya sesuai dengan kebutuhan, khusus untuk ruang kerja intensitasnya minimal 150 lux.
  - f. Toilet, tersedia toilet untuk pengunjung dan disesuaikan dengan penggunaannya
  - g. Tersedia pemadam kebakaran.

- h. Tersedia kotak P3K ( Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan)
- i. Ruang perawatan kecantikan kulit dan rambut. Luas masing-masing ruang sekurang-kurangnya 3 X 3 meter. Ruang untuk tata kecantikan rambut dan kulit harus terpisah.
- j. Memiliki ruang tunggu.
- k. Memiliki kamar kecil
- Kelengkapan lain
  - a. Kelengkapan peralatan alat- alat kecantikan dan bahan kosmetika harus yang terdaftar pada Departemen kesehatan kecuali yang diproduksi dan digunakan untuk kalangan sendiri.
  - b. Kelengkapan surat-surat yang mendukung, diantaranya : surat izin usaha, surat keterangan berbadan sehat bagi semua tenaga kerja di salon, dan lain-lain.

### **C. Sanitasi Dan Hygiene Lingkungan**

Lingkungan merupakan sasaran utama untuk diperbaiki (dikoreksi) dan dicegah (*prevensi*) khususnya ditujukan kepada masalah; air, limbah, pencemaran udara, perumahan, pengawasan pembawa (vektor) penyakit dan sebagainya. Semuanya ini bertujuan terciptanya faktor-faktor lingkungan fisik manusia yang serasi dan sempurna, sehingga perkembangan fisik manusia dapat diuntungkan, dan kesehatan serta kelangsungan hidup manusia dapat dipelihara dan ditingkatkan. Mengingat luasnya cakupan permasalahan, maka bidang-bidang yang memiliki *relevansi* tinggi dengan kegiatan profesional di bidang tata kecantikan yang berhubungan dengan sanitasi dan higiene lingkungan adalah sebagai berikut:

- Air bersih, tersedia air bersih yang memenuhi syarat sebagai berikut:
  1. Syarat Fisik: Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau, jernih, suhu dibawah Suhu udara (rasa nyaman).
  2. Syarat *Bakteriologik*: Secara teoritis air minum hendaknya terhindar dari kemungkinan tercemar dengan bibit penyakit, terutama yang bersifat patogen
  3. Syarat Kimiawi: Hendaknya air minum tidak tercemar secara berlebihan dengan zat-zat kimia ataupun mineral, terutama yang berbahaya bagi kesehatan; zat kimia yang terdapat dalam air minum tidak sampai menimbulkan kerusakan pada tempat penyimpanannya, sedangkan zat bahan kimia /mineral yang dibutuhkan oleh tubuh terdapat dalam kadar yang wajar.

- Tempat sampah terbuat dari bahan yang cukup ringan, tahan karat, kedap air dan permukaan bagian dalam rata/halus. Dilengkapi penutup yang mudah di buka dan ditutup tan mengotori tangan. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan sisa/ potongan rambut dibungkus dalam kantong plastik sebelum dimasukkan ke dalam tempat sampah.
- Air limbah Air limbah/ air kotor/ air bekas, ialah air yang tidak bersih, karena mengandung berbagai zat yang bersifat membahayakan kehidupan manusia, dan lazimnya karena perbuatan manusia. Pengendalian air limbah bertujuan untuk melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan berjangkitnya penyakit, mencegah terjadinya kerusakan tanaman, dan untuk menyediakan air bersih untuk keperluan hidup sehari-hari.

Pengolahan air limbah dapat dilaksanakan dengan :

1. Pengenceran (*dilusi*) : air limbah diencerkan sampai 20 – 40 X volume asal air limbah. Pengolahan pendahuluan, (*preliminary treatment*), bagian-bagian pada dalam air limbah di pisahkan dan di buang, air limbah lalu disalurkan ke alam.
2. Pengendapan (*sedimentasi*)
3. Penyaringan (*filtrasi*)
4. Mengalirkan udara ke dalam air limbah (*activated sludge*)
5. Menempatkan air limbah dalam empang yang luas, atau dalam danau, agar berlangsung proses biologis aerobik (*stabilization pond*)
6. Pengolahan air limbah menjadi prinsip biologis anaerobik (*sludge disposal*)
7. Irigasi ; mengalirkan air limbah untuk keperluan pertanian.

#### **D. Hygiene Pribadi (Hygiene Perseorangan)**

Kesehatan pribadi khususnya bagi mereka yang terlibat dan bekerja pada sebuah salon kecantikan perlu diperhatikan, karena hal ini selain penting untuk dirinya sendiri juga berkepentingan untuk pelanggan dan keberlangsungan perusahaan.

Syarat utama bagi seorang pegawai di sebuah salon adalah memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan para pekerja melakukan test kesehatan, terutama test darah dan pemotretan *rontgen* pada dada untuk melihat kesehatan paru-paru dan saluran pernafasan. Ada 2 kelompok penderita penyakit yang tidak boleh diderita oleh seorang pegawai salon, antara lain penyakit saluran pernafasan, dan penyakit kulit, karena penyakit ini sudah pasti dapat menular pada para pelanggannya pada saat dia mengadakan perawatan.

Ada beberapa hal yang harus dikembangkan dan dijaga oleh para pegawai salon kecantikan antara lain secara jasmaniah diantaranya adalah:

#### 1. Pemeliharaan tubuh

Pemeliharaan tubuh dan dan alat-alat tubuh seperti pencucian tangan, tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan *virus patogen, faeces*, atau sumber lain ke orang lain (mis; kulit muka). Oleh karena itu pencucian tangan merupakan hal yang pokok yang harus dilakukan oleh seorang pekerja salon. Pencucian tangan dengan sabun dan diikuti dengan pembilasan akan menghilangkan banyak mikroba yang terdapat pada tangan.

Kombinasi antara aktivitas sabun sebagai pembersih, penggosokkan, dan aliran air akan menghanyutkan partikel kotoran yang banyak mengandung mikroba. Langkah-langkah pencucian tangan yang memadai untuk menjamin kebersihan adalah sebagai berikut :

- membasahi tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun
- menggosok tangan secara menyeluruh, pada bagian-bagian yang meliputi; punggung tangan, telapak tangan, sela-sela jari dan bagian di bawah kuku.
- menggunakan sikat kuku untuk membersihkan sekeliling bagian di bawah kuku.
- pembilasan dengan air mengalir
- pengeringan tangan dengan handuk kertas (tissue) atau alat pengering.

Frekuensi pencucian tangan disesuaikan dengan kebutuhan. Pada prinsipnya pencucian tangan dilakukan setiap saat, setelah tangan menyentuh benda-benda yang dapat menjadi sumber kontaminasi atau cemaran, terutama sebelum dan sesudah perawatan pelanggan dimulai/ selesai.

#### 2. Pemeliharaan pakaian yang di kenakan

Pakaian pegawai salon kecantikan harus selalu bersih. Apabila tidak ada ketentuan khusus untuk penggunaan seragam, pakaian sebaiknya tidak bermotif dan berwarna terang. Hal ini dilakukan agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat. Pakaian kerja sebaiknya dibedakan dari pakaian harian. Disarankan untuk mengganti dan mencuci pakaian secara periodik, untuk mengurangi resiko kontaminasi.

Jika menggunakan celemek (*apron*) yang digunakan pekerja harus bersih dan tidak digunakan sebagai lap tangan. Setelah tangan menyentuh celemek, sebaiknya segera dicuci. Celemek harus ditanggalkan bila pekerja meninggalkan ruang perawatan. Selain hal-hal yang tersebut di atas syarat kesehatan yang harus dimiliki oleh para karyawan dan para pegawai salon (perias, dan pembantu-pembantunya, pemangkas rambut, dan lain-lain. Banyak

sedikitnya jumlah karyawannya dari besar kecilnya perusahaan tersebut). Adalah sebagai berikut :

- a. Setiap karyawan harus sehat, yang dinyatakan dengan sertifikat kesehatan yang dikeluarkan Dinkes dan masih berlaku.
- b. Bebas dari penyakit menular umumnya dan penyakit kulit pada khususnya. Petugas yang punya penyakit menular dilarang bekerja di tempat tersebut.
- c. Setiap karyawan harus berpakaian kerja yang baik dan bersih.
- d. Setiap karyawan harus memeriksakan diri secara berkala/ sedikitnya 1 kali 1 tahun.
- e. Memiliki pengetahuan dasar tentang dasar-dasar kesehatan perorangan (*personal Hygiene*).
- f. Mempunyai perilaku yang baik, antara lain; waktu bekerja tidak merokok, tidak meludah di sembarang tempat, tidak mengorek-ngorek lubang hidung/telinga, selalu memakai pakaian kerja yang bersih dan rapi.

Hygiene perorangan yang terlibat sebagai pegawai di salon kecantikan akan dapat dicapai, apabila di dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan dirinya. Karena pada dasarnya hygiene adalah mengembangkan kebiasaan yang baik untuk menjaga kesehatan, maka sebetulnya hal ini dapat diketahui sejak calon pekerja akan direkrut sebagai staf, melalui wawancara. Meskipun demikian sikap dan kebiasaan baik yang mendukung terciptanya hygiene perorangan dapat pula ditanamkan dan diperbaharui terus menerus melalui serangkaian pelatihan, kursus atau pemasangan poster, tulisan dan gambar-gambar di lingkungan kerja. Hal ini diperlukan untuk mengingatkan pekerja tentang pentingnya peran hygiene perorangan untuk keberadaan dan kebesaran perusahaan khususnya pada salon Tata Kecantikan.

## **E. Persyaratan Bahan Kosmetik Dan Alat-Alat Kecantikan**

### **1. Persyaratan bahan kosmetik**

#### **a. Pengertian kosmetik**

Kosmetika adalah bahan atau campuran bahan untuk digosokkan, dilekatkan, dituangkan, dipercikkan atau disemprotkan, dimasukkan, dipergunakan pada badan atau bagian badan manusia dengan maksud untuk membersihkan, memelihara, menambah daya tarik, atau mengubah rupa dan tidak termasuk golongan obat. Bahan adalah zat atau campuran zat, berasal dari alam dan atau sintetik yang dimasukkan untuk digunakan dalam memproduksi kosmetik.

Zat warna, adalah zat atau campuran zat yang dapat digunakan pada kosmetika untuk mewarnai lapisan luar tubuh manusia atau tanpa bantuan zat lain. Zat warna bermacam, adalah zat warna yang dijerapkan (*diabsorpsikan*) atau diendapkan pada substratum dengan maksud untuk memberikan corak dan intensitas warna yang sesuai dengan yang dikehendaki. Zat warna campur, adalah campuran dua atau lebih jenis zat warna dengan atau tanpa zat pengencer dengan maksud untuk memberikan corak dan intensitas warna yang sesuai dengan yang dikehendaki. *Substratum* adalah zat penyerap (*mengabsorpsi*) atau mengendapkan zat warna dengan maksud untuk memberikan corak dan intensitas warna yang sesuai dengan yang dikehendaki.

b. Syarat dan fungsi bahan kosmetik

- Cream, Pada prinsipnya preparat cream ini merupakan emulsi oil inwater, secara umum berfungsi untuk : mempertahankan kelembaban kulit, memperlunak kulit, mencegah terjadinya penguapan air.
- Lotion, preparat berbentuk cair, baik terlarut kadang-kadang terdapat endapan.
- Bedak.powder, untuk menutupi pori-pori dan riasan muka di atas foundation.
- Stick, kosmetika yang dibuat berbentuk tongkat kecil yang dalam pembuatannya dibuat dengan bahan yang dapat mencair pada suhu badan. Contoh: lipstick sebagai pemberi warna dan menghias bibir,deodorant stick, untuk mencegah dan menghilangkan bau badan yang tidak menyenangkan.
- Salep, kosmetika setengah padat yang merupakan campuran bahan dasar salep, contoh; hair pomade untuk merawat dan mengharumkan serta menjaga kondisi rambut.
- Aerosol, suatu preparat berbentuk cair dalam tabung untuk pengeluarannya dibantu dengan tekanan gas, contoh hair spray untuk mengatur rambut sesuai dengan kondisi yang diinginkan.
- Shampo, Preparat cair yang berbusa untuk membersihkan rambut dan kulit kepala serta melemaskan, membentuk rambut, dan mudah disisir. Dalam penggunaannya shampoo ini harus disesuaikan dengan keadaan rambut, apakah rambut kering, berminyak, atau normal.

c. Menurut Bahan Dan Cara Pembuatannya

- Kosmetika modern  
Dibuat dari bahan kimia dan diformulasikan secara ilmiah modern. Diantara yang termasuk golongan ini ialah yang disebut *Cosmetics medicated* atau *cosmedics*.

- Kosmetika Tradisionil

Dibuat dari bahan-bahan alam dan diolah menurut resep dan cara tradisional yang turun temurun.

## 2. Persyaratan Alat-Alat kecantikan

- Jelas mempunyai daya guna
- Tidak menimbulkan bahaya, baik dalam waktu dekat/ segera langsung maupun dalam waktu yang lama.

Dalam menggunakan alat-alat kecantikan, harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- Keadaan Fisik Kulit, dapat diketahui dengan penglihatan maupun dengan
- perabaan atau dengan memakai alat-alat pembantu seperti *mikroskop*, *wood lamp*, dan lain-lain.
- Fungsional keadaan kulit
- persyaratan, pendarahan, aliran getah bening, dan sebagainya.
- Faktor-faktor dari luar atau dalam tubuh yang mempengaruhi efek pemakaian alat-alat kecantikan. Faktor-faktor tersebut dapat dilihat dari : umur, kulit pria atau wanita,lokalisasi kulit (kulit kaki, tangan, dan sebagainya), pengaruh lain, misal; waktu hamil, alergi, dan sebagainya.

## **F. Hal-Hal Yang Harus Diperhatikan Dalam Pemakaian Alat-Alat Listrik Di Salon**

- kontak dilepaskan sesudah selesai pemakaian.
- Pelajari instruksi sebelum memakai suatu alat-alat listrik.
- semua kabel, tombol dan perlengkapan lain harus dalam keadaan baik.
- semua perlengkapan listrik diperiksa dengan baik dan teliti
- Hindari tali-tali
- Kabel listrik diperiksa dengan baik dan teliti
- Hindari tali-tali kabel listrik yang basah
- Pasien tidak diizinkan menyentuh suatu permukaan logam waktu peralatan listrik sedang diberikan
- Tidak boleh meninggalkan ruangan waktu alat listrik sedang dipergunakan.

## **G. Hal-Hal Yang Dilarang**

- Ruangan praktek salon kecantikan tidak dibenarkan menjadi tempat tinggal, atau untuk kegiatan lain yang tidak sesuai dengan fungsinya.

- b. Tidak dibenarkan menggunakan alat-alat kedokteran serta melakukan tindakan-tindakan pengobatan kecuali oleh dokter konsultan.
- c. Tidak diperbolehkan melakukan tindakan operasi/ bedah plastik
- d. Tidak dibenarkan mempekerjakan tenaga ahli kecantikan berwarga negara asing yang tidak memiliki izin kerja yang syah dari pemerintah.
- e. Tidak boleh menggunakan dan memberikan obat-obat keras (daftar G dan O) kecuali oleh dokter konsultan.
- f. Tidak boleh menggunakan alat-alat listrik kecantikan dan kosmetika yang belum terdaftar/ belum diizinkan oleh Departemen Kesehatan RI.
- g. Tidak boleh memasang iklan secara berlebihan yang tidak sesuai
- h. dengan kenyataan/belum terbukti kebenarannya secara ilmiah.

## **H. Kesehatan Tenaga Kerja**

Tenaga kerja pada salon tata kecantikan, biasanya lebih banyak terdiri atas karyawan wanita yang memang sangat cocok untuk pekerjaan di salon kecantikan. Jelas terdapat perbedaan sifat antara pekerja laki-laki dan perempuan. Perbedaan sifat ini berhubungan erat dengan hal-hal sebagai berikut :

1. Fisik wanita yang tercerminkan dalam ukuran dan kekuatan tubuh yang kurang dari pada ukuran serta kekuatan pria
2. Kehidupan khas biologis wanita, yakni berlangsungnya haid secara berdaur (*siklus*), kehamilan, dan mati haid (*menopause*) Kedudukan sosiokultural wanita sebagai ibu dalam rumah tangga, dan akibat tradisi dan kebudayaan.

Faktor-faktor fisik, biologis dan sosiokultural pada tenaga kerja wanita dapat berakibat pembolosan (*absentisme*) dengan penurunan produktifitas, namun masalah demikian dapat ditanggulangi dengan pembinaan tenaga kerja wanita dan usaha-usaha lain yang berdampak positif. Dilain pihak higiene perusahaan dan kesehatan kerja telah memperhitungkan sifat-sifat kewanitaan tersebut dengan menganjurkan supaya disediakan kamar atau ruangan khusus guna beristirahat dan untuk keperluan-keperluan lain bagi wanita yang haid, disamping perundangundangan yang mengatur cuti sewaktu haid, kehamilan dan melahirkan. Motivasi khusus mengenai kewanitaan di tempat kerja perlu dikembangkan, terutama di lapangan-lapangan pekerjaan yang keberhasilannya amat ditentukan oleh penampilan dan keluwesan pelayanan.

## **I. Penyakit Yang Timbul Akibat Dari Sanitasi Salon**

- a. Penyakit saluran pernafasan akibat debu, kapas, bahan kimia dari obat kecantikan, mis; hair spray, dan lain-lain.
- b. Asma akibat dari sensitivitas zat perangsang dari zat kimia bahan kecantikan (terutama yang disemprotkan)
- c. Penyakit kulit yang disebabkan oleh: faktor fisik, kimiawi dan biologis.

## **J. Inspeksi Sanitasi Salon**

Salon kecantikan adalah sarana pelayanan umum untuk pemeliharaan kecantikan khususnya memelihara dan merawat kesehatan kulit dan rambut dengan menggunakan kosmetik secara manual, preparative, aparatif dan dekoratif tanpa tindakan operasi.

Klasifikasi Salon Kecantikan:

### **1. Salon Kecantikan Tipe D.**

Salon kecantikan tipe D ini merupakan usaha kecil-kecilan. Salon kecantikan kulit atau rambut tipe D memberikan pelayanan perawatan sederhana (dasar) manual, preparative, aparatif dan dekoratif.

Secara fisik salon kecantikan tipe D mempunyai ciri sebagai berikut:

- a. Rumah sendiri/tempat lain dengan ukuran minimal 9 m<sup>2</sup>.
- b. Jumlah kursi perawatan untuk rambut maksimal 4 kursi, dan untuk perawatan kulit maksimal 2 dipan.

### **2. Salon kecantikan Tipe C**

Salon kecantikan kulit atau rambut tipe C memberikan pelayanan perawatan secara manual, preparative, aparatif, dan dekoratif untuk kulit/rambut dengan kelainan ringan.

Secara fisik salon kecantikan tipe C mempunyai ciri sebagai berikut:

- a. Rumah sendiri/tempat lain dengan ukuran minimal 30 m<sup>2</sup>.
- b. Jumlah kursi perawatan untuk rambut maksimal 6 kursi, dan untuk perawatan kulit maksimal 3 dipan.

### **3. Salon Kecantikan Tipe B**

Salon kecantikan kulit atau rambut tipe B memberikan pelayanan kecantikan dan rambut dengan cara perawatan secara manual, preparative, aparatif, dan dekoratif. Disini alat kecantikan (alat listrik) yang digunakan masih terbatas.

Secara fisik salon kecantikan tipe B mempunyai ciri sebagai berikut:

- a. Rumah sendiri/tempat lain dengan ukuran minimal 50 m<sup>2</sup>.

- b. Jumlah kursi perawatan untuk rambut maksimal 8 kursi, dan untuk perawatan kulit maksimal 4 dipan dengan penyekat atau merupakan kabin.
4. Salon Kecantikan Tipe A.

Salon kecantikan kulit atau rambut tipe A merupakan pusat pelayanan kecantikan kulit dan rambut (beauty center) yang memberi pelayanan perawatan lengkap baik secara manual, preparative, aparatif, dan dekoratif, ditambah perawatan khusus seperti obesitas, diet dan senam. Peralatan listrik yang digunakan lebih lengkap. Salon kecantikan tipe A dikelola secara institusional dengan manajemen yang baik seperti Tipe B tetapi disini lebih lengkap terutama staf ahli teknis.

Secara fisik salon kecantikan tipe A mempunyai ciri sebagai berikut:

- a) Rumah sendiri/tempat lain dengan ukuran minimal 75 m<sup>2</sup>.
- b) Jumlah kursi perawatan untuk rambut maksimal 8 kursi, dan untuk perawatan kulit maksimal 4 dipan dengan penyekat atau merupakan kabin.

Persyaratan kesehatan dan bangunan harus dipenuhi sebuah salon agar dapat menjadi salon yang laik sehat adalah sebagai berikut:

1. Bagian Luar

a. Lokasi

Lokasi terhindar dari pencemaran lingkungan dan tidak terletak di daerah banjir.

b. Lingkungan dan halaman

Lingkungan dan halaman bersih, tidak terdapat genangan air dan air limbah mengalir dengan lancar.

c. Penyediaan air

Air tersedia dengan jumlah yang cukup dan memenuhi persyaratan fisik.

d. Air limbah

Air limbah dapat mengalir dengan lancar dan saluran air limbah tertutup dan kedap air.

e. Toilet

Toilet bersih dan tidak berbau, lantai kedap air, miring ke arah saluran pembuangan dan toilet pria tidak bergabung dengan toilet wanita.

f. Tempat sampah

Tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat, kedap air dan dengan penutup, dengan jumlah yang cukup.

2. Bagian Dalam

a. Lantai

- Lantai bersih, bahan kuat, kedap air, permukaan rata dan tidak licin serta mudah dibersihkan.
- b. Dinding  
Dinding bersih dan berwarna terang.
  - c. Atap  
Atap kuat, tidak bocor, tidak memungkinkan terjadi genangan air dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya serangga dan tikus.
  - d. Langit-langit  
Langit-langit berwarna terang, mudah dibersihkan dan mempunyai tinggi lebih dari 2,5 m dari lantai.
  - e. Pintu  
Pintu kuat dan dapat mencegah masuknya serangga dan tikus.
  - f. Pagar  
Mempunyai pagar yang kuat dan terpelihara.
  - g. Pencahayaan  
Tersedia pencahayaan yang cukup terang/dengan intensitas yang cukup.
  - h. Ventilasi/Penghawaan  
Dapat menjamin pergantian udara ruangan dengan baik. Bila lubang ventilasi tidak dapat menjamin pergantian udara dengan baik, maka dapat digunakan peralatan ventilasi
3. Alat Kerja dan Bahan
    - a. Sisir, gunting, mesin cukur, tempat bedak dan tempat sabun selalu dalam keadaan bersih dan baik.
    - b. Handuk bersih dan tersedia dengan jumlah yang cukup.
    - c. Kain penutup bersih, berwarna putih/terang, tersedia dengan jumlah yang cukup (berjumlah rata-rata tamu/pengunjung).
    - d. Pisau, gunting dan lain-lain didesinfeksi dengan larutan kimia atau air panas.
    - e. Kosmetik/wangi-wangian diperoleh dari sumber yang terpercaya.
  4. Karyawan
    - a. Pemangkas rambut/juru rias dalam keadaan sehat.
    - b. Karyawan dilengkapi dengan pakaian kerja khusus.
    - c. Lain-lain
  5. Tersedia kotak P3K

## **BAB IV**

### **SANITASI PASAR**

#### **A. Pengertian**

Pasar adalah suatu tempat bertemunya penjual dengan pembeli, dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dan membayar restribusi. Pasar merupakan salah satu tempat umum yang sering dikunjungi oleh masyarakat, sehingga memungkinkan terjadinya penularan penyakit baik secara langsung maupun tidak langsung melalui perantara vektor seperti lalat .

Sanitasi pasar adalah usaha pengendalian melalui kegiatan pengawasan dan pemeriksaan terhadap pengaruh-pengaruh yang ditimbulkan oleh pasar yang erat hubungannya dengan timbul atau merebaknya suatu penyakit. Sedangkan pengertian Pasar sehat , merupakan tempat dimana semua pihak-pihak terkait bekerjasama untuk menyediakan pangan yang aman, bergizi dan lingkungan yang memenuhi persyaratan kesehatan.

Oleh karena itu, pasar harus memenuhi persyaratan kesehatan baik dari segi sanitasi maupun dari konstruksi. Adapun persyaratan kesehatan pasar mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, sebagai berikut :

#### **B. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar**

##### **1. Lokasi**

- Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)
- Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir dsb
- Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sempadan jalan
- Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan
- Mempunyai batas wilayah yg jelas, antara pasar dan lingkungannya

## **2. Bangunan**

Secara Umum : Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Sedangkan syarat pada Penataan Ruang dagang, antara lain :

- pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti : basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas
- pembagian zoning diberi identitas yg jelas
- tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus
- setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yg lebarnya minimal 1,5 meter
- setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat
- jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m
- 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**

- Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai
- Tingkat pencahayaan ruangan minimal 200 lux
- Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit2 dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku
- Tersedia toilet terpisah bagi laki2 dan perempuan
- Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir

## **4. Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan**

### **a. Tempat penjualan bahan pangan basah**

- 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
- penyajian karkas daging harus digantung
- alas pemotong (telenan) tidak terbuat dari bahan kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air dan mudah dibersihkan

- pisau untuk memotong bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat
- tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging menggunakan rantai dingin (cold chain) atau bersuhu rendah (4-10° C)
- tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan
- tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dg sabun dan air yg mengalir
- saluran pembuangan limbah tertutup, dg kemiringan sesuai ketentuan yg berlaku sehingga memudahkan aliran limbah serta tidak melewati area penjualan
- tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat
- 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**

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

## **Konstruksi**

### **a. Atap**

1. atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya binatang penular penyakit
2. kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit2
3. ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku
4. atap yg mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir

### **b. Dinding**

1. permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang
2. permukaan dinding yg selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yg kuat dan kedap air
3. pertemuan lantai dengan dinding, serta pertemuan dua dindinglainnya harus berbentuk lengkung (conus)

### **c. Lantai**

1. lantai terbuat dari bahan yg kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan
2. 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

### **Tangga**

- Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku
- Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga
- Terbuat dari bahan yg kuat dan tidak licin
- Memiliki pencahayaan minimal 100 lux

### **Ventilasi**

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

### **Pencahayaan**

- Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan.
- Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 100 lux

### **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**

### **Air Bersih**

- Tersedia air bersih dengan jumlah yg cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang
- Kualitas air bersih yg tersedia memenuhi persyaratan

- Tersedia tendon air yang menjaminn kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yg tidak bocor
- Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 m
- Kualitas air bersih diperiksa setiap enam (6) bulan sekali

### **Kamar Mandi dan Toilet**

1. Harus tersedia toilet laki2 dan perempuan yg terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yg jelas dengan proporsi sbb : Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet
2. Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah yg cukup dan bebas jentik
3. Didalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air
4. Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yg cukup yg dilengkapi dengan sabun dan air yg mengalir
5. 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
6. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dg kemiringan sesuai ketentuan yg berlaku sehingga tidak terjadi genangan
7. Letak toilet terpisah minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan
8. Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai dan pencahayaan 100 lux
9. Tersedia tempat sampah yg cukup

### **Pengelolaan Sampah**

- Setiap kios/los/lorong terseia tempat sampah basah dan kering
- Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan
- Tersedia alat angkut sampah yg kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan
- Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, kuat, kedap air atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah
- TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penular penyakit
- Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar
- Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam

### **Drainase**

- Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yg terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan
- Limbah cair yg berasal dari setiap kios disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum
- Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup nomor 112 tahun 2003 tentang kualitas air limbah
- Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dg ketentuan yg berlaku sehingga mencegah genangan air
- Tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase
- Dilakukan pengujian koalitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali

### **Tempat cuci tangan**

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

### **Binatang penular penyakit (vektor)**

- Pada los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus
- Pada area pasar angka kepadatan tikus harus nol
- Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran sesuai dengan area pasar
- Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per gril net
- Container Index (CI) jentik nyamuk aedes aegypti tidak melebihi 5 %

### **Kualitas Makanan dan Bahan Pangan**

- Tidak basi
- Tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna tekstil yg berbahaya sesuai dengan peraturan yg berlaku
- Tidak mengandung residu pestisida diatas ambang batas
- Kualitas makanan siap saji sesuai dengan Kepmenkes nomor 942 tahu 2003 tentang makanan jajanan

- Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4-10°C), tidak kadaluwarsa dan berlabel jelas
- 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
- 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
- Kebersihan peralatan makanan ditentukan angka total kuman nol maksimal 100 kuman per cm<sup>3</sup> permukaan dan kuman *Escherichia coli* adalah nol

### **Desinfeksi Pasar**

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

### **D. Inspeksi Sanitasi Pasar**

Pasar adalah suatu tempat yang sebagian terdiri atas pelataran terbuka dan sebagian lagi atas bangunan-bangunan yang digunakan untuk menjual dan meragakan barang-barang dagangannya kepada masyarakat umum. Selain itu, pasar juga merupakan segenap kelompok pelataran yang sebagian beratap dan sebagian terbuka tanpa atap yang ditunjuk dengan keputusan Pemerintah Daerah, dimana pedagang –pedagang berkumpul untuk memerdagangkan dan menjual barang-barang dagangannya.

Pasar perlu adanya pengawasan dan pemeriksaan terhadap sanitasi lingkungannya, sebab pasar dapat berpengaruh terhadap kesehatan lingkungan dan kesehatan manusia, baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun pengaruh tersebut antara lain adalah sebagai berikut:

1. Pasar yang kurang diperhatikan akan kebersihannya seperti pembuangan sampah dan air limbah, akan menjadi tempat perkembangbiakan vector penyakit dan gangguan estetika.
2. Pasar merupakan tempat paling baik untuk penularan penyakit dari seseorang ke orang lain dengan cara melalui;
  - a. Penularan langsung, misalnya karena padatnya pengunjung di pasar yang berdesakan sehingga terjadi sentuhan maka akan terjadi penularan secara langsung dari penderita penyakit kulit.
  - b. Penularan tidak langsung, yaitu melalui air dan alat makan.
  - c. Percikan ludah.

Untuk pemeriksaan sanitasi pasar, titik berat pemeriksaan adalah pada letak atau lokasi, konstruksi bangunan, fasilitas sanitasi tempat berjualan dan perlengkapan kebersihan.

Persyaratan kesehatan dan bangunan harus dipenuhi sebuah pasar agar dapat menjadi pasar yang laik sehat adalah sebagai berikut:

1. Bagian Luar

a. Lokasi

Lokasi tidak terletak di daerah banjir dan sesuai dengan perencanaan tata kota, jauh dari tempat pembuangan akhir (TPA) maupun tempat pengolahan limbah.

b. Halaman

Halaman bersih dan tertata rapi, sistem drainase berfungsi baik serta tidak terdapat genangan air.

c. Air bersih

Air tersedia dengan jumlah yang cukup dan memenuhi persyaratan fisik.

d. Air limbah

Air limbah diolah sendiri atau dilakukan pengolahan perkotaan, dapat mengalir dengan lancar dan saluran air limbah tertutup serta kedap air.

e. Jamban dan urinoir

Jamban dan urinoir bersih dan tidak berbau, jamban pria terpisah dengan jamban wanita. Selain itu jumlah jamban juga mencukupi, untuk setiap 40 pedagang wanita minimal 1 buah jamban, untuk setiap 60 pedagang pria minimal 1 buah jamban dan 1 buah urinoir.

f. Tempat sampah

Tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, permukaan dalam halus dan rata, serta berpenutup, jumlahnya ketersediaannya pun cukup.

2. Bagian Dalam

a. Bangunan

Susunan bangunan diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan arus lalu lintas orang menjadi lancar, tempat usaha yang sejenis seperti penjualan daging, sayur mayur, kain, warung makan, dll, dikelompokkan tidak bercampur. Permukaan bangunan tempat penjualan rata, miring, dan lebih tinggi dari lantai.

b. Lantai

Lantai bersih, bahan kuat, kedap air, permukaan rata namun miring ke arah saluran pembuangan dan tidak licin.

3. Lain-lain

a. Alat-alat pembersih

Tersedia alat pembersih dengan jumlah yang cukup dan alat pembersih masih berfungsi dengan baik.

b. Kotak P3K

Tersedia minimal 1 kotak P3K yang berisi obat-obatan sederhana yang masih dalam keadaan baik.

c. Pemadam kebakaran

Tersedia alat pemadam kebakaran yang berfungsi baik dan mudah dijangkau, serta terdapat penjelasan tentang cara penggunaannya.

d. Pengeras suara

Tersedia alat pengeras suara untuk memberikan penerangan/pengumuman dan alat masih berfungsi dengan baik.

## **BAB V**

### **SANITASI HOTEL**

#### **A. Definisi Hotel**

Kata hotel berasal dari Perancis, yaitu “*hostel*”, yang berarti rumah penginapan bagi orang – orang yang sedang mengadakan perjalanan atau berpergian. Dalam perkembangannya hotel di definisikan sebagai berikut :

1. Hotel adalah bentuk bangunan yang menyediakan kamar kamar untuk menginap para tamu, makanan dan minuman, serta fasilitas – fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan.
2. Hotel adalah salah satu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan dan penginapan berikut makanan dan minuman (SK Menteri Perumahan No. Pm. 10/Pw. 301/Phb. 77).
3. Hotel adalah sebuah gedung yang digunakan untuk tempat penginapan untuk tujuan komersial dan menyediakan jasa pelayanan secara profesional bagi para tamu termasuk penyediaan makanan, minuman dan fasilitas lainnya.(Toermudzi, 2000 )
4. Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. Pengertian hotel ini dapat disimpulkan dari beberapa definisi hotel seperti tersebut di bawah ini :
  - a. Salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil (Keputusan Menteri Parpostel no Km 94/HK103/MPPT 1987)
  - b. Bangunan yang dikelola secara komersil dengan memberikan fasilitas penginapan untuk masyarakat umum dengan fasilitas sebagai berikut :
    - 1) Jasa penginapan
    - 2) Pelayanan makanan dan minuman
    - 3) Pelayanan barang bawaan

4) Pencucian pakaian

5) Penggunaan fasilitas perabot dan hiasan-hiasan yang ada di dalamnya.

(Endar Sri,1996:8)

- c. Sarana tempat tinggal umum untuk wisatawan dengan memberikan pelayanan jasa kamar, penyedia makanan dan minuman serta akomodasi dengan syarat pelayanan (Lawson, 1976:27)

## **B. Karakteristik Hotel**

Perbedaan antara hotel dengan industri lainnya adalah :

1. Industri hotel tergolong industri yang padat modal serta padat karya yang artinya dalam pengelolaannya memerlukan modal usaha yang besar dengan tenaga pekerja yang banyak pula.
2. Dipengaruhi oleh keadaan dan perubahan yang terjadi pada sektor ekonomi, politik, sosial, budaya, dan keamanan dimana hotel tersebut berada.
3. Menghasilkan dan memasarkan produknya bersamaan dengan tempat dimana jasa pelayanannya dihasilkan.
4. Beroperasi selama 24 jam sehari, tanpa adanya hari libur dalam pelayanan jasa terhadap pelanggan hotel dan masyarakat pada umumnya.
5. Memperlakukan pelanggan seperti raja selain juga memperlakukan pelanggan sebagai partner dalam usaha karena jasa pelayanan hotel sangat tergantung pada banyaknya pelanggan yang menggunakan fasilitas hotel tersebut.

## **C. Jenis Hotel**

Penentuan jenis hotel tidak terlepas dari kebutuhan pelanggan dan ciri atau sifat khas yang dimiliki wisatawan (Tarmoezi, 2000) :

Berdasarkan hal tersebut, dapat dilihat dari lokasi dimana hotel tersebut dibangun, sehingga dikelompokkan menjadi :

### **1. City Hotel**

Hotel yang berlokasi di perkotaan, biasanya diperuntukkan bagi masyarakat yang bermaksud untuk tinggal sementara (dalam jangka waktu pendek). City Hotel disebut juga sebagai transit hotel karena biasanya dihuni oleh para pelaku bisnis yang memanfaatkan fasilitas dan pelayanan bisnis yang disediakan oleh hotel tersebut.

## **2. Residential Hotel**

Hotel yang berlokasi di daerah pinggiran kota besar yang jauh dari keramaian kota, tetapi mudah mencapai tempat-tempat kegiatan usaha. Hotel ini berlokasi di daerah-daerah tenang, terutama karena diperuntukkan bagi masyarakat yang ingin tinggal dalam jangka waktu lama. Dengan sendirinya hotel ini dilengkapi dengan fasilitas tempat tinggal yang lengkap untuk seluruh anggota keluarga.

## **3. Resort Hotel**

Hotel yang berlokasi di daerah pegunungan (*mountain hotel*) atau di tepi pantai (*beach hotel*), di tepi danau atau di tepi aliran sungai. Hotel seperti ini terutama diperuntukkan bagi keluarga yang ingin beristirahat pada hari-hari libur atau bagi mereka yang ingin berekreasi.

## **4. Motel (Motor Hotel)**

Hotel yang berlokasi di pinggiran atau di sepanjang jalan raya yang menghubungkan satu kota dengan kota besar lainnya, atau di pinggiran jalan raya dekat dengan pintu gerbang atau batas kota besar. Hotel ini diperuntukkan sebagai tempat istirahat sementara bagi mereka yang melakukan perjalanan dengan menggunakan kendaraan umum atau mobil sendiri. Oleh karena itu hotel ini menyediakan fasilitas garasi untuk mobil.

## **D. Klasifikasi Hotel**

Hotel dapat dikelompokkan ke dalam berbagai kriteria menurut kebutuhannya, namun ada beberapa kriteria yang dianggap paling lazim digunakan. Sistem klasifikasi atau penggolongan hotel di dunia berbeda antara negara yang satu dengan negara yang lainnya.

Sebagai contoh, klasifikasi hotel di negara tertentu antara lain :

§ Republik Rakyat Cina (RRC) mempergunakan klasifikasi :

*Tourist Class, Standard dan Superclass Hotel*

§ Bulgaria, Columbia, Equador, Syria, Kuwait, mempergunakan klasifikasi :

Hotel kelas 3, 2, 1 dan *Deluxe*

§ Yunani menggunakan klasifikasi :

Hotel kelas A, B, C, D, E

Di Indonesia pada tahun 1970 oleh pemerintah menentukan klasifikasi hotel berdasarkan penilaian-penilaian tertentu sebagai berikut :

◆ Luas Bangunan

◆ Bentuk Bangunan

◆ Perlengkapan (fasilitas)

◆ Mutu Pelayanan

Namun pada tahun 1977 ternyata sistem klasifikasi yang telah ditetapkan tersebut dianggap tidak sesuai lagi. Maka dengan Surat Keputusan Menteri Perhubungan No. PM.10/PW. 301/Pdb 77 tentang usaha dan klasifikasi hotel, ditetapkan bahwa penilaian klasifikasi hotel secara minimum didasarkan pada :

◆ Jumlah Kamar

◆ Fasilitas

◆ Peralatan yang tersedia

◆ Mutu Pelayanan

Berdasarkan pada penilaian tersebut, hotel-hotel di Indonesia kemudian digolongkan ke dalam 5 (lima) kelas hotel, yaitu :

◆ Hotel Bintang 1 (\*)

◆ Hotel Bintang 2 (\*\*)

◆ Hotel Bintang 3 (\*\*\*)

◆ Hotel Bintang 4 (\*\*\*\*)

◆ Hotel Bintang 5 (\*\*\*\*\*)

Hotel-hotel yang tidak bisa memenuhi standar kelima kelas tersebut, ataupun yang berada di bawah standar minimum yang ditentukan oleh Menteri Perhubungan disebut *Hotel Non Bintang*.

Tujuan umum daripada penggolongan kelas hotel adalah :

- Untuk menjadi pedoman teknis bagi calon investor (penanam modal) di bidang usaha perhotelan.
- Agar calon penghuni hotel dapat mengetahui fasilitas dan pelayanan yang akan diperoleh di suatu hotel, sesuai dengan golongan kelasnya.
- Agar tercipta persaingan (kompetisi) yang sehat antara pengusaha hotel.
- Agar tercipta keseimbangan antara permintaan (*demand*) dan penawaran (*supply*) dalam usaha akomodasi hotel.

Pada tahun 1970an sampai dengan tahun 2001, penggolongan kelas hotel bintang 1 sampai dengan bintang 5 lebih mengarah ke aspek bangunannya seperti luas bangunan, jumlah kamar dan fasilitas penunjang hotel dengan bobot penilaian yang tinggi. Tetapi sejak tahun 2002 berdasarkan Keputusan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata No. KM 3/HK 001/MKP 02 tentang penggolongan kelas hotel, bobot penilaian aspek mutu pelayanan lebih tinggi diban-

dingkan dengan aspek fasilitas bangunannya. Walaupun demikian seorang perencana dan perancang bangunan yang ingin membuat sebuah Hotel khususnya Hotel Ressor dapat mengacu pada Ketentuan dan Kriteria Klasifikasi Hotel Prinsip Hotel Resort, Studi Kasus : Putri Duyung Cottage, Ancol, Jakarta Utara 52 yang dikeluarkan oleh Direktorat Jenderal Pariwisata tahun 1995. Akan tetapi untuk jumlah kamar tidak diharuskan sesuai dengan golongan kelas hotel asalkan seimbang dengan fasilitas penunjang serta seimbang antara pendapatan dan pengeluaran dari hotel tersebut. Hal ini berdasarkan Keputusan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor. KM 3/HK 001/MKP/02.

Adapun kategori pengklasifikasian hotel yang digunakan adalah berdasarkan besarnya hotel (*hotel size*), pemakai jasa hotel (*target market*), mutu pelayanan (*level of service*), dan cara kepemilikannya (*ownership*)

## **E. Persyaratan Kesehatan Lingkungan dan Bangunan Hotel**

Kesehatan lingkungan hotel atau motel sebagai bangunan untuk umum, perlu diperhatikan. Mulai dari kualitas bangunan, utilitas, peralatan/ sarana, suplai makanan, kesehatan pekerja, kamar mandi, sampai pada buangnya dan desinfeksi tempat atau barang-barang bekas pakai orang sebelum dapat dipergunakan oleh orang lain.

### 1. Umum

- a. Lingkungan dan bangunan hotel selalu dalam keadaan bersih
- b. Lingkungan dan konstruksi bangunan hotel tidak memungkinkan sebagai tempat bersarang dan berkembang biaknya serangga dan bintang pengelat
- c. Bangunan hotel harus kuat, utuh dan dapat mencegah penularan penyakit serta kecelakaan

### 2. Tata Ruang

Pembagian ruang hotel harus ditata dan dipergunakan sesuai dengan fungsinya, serta memenuhi persyaratan kesehatan.

### 1. Kontruksi

#### a. Lantai

- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, permukaan rata, tidak licin dan mudah di bersihkan

- 2) Lantai yang selalu kontak dengan air harus mempunyai kemiringan yang cukup ( 2-3 persen ) ke arah saluran pembuangan air limbah

b. Dinding

- 1) Permukaan dinding sebelah dalam harus mudah dibersihkan
- 2) Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air

c. Ventilasi

- 1) Ventilasi dapat menjamin peredaran udara didalam kamar / ruang dengan baik
- 2) Bila ventilasi alam tidak memenuhi persyaratan harus dilengkapi dengan ventilasi mekanis

d. Atap

Tidak bocor dan tidak memungkinkan terjadinya genangan air

e. Langit – langit

- 1) Mudah dibersihkan
- 2) Tinggi minimal 2,5 meter dari lantai

f. Pintu

Dapat mencegah masuknya serangga, tikus dan binatang pengganggu lain

g. Pencahayaan

Didalam lingkungan hotel dan disetiap kamar/ruang harus tersedia sarana pencahayaan dengan intensitas berdasarkan fungsinya sebagaimana tercantum dalam table berikut ini

:

No.	Fungsi Kamar/ Ruang	Intensitas Cahaya (lux)	Keterangan
1	Tidur	Kurang dari 5	Secara keseluruhan tidak menimbulkan silau
2	Relaks	Minimal 30	
3	Bercakap-cakap	Minimal 30	
4	Membaca	Lebih dari 100	

		Lebih dari 200	
5	Untuk kegiatan yang memerlukan sedikit ketelitian	Lebih dari 300	
6	Untuk kegiatan dengan resiko kecelakaan tinggi	Lebih dari 500	

## F. Persyaratan Kesehatan Kamar / Ruang Hotel

### 1. Umum

Setiap kamar/ruang hotel harus :

- a. Selalu dalam keadaan bersih
- b. Tersedia tempat sampah yang cukup
- c. Bebas dari gangguan serangga dan tikus
- d. Udara di dalam kamar/ruang harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
  - 1) Tidak berbau (terutama untuk H<sub>2</sub>S dan amoniak )
  - 2) Tidak berdebu atau berasap/berasap (kadar debu kurang dari 0,26mg/m<sup>3</sup>)
  - 3) Mempunyai suhu 18-28 derajat celcius
  - 4) Mempunyai kelembaban 40-70%
  - 5) Tidak terdapat kuman alpha streptococcous haemoliticus dan kuman pathogen
  - 6) Kadar gas beracun tidak melebihi nilai ambang batas

No.	Jenis Kegiatan	Tingkat Kebisingan (dBA)	Keterangan
1.	Tidur	< 40	
2.	Kantor	< 75	
3.	Dapur	< 80	
4.	Pertunjukan	< 90	Maks. pemaparan 8 jam

## 2. Khusus

### a. Kamar Tidur

- 1) Dinding, pintu dan jendela kamar tidur yang tembus pandang harus dilengkapi dengan tirai yang tidak tembus sinar dari luar.
- 2) Perbandingan jumlah tempat tidur “Single” (untuk satu orang dengan luas lantai kamar tidur, sebagaimana tercantum dalam table berikut :

No.	Jumlah Tempat Tidur	Luas Lantai Minimal (m <sup>2</sup> )
1.	1	4,5
2.	2	8
3.	3	12
4.	4	17
5.	5	20

Setiap penambahan satu tempat tidur harus ditambah 5 m<sup>2</sup>

### b. Ruang Istirahat Karyawan

- 1) Ruang karyawan wanita harus terpisah dengan ruang karyawan pria
- 2) Tersedia lemari (locker) yang aman untuk penyimpanan pakaian karyawan sesuai dengan kebutuhan
- 3) Dilengkapi dengan kamar mandi, jamban dan peturasan yang terpisah antara pria dan wanita
- 4) Perbandingan jumlah karyawan dengan jumlah kamar mandi, jumlah jamban dan jumlah peturasan

### c. Ruang Pengelolaan Makanan dan Minuman

Harus mempunyai persyaratan kesehatan sesuai dengan ketentuan Perundang-undangan yang berlaku

d. Ruang Cuci

Tidak memungkinkan tercampurnya lener bersih dan kotor

e. Gudang

- 1) Gudang untuk menyimpan bahan makanan, bahan berbahaya, alat kantor, alat rumah tangga dll harus terpisah
- 2) Gudang untuk menyimpan bahan makanan dan bahan berbahaya harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang – undangan yang berlaku
- 3) Dilengkapi rak- rak dengan tinggi minimal 20 cm dari lantai dan tangga serta peralatan lain sesuai dengan kebutuhan

## **G. Persyaratan Kesehatan Fasilitas Hotel**

### 1. Penyediaan air

- a. Tersedia air dengan kualitas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang – undangan yang berlaku
- b. Kapasitas air harus memenuhi persyaratan yang berlaku
- c. Air tersedia pada setiap tempat kegiatan secara berkesinambungan
- d. Distribusi air di hotel harus menggunakan system perpipaan dan mengalir dengan tekanan positif serta terhindar dari cemaran silang.

### 2. Pembuangan Air Limbah

- a. SPAL harus menggunakan system tertutup, kedap air, dan air dapat mengalir dengan lancar
- b. Tiap air limbah harus diolah sehingga mutu effluent sesuai dengan ketentuan perundangan yang berlaku

### 3. Toilet dan Kamar Mandi

- a. Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan, dan tempat cuci tangan
- b. Harus selalu dalam keadaan bersih
- c. Lantai terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan
- d. Dilengkapi dengan penahan bau( bowl atau leher angsa )
- e. Letaknya tidak berhubungan langsung ( harus terdapat ruang antara ) dengan tempat pengelolaan makanan, kamar tamu, dan kamar tidur
- f. Toilet wanita harus terpisah dengan toilet pria

- g. Toilet tenaga kerja harus terpisah dengan toilet pengunjung
  - h. Tersedia kaca rias, tempat sampah, tempat abu rokok, tissue, gantungan baju, pengharum ruangan, ember, dan alat pengering tangan
  - i. Harus dilengkapi dengan tanda sanitasi yang berisi pesan mengenai kebersihan / kesehatan
  - j. Setiap kamar tidur harus dilengkapi dengan kamar mandi dan jamban.
4. Tempat Sampah
- a. Harus terbuat dari bahan yang kuat, cukup ringan, tahan karat, kedap air dan mempunyai permukaan halus bagian dalamnya
  - b. Mempunyai tutup yang mudah dibuka atau ditutup tanpa mengotori tangan
  - c. Mudah diisi dan dikosongkan
  - d. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produksi sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan
  - e. Sampah dari setiap ruangan harus dibuang setiap hari
  - f. Harus tersedia TPS
  - g. TPS harus terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah dan minimal setiap 3 kali 24 jam harus dikosongkan
  - h. Peralatan Pencegah Masuknya Serangga
  - i. Sarana penyimpanan air harus tertutup dan bebas jentik nyamuk
  - j. Pada titik tembus pipa dengan dinding harus rapat
  - k. Setiap bangunan hotel harus dilengkapi dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan tikus

## **H. Inspeksi Sanitasi Hotel Melati**

Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil.

Hotel merupakan bangunan yang dikelola secara komersil dengan memberikan fasilitas penginapan untuk masyarakat umum dengan beberapa fasilitas jasa penginapan, pelayanan makanan dan minuman, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian, penggunaan fasilitas perabot dan hiasan-hiasan yang ada di dalamnya.

Menurut keputusan direktorat Jendral Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi no 22/U/VI/1978 tanggal 12 Juni 1978, klasifikasi hotel dibedakan dengan menggunakan simbol bintang antara 1-5. Semakin banyak bintang yang dimiliki suatu hotel,

semakin berkualitas hotel tersebut. Penilaian dilakukan selama 3 tahun sekali dengan tatacara serta penetapannya dilakukan oleh Direktorat Jendral Pariwisata.

Beberapa persyaratan kesehatan dan bangunan harus dipenuhi sebuah hotel melati agar dapat menjadi laik sehat adalah sebagai berikut:

1. Bagian Luar

a. Lokasi

Lokasi terhindar dari pencemaran fisik, kimia, bakteriologis, serta tidak terletak pada daerah banjir

b. Lingkungan

Lingkungan aman dari kemungkinan sebagai sarang vektor, dan dapat mencegah masuknya binatang pengganggu. Memiliki pagar yang kuat.

c. Bangunan

Bangunan kokoh dan kuat serta tidak memungkinkan sebagai tempat berkembangnya serangga dan tikus.

2. Bagian Dalam

a. Lantai

Lantai bersih , tidak licin, terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air, permukaan rata serta tidak memungkinkan adanya genangan air.

b. Dinding

Dinding berwarna terang, bersih, kedap air, dan bagian dalam mudah dibersihkan.

c. Atap

Atap tidak bocor dan tidak memungkinkan adanya genangan air.

d. Langit-langit

Langit-langit memiliki tinggi minimal 2,5m serta bersih.

e. Pintu

Pintu dapat dibuka dan ditutup dengan baik dan dapat mencegah masuknya binatang pengganggu.

f. Kondisi Ruang

Kondisi ruang tidak pengap, bebas dari kuman patogen. Ruangan tidak berbau amoniak serta gas eracun yang melampaui batas. Tingkat kebisingan ruang tidak melebihi persyaratan.

3. Fasilitas sanitasi

a. Kualitas air

Kualitas air memenuhi persyaratan fisik, kimia, bakteriologis serta radioaktif.

b. Kuantitas air

Jumlah air yang tersedia setiap kamar minimal 120 L/hari/kamar, dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

c. Pembuangan air limbah

Memiliki sarana pengolahan air limbah dimana air limbahnya mengalir dengan lancar, saluran air limbah dengan sistim tertutup dan kedap air.

d. Toilet

Toilet bersih dan tidak berbau, terpisah dengan dapur, kamar tidur dan ruang tamu, lantainya kedap air, tidak licin dan miring ke arah saluran pembuangan.

e. Pengolahan Sampah

Tempat sampah terbuat dari bahan kedap air dan tertutup yang letaknya mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah. Sampah dari tiap ruangan diangkut/dikosongkan tiap hari.

## BAB V

### SANITASI GEDUNG BIOSKOP

#### A. Inspeksi Sanitasi Gedung Bioskop

Gedung bioskop adalah suatu tempat termasuk fasilitasnya dimana umum dengan membayar dapat menonton film di tempat tersebut. Dasar pelaksanaan Penyehatan Lingkungan Bioskop adalah Kep. Menkes 288/Menkes/SK/III/2003 tentang Pedoman Penyehatan Sarana dan Bangunan Umum

Gedung pertunjukan merupakan suatu tempat yang punya bangunan/gedung dengan konstruksi tertentu dimana umum berkumpul dengan dapat melihat pertunjukan pada sebuah panggung.

Sanitasi Bioskop memberikan berbagai indikator/parameter yang harus diperhatikan. Beberapa persyaratan kesehatan dan bangunan harus dipenuhi sebuah gedung bioskop agar dapat menjadi laik sehat adalah sebagai berikut:

#### 1. Bagian Luar

##### a. Lokasi

Lokasi terhindar dari pencemaran lingkungan dan tidak terletak di daerah rawan banjir.

##### b. Lingkungan/halaman

Lingkungan/halaman bersih, tidak terdapat genangan air dan air limbah pun dapat mengalir dengan lancar.

#### 2. Bagian Dalam

##### a. Lantai

Lantai bersih, berbahan kuat, kedap air dengan permukaan yang rata, tidak licin dan tidak memungkinkan terjadinya genangan air.

##### b. Dinding dan langit-langit

Dinding dan langit-langit bersih, kuat dan berwarna terang.

##### c. Atap

Atap tidak bocor/kuat dan tidak memungkinkan terjadinya genangan air.

##### d. Pintu

Pintu kuat serta dapat mencegah masuknya serangga dan binatang pengganggu.

##### e. Pagar

Pagar kuat dan terpelihara.

##### f. Kursi

- Kursi kuat dengan sandaran yang ergonomic.
- g. Pintu bahaya/darurat  
Pintu bahaya/darurat terletak di sebelah kanan dan kiri, membuka ke arah luar dan terdapat lampu merah dengan tulisan “Pintu Darurat”.
  - h. Ventilasi  
Terdapat perlengkapan untuk sirkulasi udara dan udara pun terasa nyaman/tidak panas.
  - i. Pencahayaan  
Tersedia penerangan untuk pembersihan dan pencahayaan di dalam ruang tidak menimbulkan kesilauan.
  - j. Proyektor  
Tidak bergetar, gambar yang ditampilkan terlihat jelas.
  - k. Layar  
Layar berwarna putih dengan pinggiran berwarna gelap, tinggi dasar layar sejajar dengan pemandangan kursi terdepan.
  - l. Suara  
Suara jelas, tidak terlalu keras dan tidak bergema.
3. Fasilitas Sanitasi
- a. WC/jamban  
WC/jamban bersih terpelihara, terpisah antara jamban pria dengan jamban wanita, dan jumlah jamban serta air bersih yang tersedia cukup.
  - b. Peturasan  
Peturasan/urinoir bersih dan tidak berbau, jumlah peturasan serta air bersih yang tersedia cukup.
  - c. Tempat sampah  
Tersedia dengan jumlah yang cukup, permukaan bagian dalam halus dan dilengkapi dengan penutup.
  - d. Pembuangan limbah  
Saluran air limbah dengan sistim tertutup dan kedap air yang dihubungkan dengan riol kota atau diolah dalam SPAL, air limbah mengalir dengan lancar
4. Lain-lain
- a. Kotak P3K  
Tersedia minimal 1 kotak P3K yang berisi obat-obatan sederhana.
  - b. Alat pemadam kebakaran

Tersedia alat pemadam kebakaran yang berfungsi baik dan mudah dijangkau, dilengkapi dengan petunjuk penggunaannya.

## BAB VI

### SANTIASI KOLAM RENANG

#### A. Pembagian Kolam Renang

Kolam renang merupakan penunjang pelayanan pariwisata. Biasanya terdapat di hotel dan tempat objek wisata khusus kolam renang.

a. Menurut pembuatannya:

1. Pemandian alam (natural bathing place)

Pemandian pantai laut, telaga, sungai dsb. Pengawasan sanitasi tipe ini sulit sekali dilakukan, yang perlu diperhatikan adalah lingkungan sekitar pemandian tersebut harus dijaga kebersihannya terutama saluran pembuangan air limbah, pembuangan tinja, buangan bahan-bahan kimia dan radio aktif.

2. Pemandian buatan (Artificial swimming Pool)

Pemandian umum didalam kotamadya/kabupaten, di hotel, dsb.

b. Berdasarkan cara pengisian air kolam :

a. Fill and draw pool, kolam diisi penuh dengan air, setelah itu digunakan dan apabila airnya kotor dibuang/dikuras. Biasanya masa penggunaannya tidak lama, tergantung dari jumlah perenang yang menggunakan dan tingkat pengotoran air kolam.

b. Flow trough pool, air didalam kolam akan terus-menerus bergantian dengan yang baru. Tipe ini dia anggap yang terbaik, hanya saja membutuhkan banyak air berasal dari satu mata air di alam.

c. Rucyculatory pool

Dari pandangan masyarakat, merupakan kolam renang yang paling tepat. Hal ini dikarenakan kolam renang tersebut mempunyai peralatan untuk penyaringan sehingga air kolam dapat dipertahankan kualitasnya (ada pemantauan secara terus-menerus).

3. Berdasarkan pemakaiannya :

- Kolam pemandian perorangan (Privato Swimming Pool) yaitu kolam renang yang terletak di rumah perseorangan dan diawasi oeh pemiliknya sendiri. Penggunaannya hanya terbatas yaitu anggota keluarga atau tamu yang di undang.
- Kolam renang untuk umum (Public Swimming Pool) adalah kolam renang yang digunakan untuk renang atau mandi secara kolektif oleh sejumlah orang dan dioprasikan oleh seorang pemilik atau peusahaan dengan dikenakan biaya setiap kali menggunakannya.

4. Menurut letaknya maka kolam renang dapat dibedakan sbb :

- Kolam renang yang terletak di tempat terbuka (out door swimming pool)  
Misalnya :
- kolam renang umum/perorangan yang terletak di tempat terbuka
- kolam renang alam/ pemandian alam
- Kolam renang yang terletak di tempat tertutup (indoor swimming pool)  
Misalnya :
- Public Swimming Pool yang terletak dalam bangunan tertutup, dsb

## **B. Prinsip-Prinsip Kolam Renang**

1. Pengendalian terhadap kotoran atau bahan infeksi yang termasuk kedalam kolam dengan jalan :

- a. Kebersihan dengan hygiene perorangan dari perenang perlu diperhatikan
- b. Desain konstruksi dari kolam renang yang tepat dapat menghalangi pencemaran air kolam dari air kotor, debu, sampah dan daun-daunan yang ada disekitar kolam renang.

2. Menghilangkan secepatnya setaiap kotoran dan bahan infeksi yang masuk kedalam, dengan jalan :

- a. Desinfeksi terus menerus untuk membantu dan memelihara kondisi air kolam renang yang memenuhi syarat.
- b. Resirkulasi dan penyaringan yang tepat akan menjaga kondisi air kolam yang memenuhi syarat

3. Konstruksi dan cara pengoprasian kolam renang yang benar dapat dilakukan bila :

- a. Peralatan dan perlengkapan kolam renang terjamin
- b. Perenang setiap saat selalu diawasi
- c. Jumlah perenang dibatasi (terkontrol)

## **C. Syarat Pembangunan Kolam Renang**

1. Letak kolam renang

- Terletak di tempat yang strategis, yaitu mudah dicapai dengan jalan kaki, ataupun kendaraan umum/pribadi
- Bangunan kolam harus dapat melindungi kolam air kolam dari tipan angin kencang yang membawa debu atau daun-daunan

- Wilayah dari kolam renang harus dipagari setinggi minimal 1,80 meter dan tidak mudah di panjati
- Kolam renang harus bebas dari dun-daunan yang menggelayang di atasnya.

## 2. Ukuran Kolam Renang

Ukuran kolam renang erat hubungannya dengan perkiraan daya tampung kolam renang terhadap pengunjung.

- Untuk pemandian umum yang besar, data untuk experted loading mungkin dapat diperoleh dari kolam renang lain pada area yang sama, atau melakukan survey khusus. Diperkirakan untuk kota berpenduduk dibawah 30.000 orang jumlah pengunjung maksimal setiap harinya di kolam renang antara 5-10 % dari populasi.
- Batas jumlah perenang menurut APHA
  - Diving area (daerah penyelaman)  
Batas maksimum 2 perenang untuk radius 10 ft dari masing-masing papan loncat
  - Swimming area (daerah perenang)  
Mempunyai kedalaman lebih dari 5 ft dan terletak di luar dari daerah penyelaman
  - Non swimming area (bukan daerah untuk berenang)  
Untuk kolam renang yang besar 60-80 , dari luas kolam digunakan untuk non swimming area

## 3. Penyediaan air kolam renang

- Kualitas air kolam harus memenuhi syarat fisika, kimia, dan mikrobiologis sesuai dengan peraturan menteri Kesehatan Nomor : 416/Menkes/Per/IX/-1990 tanggal 3 September 1990.
- Jumlah air didalam mencukupi
- System penyediaan air dalam kolam dilakukan secara saniter yang terlindung dari bahaya kontaminasi pada
- Air penambah (Make up Water) harus dialirkan lewat “Vacuun Breaker” untuk mencegah Backsiphonage”

## 4. Konstruksi kolam

- Kolam harus dibuat dari bahan yang kuat, rapat air, keras dan licin, baik untuk lantai ataupun dinding.
- Dinding dan lantai harus berwarna terang ntuk menjaga keselamatan dan agar lebih saniter

- c. Setiap pertemuan dua dinding atau sudut membentuk bulatan agar mudah dibersihkan.

#### 5. Bentuk kolam dan dasar kolam

- a. Lubang pengurasan harus terletak di tempat terdalam
- b. Kemiringan dari lantai kolam tidak boleh lebih dari 1 inc per ft. jika kedalaman air kurang 5 1/2 ft dan tidak boleh ada perubahan kemiringan lantai yang tiba-tiba. Pada kolam renang dengan panjang kurang dari 50 ft, rata-rata kemiringan akan menurun menjadi 1 1/2 inch per ft.
- c. Dinding kolam harus benar-benar vertical dan melengkung dengan pertemuan dengan lantai dasar

#### 6. Tempat berjalan Perenang

- a. Sekeliling kolam tersebut harus ada tempat berjalan (pool duck area) yang lebarnya minimum 1,5 meter
- b. Tempat berjalan tersebut harus punya kemiringan sebesar 1/4 inch per foot dan dilengkapi dengan lubang pengering lantai satu buah untuk setiap 100 ft<sup>2</sup> luas permukaan

#### 7. Pemasukan Air (Return Water Inlets)

1. Air masuk harus diatur disesuaikan dengan luas kolam sehingga dapat didistribusikan secara merata
2. Jumlah dan letak lubang inlets
  - Semua lubang inlet terletak pada kedalaman 10-15 inch dibawah saluran kelebihan untuk mencegah hlangnya desinfektan
  - Rata-rata aliran air yang melewati berbagai ukuran inlets tidak boleh lebih dari ukuran yang dibawah ini :  
Ukuran pipa inlet (inch) 1" 1 1/4 1 1/2 dan 2" Rata – rata aliran (gpm)

#### 8. Pipa pengeluaran air (Water Outlets)

- a. Pipa pembuangan umumnya dihubungkan dengan pompa, penyedot agar air cepat keluar
- b. Diusahakan air kolam dalam waktu 6 jam telah berkuras habis
- c. Apabila lebar kolam lebih dari 7 meter perlu penambahan saluran pipa pengeluaran air

- d. Diusahakan agar jangan terjadi vortex (pusaran) pada saat pembuangan air keluar, dengan jalan pada ujung pipa pembuangan ditutup dengan terali besi untuk menghindari kecelakaan
- e. Dilarang pipa pembuangan saluran ini langsung dihubungkan air kotor kotamadya
- f. Letak outlet minimal 25 cm dari dinding kolam renang
- g. Jarak antara satu outlet dengan yang lainnya tidak boleh lebih dari 50 cm

## 9. Penerangan

Untuk kolam renang digunakan cahaya dari alam (natural lighting) dan cahaya buatan (artificial lighting) dengan syarat sbb :

- Pencahayaan alam, untuk indoor pool tidak boleh ada jendela tapi cukup lubang angin /ventilasi dengan ketinggian 7 ft diatas lantai ruangan agar dapat mengurangi cahaya yang dipantulkan oleh permukaan air kolam. Pencahayaan yang baik dengan menggunakan sinar difus berasal dari atas karena sedikit sekali menimbulkan pantulan pada permukaan air kolam.
- Pencahayaan buatan, kuat penerangannya tergantung dari penggunaannya.

## 10. Saluran pembuangan keliling kolam (scum gutters)

- a. Saluran ini berguna untuk membersihkan permukaan air dan sirkulasi
- b. Saluran buangan harus dibangun mengelilingi kolam renang dengan ketinggian yang sama
- c. Kedalaman dari saluran ini sekitar 2-3 inch agar dapat dimanfaatkan untuk pegangan perenang
- d. Lubang pemutusan saluran keliling (gutter drain) di anjurkan berbentuk tegak lurus untuk mencegah penyumbatan

## 11. Pipa penyambung untuk penyiraman

- a. Sambungan pipa penyiraman dengan ukuran sambungan  $\frac{3}{4}$  inch pada tempat berjalan perenang (pool deck area) digunakan untuk penyiraman dan pembersihan
- b. Tekanan air untuk pipa penyiraman minimal 20 lb/psi.
- c. Pipa penyiraman sebaiknya dihubungkan dengan vacuum breaker untuk mencegah terjadinya air tercemar kedalam air bersih).

## 12. Tangga kolam

- a. Tangga kolam di pasang tegak lurus dengan jarak dari dinding kolam antara 3-6 inch dan dilengkapi dengan pegangan tangan (hand rail)
- b. Penempatan tangga pada divig area dekat papan loncat dan di ujung kolam dari swimming.

### 13. Papan peloncat

- a. Tinggi papan loncat haruslah disesuaikan dengan dalamnya kolam, dengan ketentuan sbb :  
 Tingginya papan peloncat diatas permukaan air Dalamnya kolam renang  
 1 – 4 ft 10 ft  
 4 – 10 ft 12 ft  
 Diatas 10 ft 15 – 18 ft  
 Dasar kolam haruslah miring dan bukan datar karena untuk keperluan....
- b. Jarak papan peloncat satu dengan yang lain diantaranya minimal 12 ft (3,5 m)
- c. Ukuran papan peloncat adalah panjang 16 ft (+- 5 m) dan lebar (+- 50 cm)

### 14. Panjang kolam

Untuk satu lifeguard dapat memelihara kawasan seluas  $\pm 2000$  ft<sup>2</sup> luas permukaan kolam. Jika kolam renang mempunyai lebih dari satu lifeguard, maka tempat mereka bertugas saling berlawanan.

### 15. Peralatan disinfeksi

- a. Bahan disinfeksi :
  - Gas cholr dengan konsentrasi 100 %
  - Calcium hypochlorite dengan konsentrasi 70 % bebrentuk tepung (powder)
  - Kalium hypochlorite dengan konsentrasi 4-12 % berbetuk cairan
- b. Peralatan disinfeksi :
  - Chlorinator
  - Ruangan untuk meletakkan chlorine terpisah dengan jendela yang cukup untuk memudahkan observasi dari luar oleh petugas tanpa harus masuk kedalamnya.
- c. Cara disinfeksi  
 Bila menggunakan gas chlorine (bebrbentuk cair dalam tabung) mempunyai kekuatan 100 % chlor bebas, untuk sebuah chlorinator dengan kemampuan 1 lb gas chlor setiap

hari digunakan pada indoor pool dengan volume air 10.000 gallon. Sedangkan untuk outdoor pool 5000 gallon air kolam

d. Harus ada operator khusus untuk desinfeksi ini.

## Bathroom

Pemandian (bathroom) adalah tempat pemandian yang didalamnya terdapat sarana yang dapat memberikan kenyamanan dan kesenangan serta administrasi kolam. Didalam bathroom ini terdapat : ruangan untuk berpakaian, tempat showers, pusat pengendali kolam, ruangan gawat darurat dan ruang untuk penjaga (guard room) dsb.

Persyaratan umum :

- Bathroom melindungi kolam dari tiupan angin yang kencang.
- Harus terletak sedemikian rupa sehingga pintu masuk ke kolam dekat dengan bagian terdangkal dari kolam.

Persyaratan khusus :

### 1. Ruang berpakaian

Ukuran umum untuk ruangan ini adalah 1/5 dari luas kawasan kolam renang

- a. Lantai ruangan harus tidak licin, kedap air dengan sudut antara dinding dan lantai melengkung, lantai kemiringan  $\frac{1}{4}$  inc per ft.
- b. Desain ruangan sederhana, dengan konstruksi kedap air dan bahan yang halus dan ada sambungan pipa untuk pencucian, dinding pemisah ruangan terletak diatas 6 inc diatas lantai ruangan.
- c. Ventilasi alam atau buatan memenuhi syarat minimal 10 % dari lantai agar dapat meningkatkan kondisi ruangan pakaian
- d. Penerangan minimum 10 fc pada titik 3 meter dari lantai ruangan dan tetap menyala siang dan malam hari.

### 2. Tempat penyimpanan pakaian

- a. Bisa digunakan penyimpanan dengan menggunakan tas yang digunakan pada rak
- b. Untuk pakaian anak-anak disarankan menggunakan keranjang untuk seriap anak.

### 3. Shower (mandi dengan penyiraman)

- a. Satu shower untuk 40 perenang
- b. Bila dalam ruangan maka dinding ruangan shower harus kedap air dan mudah dibersihkan pada harus ketinggian 1,5 – 2 meter.

- c. Lantai shower dibuat dari bahan kedap air. Tidak licin dengan kemiringan 3/8 inch per ft.
4. Toilet
- a. 1 jamban dan 1 urinoir untuk 60 pria
  - b. 1 jamban untuk 40 wanita dan 1 urinoir untuk 60 wanita
  - c. Dalam ruang lavatories tersedia Sabun, tempat cuci tangan dan tissue
  - d. Konstruksi toilet sama dengan konstruksi shower dengan tambahan konstruksi permanen untuk ruang jamban.
5. Ruangan pertolongan pertama/ PPPK
- a. Harus ada peralatan PPPK seperti obat-obatan, tempat tidur, tempat cuci tangan juga locker untuk menyimpan pakaian/beda-benda pribadi baik penderita atau petugas jaga
  - b. Ada petugas khusus yang terampil PPPK.
6. Hygiene perorangan
- a. Semua orang yang akan berenang membersihkan badannya di shower, disamping untuk penyesuaian suhu tubuh
  - b. Mereka yang berpenyakit kulit, pilok, mata atau penyakit enular lainnya tidak boleh berenang
  - c. Dilarang untuk meludah, berkumur dan kencing sewaktu berada didalam kolam renang.
  - d. Dilarang membawa makanan didalam area kolam renang
7. Sarana pelayanan makanan/ kantin
- a. Persyaratan pada restoran berlaku disini
  - b. Makanan yang di jual hendaknya “ready for eat” (siap untuk dimakan) sehingga tidak banyak mengotori pemandian.
  - c. Fasilitas sanitasi bagi kantin harus tersedia dalam jumlah laupun kualitas yang memenuhi syarat.
- Meliputi : Jamban, urinoir, tempat cuci tangan dan tempat sampah
8. Cara menghitung maksimal kapasitas kolam (Maximum bathing load)

## E. Pengaruh Kesehatan

Secara epidemiologis menunjukkan bahwa walaupun konstruksi dan pengoperasian kolam renang/pemandian umum telah dilakukan dengan baik bukan merupakan jaminan untuk tidak menimbulkan masalah kesehatan masyarakat. Keadaan ini mendorong kita perlu melakukan pengawasan sanitasi kolam renang/ pemandian agar jangan sampai timbul masalah kesehatan masyarakat.

Beberapa penyakit yang erat hubungannya dengan kolam renang adalah sebagai berikut :

1. Kelompok penyakit perut (intestinal diseases) :Typhus, parathypus, dysentri amuba, leptospira, dysentri basilair Hal ini bisa ditimbulkan melalui air kolam renang yang tercemar oleh limbah rumah tangga atau kotoran binatang.
2. Kelompok penyakit pernafasan (respiratory diseases), seperti : pilek, sinusitis, radang tenggorokan.
3. Kelompok penyakit infeksi pada mata, telinga, hidung, kerongkongan dengan kulit.
4. Kecelakaan-kecelakaan

Kecelakaan dan kematian merupakan masalah besar di kolam renang, penyebab utama adalah dari kurangnya pengawasan pada konstruksi, cara penggunaan dan pemeliharaan peralatan di kolam renang.

- Masalah kecelakaan yang sering terjadi di kolam renang adalah disebabkan antara lain :
  - Patahnya papan loncat
  - Penempatan peluncur air yang salah
  - Salahnya pemasangan atau pemeliharaan perawatan listrik
  - Kurang tepatnya pemasangan atau pemeliharaan perawatan listrik
  - danya pecahan gelas ataupun kacamata didalam kolam
- Dari semua penyakit / kecelakaan tersebut yang paling umum terjadi pada perenang adalah :
- iritasi mata akibat dosis khlor yang tinggi
  - Ph yang terlalu asam
  - penyakit rangen (swimming itch)

Dari kenyataan yang ada, banyak membuktikan bahwa teori jelas berbeda dari kenyataan yang terjadi. maka, akan lebih bijak ketika lewat pembahasan mengenai kolam renang ini diharapkan ketika kunjungan lapangan dapat memberikan pelajaran lebih lagi mengenai sanitasi kolam renang.

## BAB VI

### SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

#### **A. Standar Persyaratan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran**

Dasar hukum yang digunakan dalam upaya hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Rumah makan/restoran merupakan salah satu jasa boga yang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman bagi kepentingan umum. Menurut Kepmenkes diatas yang dimaksud dengan rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan yang dimaksud dengan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya; (Depkes, 2003).

Upaya-upaya program pengamanan makanan meliputi pengamatan setiap tahap dari rantai peredaran makanan dari petani sampai meja makan guna menurunkan bahaya yang diakibatkan oleh makanan tersebut. Titik kritis dalam kegiatan pengawasan makanan adalah meliputi : 1) seleksi dan penerimaan bahan makanan; 2) penyimpanan, penanganan, dan menyiapkan bahan makanan; 3) memasak dengan efektif; 4) penanganan setelah dimasak, 5) membersihkan dan sanitasi bahan makanan dan makanan jadi, termasuk pelayanan mengkemas makanan; 6) hygiene penjamah; dan 7) pelatihan penjamah makanan. Selain restoran/rumah makan memiliki sertifikat laik sehat dan grading, penjamah makanan juga wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan (Depkes, 2003).

Sedangkan persyaratan sanitasi rumah makan/restoran secara lengkap sebagai berikut:

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/cm<sup>2</sup>). 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.

## **B. Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran**

Berdasarkan KepMenKes RI NO 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran bahwa Rumah Makan harus memenuhi beberapa syarat kesehatan seperti :

### **A. PERSYARATAN LOKASI DAN BANGUNAN**

#### **1. Lokasi**

Rumah Makan terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain debu, asap, serangga dan tikus

#### **2. Bangunan**

##### **a. Umum**

- Bangunan yang dirancang harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang undangan yang berlaku
- Terpisah dengan tempat tinggal

#### b. Tata ruang

- Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi
- Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu
- Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan

#### c. Kontruksi

##### 1. Lantai

- Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan
- Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati

##### 2. Dinding

- Permukaan dinding sebelah dalam harus rata & mudah dibersihkan
- Kontruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap
- Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai

##### 3. Ventilasi

- Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut :  
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

#### 4. Pencahayaan

- Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruangan
- Disetiap ruangan kerja seperti gudang,dapur,tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan,intensitas pencahayaan sedikitnya 10 food candle
- Pencahayaan/peneranganharus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata

#### 5. Atap

- Tidak bocor,cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya

#### 6. Langit-langit

- Permukaan rata,berwarna terang serta mudah dibersihkan
- Tidak terdapat lubang-lubang
- Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter

#### 7. Pintu

- Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan
- Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka kearah luar
- Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam
- Jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1(satu) cm

### B. PERSYARATAN FASILITAS SANITASI

#### 1. Air bersih

- Harus sesuai dengan KepMenKes yang berlaku
- Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan

#### 2. Air limbah

- Sistem pembuangan limbah harus baik,saluran terbuat dari bahan kedap air,tidak merupakan sumber pencemaran mislnya memakai saluran tertutup,sectick tank dan riol
- Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia
- Saluran air limbah dapur harus dilengkapi perangkat lemak (grease trap)

### 3. Toilet

- Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan
- Didalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air
- Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet pria
- Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung
- Toilet dibersihkan dengan deterjen dan alat pengering
- Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun
- Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan
- Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandainnya / kemiringannya cukup
- Ventilasi dan penerangan baik
- Air limbah dibuang 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 pemanung dan saluran pembuangan
- Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup
- Peturasan dilengkapi dengan air mengalir
- Jamban harus dilengkapi dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue)

### 4. 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 yang cepat membusuk
- Jumlah volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan
- Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah
- Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan
- Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terlatak ditempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah

## 5. Tempat cuci tangan

- Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk.

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1 – 60 Orang	1
61 – 120 Orang	2
121 – 200 Orang	3

Setiap penambahan 150 Orang ditambah 1 buah

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan dengan sabun dan alat pengering

- Apabila tidak tersedia fasilitas seperti diatas dapat disediakan :
  - Sapu tangan kertas/tissue yang mengandung alkohol 170 %
  - Lap basah dengan suhu 43,3 °C
  - Air hangat dengan suhu 43,3°C
- Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti cuci tangan pada butir diatas yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut : 1 sampai 10 orang 1(satu) buah untuk setiap pemanbahan 10 orang atau lebih
- Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan

## 6. 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 psi ( 1,2kg/cm<sup>2</sup>)
- Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah
- Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak yaitu untuk mengguyur,menyabun dan membilas

## C. Persyaratan dapur,ruang makanan dan gudang karyawan

### 1. Dapur

- Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan

- Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
- Permukaan langit2 harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata berwarna terang dan mudah dibersihkan
- Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau bauan /exhaurer yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur
- Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap(hood),alat perangkap asap,cerobong asap,saringan dan saluran serta pengumpul lemak
- Semua tungku terletak dibawah sungkup asap ( hood )
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar
- Intensitas pencahayaan alam maupun buatan min. 10 Fc
- Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja didapur,menghilangkan asap dan debu
- Ruangan dapur bebas dari serangga ,tikus dan hawan lainnya
- Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta / gram
- Tersedia sedikitnya meja peracikan,peralatan,lemari/fasilitas penyimpanan dingin,rak-rak peralatan,bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
- Harus dipasang tulisan cuci tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan ditempat yang mudah dilihat
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC,peterusan/urinior kamar mandi dan tempat tinggal

## 2. Ruang Makan

- Setiap kursi tersedia ruangan min.0,85 m<sup>2</sup>
- Pintu yang berhubungan dengan dengan halaman dibuat rangkap, pinu bagian luar membuka kearah luar
- Meja kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
- Tempat untuk /peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus untuk menjamin tidak tercemarnya makanan
- Lantai dinding dan langit – langit harus selalu bersih dan warna terang
- Perlengkapan set kursi harus bersih dan tidak mengandung kutu busuk/kepinging dan serangga pengganggu lainnya

### 3. Gudang Bahan Makanan

- Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
- Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
- Pencahayaan gudang min. 4 fc pada bidang setinggi lutut
- Gudang dilengkapi dengan rak rak tempat penyimpanan makanan
- Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
- Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

### D. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi

#### 1. Bahan Makanan

- Bahan makanan dalam kondisi baik tidak rusak dan tidak membusuk
- Bahan Makanan berasal dari sumber resmi dan terawasi
- Bahan makanan kemasan ,bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan peraturan perundang unddangan yang berlaku

#### 2. Makanan Jadi

- Makanan jadi dalam kondisi baik tidak rusak dan tidak membusuk,makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya penggembungan cekung dan kebocoran
- Angka kuman E.coli pada makanan 0 per gram contoh makanan
- Angka kuman E.coli pada minumann 0 per gram contoh makanan
- Jumlah kandungan logam berat dan residu pertisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang undangan yang berlaku
- Buah buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan,khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Pemangant 0,02 % atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik

### E. Persyaratan Penyajian Makanan

- Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran
- Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya
- Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih

- Makanan yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu min.60<sup>0</sup>C
- Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih
- Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
  1. Ditempat yang bersih
  2. Meja dimana makanan yang disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formika,taplak tidak mutlak ada
  3. Tempat tempat bumbu/merica,garam,cuka,tomato,sauce,kecap,sambel dan lain lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut mulutnya
  4. Asbak tempat abu rokok yang tersedia diatas meja makan setiap saat dibersihkan
  5. Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci

#### F. Persyaratan Peralatan

- Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain : Timah(Pb),Arsenikum(As),Tembaga(Cu),Seng(Zn),Cadmiun(Cd) dan Antimony(Sb)
- Peralatan tidak rusak,gompel,retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan
- Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati,rata,halus an mudah dibersihkan
- Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan
- Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung E.coli per cm permukaan alat
- Cara pencucian harus memenuhi syarat ,pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergen, air dingin, air panas sampai bersih,dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80<sup>0</sup>C dan dilap dengan kain
- Pengeringan paralatan harus memenuhi ketentuan Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain

Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :

- Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih
- Cangkir, mangkok, gelas, dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik
- Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak
- Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya
- Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak

## G. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi

### 1. Penyimpanan Bahan Makanan

- Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
- Penempatannya terpisah dengan makanan jadi
- Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan : dalam suhu yang sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm dan kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% - 90%
- Bila bahan makanan disimpan digudang, cara penyimpanan tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
  - Jarak makanan dengan lantai 15 cm
  - Jarak makanan dengan dinding 5 cm
  - Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
- Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan ( FIFO = First In First Out )

### 2. Penyimpanan Makanan Jadi

- Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya
- Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu  $65,6^{\circ}\text{C}$  atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin  $4^{\circ}\text{C}$  atau kurang
- Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam wadah lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu  $-5^{\circ}\text{C}$  sampai  $-1^{\circ}\text{C}$

#### H. Persyaratan Pengolahan Makanan/Tenaga Kerja

- Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
- Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan Sarung tangan plastik, Penjepit makanan, Sendok garpu dan sejenisnya
- Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek/apron, tutup rambut, sepatu dapur dan berperilaku tidak merokok, tidak makan/mengunyah, tidak memakai perhiasan, tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya, selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil, selalu memakai pakainya kerja dan pakainya pelindung dengan benar serta selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat rumah makan.
- Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa dan buku kesehatan yang berlaku dan pemeriksaan kesehatan karyawan harus dilakukan 6 bulan sekali.