

BAB V

PEMBAHASAN

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengontrol hal-hal apa saja yang dapat menyebabkan pencemaran air minum, tempat, penjamah dan peralatan yang dapat menyebabkan penyakit atau masalah kesehatan lainnya. Dan pada hasil penelitian yang dilakukan di 6 depot air minum yang berada di Wilayah Kerja Puskesmas Segiri dijelaskan sebagai berikut :

1. Higiene sanitasi depot dari aspek tempat

Dari hasil observasi yang dilakukan peneliti menunjukkan bahwa (83%) depot berada di kawasan yang aman, tidak berdekatan dengan lokasi pembuangan sampah. Namun, (16%) lokasi depot yang cukup berdekatan dengan tempat pembuangan sampah yang bisa saja menyebabkan masalah kesehatan. Dan diketahui bahwa (83%) bangunan depot sudah terbuat dari bata merah dan diplester. Namun, (16%) depot yang dindingnya masih menggunakan seng, sehingga dikhawatirkan debu dapat terperangkap dan menimbulkan kontaminasi.

Terdapat (83%) depot air minum yang mempunyai lantai, dinding, yang kedap air, permukaan halus, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan. Selain itu kemiringannya cukup untuk dibersihkan dan tidak terdapat genangan air. Dan hasil observasi diketahui (33%) depot yang atap dan langit-langitnya telah memenuhi persyaratan, permukaan rata dan anti tikus. Namun, (66%) depot yang atapnya ada kebocoran dan robek, bahkan salah satunya tidak menggunakan atap hingga langsung ditutupi dengan seng

rumah pemilik depot. Dari tata ruang hanya satu depot yang belum mempunyai area penyimpanan dan ruangan tunggu bagi pelanggan.

Untuk pencahayaan dari hasil observasi menunjukkan (50%) depot mempunyai pencahayaan yang cukup sehingga dapat digunakan, tidak berlebihan dan tidak mengganggu pekerja. Namun, (16%) depot tidak mempunyai ventilasi yang baik untuk melakukan perputaran udara secara bebas di dalam ruang (Kartika, 2021)

Hasil observasi menunjukkan (100%) depot air minum telah mempunyai akses kamar mandi maupun jamban, dan pembuangan limbah lancar, Namun, (83%) depot air minum tidak mempunyai tempat fasilitas sampah yang memakai tutup dan juga cuci tangan yang menggunakan air mengalir dan sabun. Depot juga harus terbebas oleh tikus, lalat maupun serangga yang lain karena bisa saja mencemari kualitas air, dan (33%) depot tidak memenuhi persyaratan karena tempat depot tersebut tidak terjaga kebersihannya (Riska Epina Hayu dkk, 2018)

2. Higiene sanitasi depot dari aspek peralatan

Dari hasil penelitian yang dilakukan di 6 depot menunjukkan bahwa semua depot air minum tersebut memakai peralatan yang berasal dari tara pangan, dan mikro filter masih dalam kondisi baik, keadaan tandon air di seluruh depot juga tertutup rapat, dan tidak terpapar oleh sinar matahari serta terbuat oleh fiber/stainles. Semua depot juga selalu membersihkan dan mencuci botol sebelum dilakukan pengisian air, hal ini mencegah kotoran

bekas pemakaian sebelumnya, dan segera membersihkan botol ke konsumen 1x24 jam untuk menghindari terjadinya pencemaran.

Hasil observasi yang dilakukan bahwa ke 6 depot sudah melakukan pencucian galon dengan cara terbalik, dan terdapat mikro filter dengan ukuran yang berbeda dan alat sterilisasi yang masih aktif dan selalu digunakan dengan baik (Indrayani, 2022)

Dari hasil observasi ke 6 depot terdapat (33%) depot melakukan pengisian galon di luar ruang pengisian galon dengan menggunakan selang untuk mengisinya. Sejumlah penelitian juga meneliti tempat pengisian galon di antaranya yang dilakukan Wandrivel menemukan bahwa (88,9%) depot memiliki ruang pengisian galon yang dilapisi kaca, dan penelitian Haryuni dan Djaja dalam (Trisnaini, 2018), menyatakan bahwa kondisi ruangan tertutup yang terdapat lebih dari satu galon air dan kualitas bakteriologis air mempunyai pengaruh yang signifikan satu sama lain. Hasil yang diteliti menyatakan bahwa tidak ada hubungan alat sterilisasi antar galon dengan kualitas bakteriologis yang diolah di tempat penampungan air. Namun prosedur pembersihan dan pengisian galon harus berada di ruang tertutup, tahap yang dimaksudkan untuk mengurangi kemungkinan masuknya pencemar ke dalam galon yang telah berisikan air. Jika prosedur ini tidak dilakukan dengan benar, maka ada potensi pencemaran air.

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa setelah pengisian lalu diberikan tutup baru yang bersih dan aman, tapi tidak menggunakan metode memasang segel galon. Lalu galon di lap menggunakan kain yang bersih,

dan harus melakukan pemeliharaan dan pergantian alat dan lap. Karena meskipun kualitas sanitasi peralatan depot air minum cukup baik, tetapi pemeliharannya tidak terjaga maka fungsinya akan menurun jika peralatan tidak dipelihara dengan baik sesuai dengan standar yang dikeluarkan (Hasanah, 2023)

3. Higiene sanitasi dari aspek penjamah

Dari hasil penelitian yang dilakukan untuk kategori penjamah atau operator (50%) depot air minum yang para penjamahnya tidak berperilaku higiene setiap melayani konsumen seperti terlihat pada saat observasi penjamah merokok di sekitar depot air minum tersebut. Dan semua penjamah tersebut tidak melakukan cuci tangan menggunakan air yang mengalir dan tidak menggunakan sabun saat melakukan pelayanan terhadap konsumen, penjamah hanya mengusap tangan pada baju yang mereka pakai. Penjamah depot tersebut tidak memakai pakaian kerja yang bersih dan rapi dan tidak memakai pelindung kepala saat bekerja, dan (83%) penjamah depot tersebut juga tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala saat observasi langsung terlihat penjamah melakukan pelayanan dalam keadaan kurang sehat, hal tersebut bisa saja berpengaruh terhadap kinerja dan dapat menyebabkan virus (Saidah, 2020)

4. Higiene sanitasi depot dari aspek air baku air minum

Dari hasil penelitian bahwa semua depot belum memenuhi persyaratan dari aspek air baku air minum dikarenakan tidak menggunakan pengangkutan air baku dari luar dan juga terdapat (16%) depot tidak

memenuhi persyaratan kualitas mutu air minum yang di hasilkan, sesuai pada Permenkes RI No. 43 Tahun 2014

5. Kualitas mikrobiologi depot air minum

Dari hasil pemeriksaan sampel air depot air minum isi ulang terdapat (16%) depot air minum yang masih terdapat Bakteri E. Coli dikarenakan masih memanfaatkan sumber air baku dari sumur bor. Berdasarkan penelitian oleh I Putu Mas bahwa 3 sampel dari sumur bor yang diteliti mengandung bakteri yang terdapat di dalam 100 ml sampel air (Putu, 2021). Namun bisa saja disebabkan oleh faktor yang lain, dan dari 6 (100%) depot hanya (83%) depot yang memenuhi persyaratan air baku maupun air minum lolos uji kualitas air yang persyaratan kualitas air minum di atur dalam Permenkes RI No. 2 Tahun 2023, standar mutu air yang diperbolehkan adalah 0 per 100 ml. Sehingga air minum harus memenuhi standar yang sesuai dengan baku mutu atau persyaratan kualitas air minum

6. Kondisi sanitasi depot

Kondisi sanitasi depot air minum merupakan kondisi di mana depot air minum memenuhi syarat kesehatan dalam 4 aspek kondisi sanitasi, yaitu aspek sanitasi tempat, peralatan, penjamah, maupun air baku dan air minum. Menurut penelitian Ervino Sugriarta dan Lindawati mengenai higiene sanitasi depot, masih terdapat 45,2% DAMIU yang memiliki pelaksanaan higiene sanitasi depot yang masih kurang baik. Kondisi yang masih kurang baik dalam higiene sanitasi depot adalah menyangkut masih kurangnya

akses terhadap sanitasi (61,3%), kondisi air baku depot (29,0%), perilaku karyawan (80,6%), pekarangan depot (19,4%).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 4 aspek, dari 6 depot air minum hanya (50%) depot yang memenuhi syarat kesehatan dari aspek sanitasi tempat. Dan (83%) depot tidak memenuhi syarat dari aspek penjamah, dan 6 (100%) depot tidak memenuhi persyaratan dari aspek air baku maupun air minum

Dari hasil penelitian, diharapkan kepada seluruh usaha industri depot untuk dapat memperhatikan juga meningkatkan higiene dan sanitasi depot air minum masing-masing.