



HUBUNGAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN FASILITAS SANITASI DENGAN KEPADATAN LALAT PADA RUMAH MAKAN DI KELURAHAN PANGKALAN MASYHUR KECAMATAN MEDAN JOHOR, MEDAN, SUMATERA UTARA

Neni Ekowati Januariana¹, Safrina Ramadhani², Ramlaini³

(1, 2, 3) Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Helvetia

✉ Corresponding author:
neniekowati@helvetia.ac.id
author Phone Number:
081370466801

Abstrak

Keberadaan lalat di suatu tempat merupakan salah satu indikasi dari kebersihan yang kurang baik. Faktor penting pengadaan rumah makan yang harus dijaga kebersihannya yaitu higiene dan sanitasi rumah makan tersebut. Tujuan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan higiene sanitasi makanan dan fasilitas sanitasi dengan kepadatan lalat di rumah makan di kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor. Jenis penelitian ini adalah survey analitik dengan desain *cross sectional*. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang berada di kelurahan pangkalan masyhur dengan jumlah sampel 73 rumah makan. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner dan lembar observasi, pengukuran kepadatan lalat menggunakan *fly grill*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara jamban sehat dengan tingkat kepadatan lalat $p\text{-value } 0,000 < 0,05$. Ada hubungan SPAL dengan tingkat kepadatan lalat $p\text{-value } 0,004 < 0,05$ ada hubungan kondisi tempat sampah dengan kepadatan lalat $p\text{-value } 0,000 < 0,05$. Ada hubungan antara tempat pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat $p\text{-value } 0,000 < 0,05$. Ada hubungan antara tempat penyajian makanan dengan tingkat kepadatan lalat $p\text{-value } 0,000 < 0,05$. Tidak ada hubungan antara penyediaan air bersih dengan tingkat kepadatan lalat $p\text{-value } 0,057 > 0,05$. Tidak ada hubungan antara tempat penyimpanan bahan makanan dengan tingkat kepadatan lalat $p\text{-value } 0,425 > 0,05$. Kesimpulan hygiene sanitasi makanan dan fasilitas sanitasi rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur belum memenuhi syarat kesehatan karena tingkat kepadatan lalat di rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur sebagian besar termasuk dalam kategori tinggi. Disarankan bagi rumah makan agar meningkatkan higiene sanitasi dan fasilitas sanitasi rumah makan, dan bagi Dinas Kesehatan kota Medan diharapkan melakukan pemeriksaan berkala melakukan pengawasan higiene sanitasi dan pengujian mutu di rumah makan.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Kepadatan Lalat, Sanitasi Rumah Rumah Makan

Abstract

The presence of flies in a place is an indication of poor hygiene. An important factor in the procurement of restaurants that must be kept clean is the hygiene and sanitation of the restaurant. This study aims to determine the relationship between food sanitation hygiene and sanitation facilities with the density of flies in restaurants in Pangkalan Masyhur Village, Medan Johor District. This type of research is an analytic survey with a cross-sectional design. The population in this study were all restaurants located in the village of Base Masyhur with a total sample of 73 restaurants. Data was collected using questionnaires and observation sheets, measuring fly

density using a fly grill. **Result:** The results showed that there was a relationship between healthy latrines and the density level of flies, p-value of $0.000 < 0.05$. There is a relationship between SPAL and the density of flies, p-value $0.004 < 0.05$. There is a relationship between the condition of the trash can and the density of flies, p-value $0.000 < 0.05$. There is a relationship between the equipment washing place and the density level of flies p-value $0.000 < 0.05$. There is a relationship between the place of serving food with the density level of flies p-value $0.000 < 0.05$. There is no relationship between the provision of clean water with the level of fly density p-value $0.057 > 0.05$. There was no relationship between the storage of food ingredients and the density level of flies, p-value $0.425 > 0.05$. **Conclusion:** hygiene, sanitation and restaurant facilities in Pangkalan Masyhur Village have not met the requirements and the level of fly density in restaurants in Pangkalan Masyhur Village is mostly in the high category. It is recommended for restaurants to improve sanitation hygiene and restaurant sanitation facilities, and the Medan City Health Office is expected to carry out periodic inspections to carry out sanitation hygiene audits and quality testing in restaurants.

Keywords: Food Hygiene, Flies Density, Restaurant Sanitation

PENDAHULUAN

Lalat adalah serangga yang termasuk insekta ordo diptera yang ditandai sepasang sayap. Lalat berkembang biak dengan metamorphosis sempurna dari telur, larva, pupa dan dewasa (1). Lalat lebih sering terbang, oleh karena itu daerah jelajahnya cukup luas. Ada beberapa jenis lalat seperti *muscidae*, *calliphoridae*, dan *sarcophagidae*. Penyakit yang dapat ditimbulkan oleh lalat diantaranya disentri, diare, thypoid, cholera, dan kasus kecacingan pada manusia. Penyakit tersebut disebabkan karena sanitasi lingkungan yang buruk. Pathogen penyakit yang biasanya dibawa oleh lalat berasal dari berbagai sumber seperti kotoran manusia, sisa-sisa kotoran, tempat pembuangan sampah, dan sumber-sumber kotoran lainnya (2).

Keberadaan lalat di suatu tempat juga merupakan indikasi kebersihan yang kurang baik. Salah satunya tempat pembuangan sampah ataupun genangan air saluran pembuangan air limbah dapat menjadi media transmisi penularan penyakit. Penularan penyakit oleh lalat terjadi secara mekanis, dimana bulu-bulu badanya, kaki-kaki serta bagian tubuh yang lain dari lalat merupakan tempat menempelnya mikroorganisme penyakit yang dapat berasal dari sampah, Kotoran manusia dan binatang. Bila lalat tersebut hinggap ke makanan manusia, maka kotoran tersebut akan mencemari makanan yang dimakan oleh manusia sehingga akhirnya akan timbul gejala sakit pada manusia yang itu sakit pada bagian perut serta lemas (3). Berbagai macam penyakit yang disebabkan oleh lalat sebagai vektor mekanik yaitu disentri, cholera, typhoid, kecacingan, gatal pada kulit dan diare (4).

Lalat senang hidup ditempat yang kotor, misalnya pada kotoran manusia, kotoran hewan maupun sampah. Untuk berkembangbiak lalat membutuhkan udara panas yang lembap serta tersedianya bahan makanan yang cukup, misalnya di dapur, warung makan, restoran dan tempat makan lainnya. Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. dalam suatu rumah makan harus dilengkapi fasilitas sanitasi atau sarana fisik bangunan dan perlengkapan. Fungsinya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau pengendalian faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, saluran air limbah, tempat cuci tangan dan bak sampah (5).

Faktor penting dalam rumah makan yang harus dijaga kebersihannya yaitu higiene dan sanitasi rumah makan tersebut. Higiene yaitu segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik untuk umum maupun perseorangan. Sanitasi merupakan suatu pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu dan merusak kesehatan (6).

Beberapa rumah makan masih belum mengetahui benar seperti apa persyaratan higiene sanitasi yang erat dengan kesehatan. Bisa dilihat dari data Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Utara tahun 2020 diketahui terdapat 34.235 unit tempat pengelolaan makanan meningkat sebanyak 4.909 unit dibandingkan 2016. Jumlah tempat pengelolaan makanan yang memenuhi syarat kesehatan pada tahun 2017 adalah sebanyak 21.914 unit (64,01%). Bila dibandingkan dengan tahun 2016, dimana yang memenuhi syarat kesehatan terdapat 18.908 unit tempat pengelolaan makan (64,45%) tempat pengelola makanan yang memenuhi syarat kesehatan (7). Pada umumnya rumah makan dalam menyelenggarakan usaha hanya mementingkan segi komersialnya saja. Lalu masih ada yang kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan dan sanitasi (8).

Berdasarkan penelitian dari Farhan (2019) yang berjudul Hubungan Kondisi Lingkungan Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Makan Warung Tegal. Menggunakan uji *chi-square*, ada hubungan pengukuran penyajian makanan dengan kepadatan lalat nilai $p = 0,585$, ada hubungan Pengukuran penyimpanan bahan makanan dengan kepadatan lalat nilai $p = 0,698$, tidak ada hubungan antara penyimpanan bahan jadi dengan kepadatan lalat nilai $p = 0,009$, ada hubungan antara pengelolaan sampah dengan kepadatan lalat $p = 0,698$, ada hubungan alat pencegahan lalat dengan kepadatan lalat ditemukan $p = 0,847$ (9).

Tujuan dari peneliti adalah Menganalisis Hubungan Higiene Sanitasi Makanan dan Fasilitas Sanitasi dengan Kepadatan Lalat di Rumah Makan Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian survei analitik. Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional*. Desain penelitian *cross sectional* (potong lintang) adalah mencakup semua jenis penelitian yang pengukuran variabel-variabelnya dilakukan hanya satu kali atau pada saat itu. Pada penelitian peneliti ingin mengetahui Hubungan Higiene Sanitasi Makanan dan Fasilitas Sanitasi dengan Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor. Adapun lokasi penelitian ini adalah Kelurahan Pangkal Masyhur Kecamatan Medan Johor. Dengan alasan belum pernah dilakukan penelitian terkait Hubungan Higiene Sanitasi Makanan dan Fasilitas Sanitasi dengan Kepadatan Lalat pada Rumah Makan. Penelitian ini dimulai dari bulan Maret sampai dengan September 2021. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Rumah Makan di Kelurahan Pangkal Masyhur Kecamatan Medan Johor berjumlah 25 warung bakso, 26 rumah makan padang, 22 *cafe* total keseluruhan 73 rumah makan. Adapun teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah *total population* dimana semua rumah makan populasi yang menjadi sampel penelitian, yaitu seluruh rumah makan di Kelurahan Pangkal Masyhur Kecamatan Medan Johor 25 warung bakso, 26 rumah makan padang, 22 *cafe* total keseluruhan 73 rumah makan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hubungan Jamban Sehat dengan Tingkat Kepadatan Lalat di Rumah Makan

Tabel 3. Hubungan Jamban Sehat dengan Tingkat Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor 2021

No	Jamban Sehat	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		Sig-p
		Rendah		Tinggi				
		f	%	f	%	f	%	
1	Tidak Memenuhi Persyaratan	11	15,1	39	53,4	50	68,5	0,001
2	Memenuhi Persyaratan	14	19,2	9	12,3	23	31,5	

Berdasarkan hasil statistik *chi-square* didapat sebesar *value* 0,001 < 0,05. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara jamban sehat dengan kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021.

Penyediaan Air Bersih

Tabel 4. Hubungan penyediaan air bersih dengan Tingkat Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor 2021

No	Penyediaan air bersih	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		Sig-p
		Rendah		Tinggi				
		f	%	f	%	f	%	
1	Tidak Memenuhi Persyaratan	8	11,0	16	21,9	24	32,9	0,908
2	Memenuhi Persyaratan	17	13,3	32	43,8	49	67,1	

Berdasarkan hasil statistik *chi-square* didapat sebesar *value* 0.908 < 0,05. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara penyediaan air bersih dengan kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021.

Sistem Pembuangan Air Limbah dengan Tingkat Kepadatan Lalat

Tabel 5. Hubungan Sistem Pembuangan Air Limbah dengan Tingkat Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor 2021

No	SPAL	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		Sig-p
		Rendah		Tinggi				
		f	%	f	%	f	%	
1	Tidak Memenuhi Persyaratan	12	16,4	40	54,8	52	71,2	0,002
2	Memenuhi Persyaratan	13	17,8	8	11,0	21	28,8	

Berdasarkan hasil statistik *chi-square* didapat sebesar *value* 0.002 < 0,05. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara sistem

pembuangan air limbah dengan kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021.

Kondisi Tempat Sampah dengan Tingkat Kepadatan Lalat

Tabel 6. Hubungan Kondisi Tempat Sampah Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor 2021

No	Kondisi Tempat Sampah	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		Sig-p
		Rendah		Tinggi				
		f	%	f	%	f	%	
1	Tidak Memenuhi Persyaratan	8	11,1	34	47,2	42	58,3	0,001
2	Memenuhi Persyaratan	17	23,6	13	18,1	30	41,7	

Berdasarkan hasil statistik *chi-square* didapat sebesar *value* 0,001 <0,05. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara kondisi tempat sampah dengan kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021.

Tempat Pencucian Peralatan dengan Tingkat Kepadatan Lalat

Tabel 7. Hubungan Tempat Pencucian Peralatan dengan Tingkat Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor 2021

No	Tempat Pencucian Peralatan	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		Sig- <i>p</i>
		Rendah		Tinggi				
		f	%	f	%	f	%	
1	Tidak Memenuhi Persyaratan	6	8,2	32	43,8	38	42,1	0,001
2	Memenuhi Persyaratan	19	26,0	16	21,9	35	47,9	

Berdasarkan hasil statistik *chi-square* didapat sebesar *value* 0,001 <0,05. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara tempat pencucian peralatan dengan kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021.

Penyimpanaan Bahan Makanan dengan Tingkat Kepadatan Lalat

Tabel 8. Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dengan Tingkat Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor 2021

No	Penyimpanan Bahan Makanan	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		Sig-p
		Rendah		Tinggi				
		f	%	f	%	f	%	
1	Tidak Memenuhi Persyaratan	13	17,8	17	23,3	30	41,1	0,172
2	Memenuhi Persyaratan	12	16,4	31	42,5	43	58,9	

Berdasarkan hasil statistik *chi-square* didapat sebesar *value* $0,172 > 0,05$. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara penyimpanan bahan makanan dengan kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021.

Tempat Penyajian Makanan dengan Tingkat Kepadatan Lalat

Tabel 9. Hubungan Tempat Penyajian Makanan dengan Tingkat Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor 2021

No	Tempat Penyajian Makanan	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		Sig- <i>p</i>
		Rendah		Tinggi				
		f	%	f	%	f	%	
1	Tidak Memenuhi Persyaratan	6	8,2	40	54,8	46	63,0	0,000
2	Memenuhi Persyaratan	19	26,0	8	11,0	27	37,0	

Berdasarkan hasil statistik *chi-square* didapat sebesar *value* $0,000 < 0,05$. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara penyimpanan bahan makanan dengan kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021.

Pembahasan

Hubungan Jamban Sehat Dengan Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* perhitungan nilai *p value* $0,001 < 0,05$, mempunyai kriteria tersebut berarti ada hubungan antara jamban sehat dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Presetya (2016) tentang Hygiene dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo, menggunakan pendekatan *cross sectional* menunjukkan bahwa ada hubungan pembuangan tinja (jamban) dengan kepadatan lalat, dilihat dari tidak tersedianya air yang cukup, terdapat kotoran ditandas, kamar mandi tidak terpisah antara laki-laki dan perempuan, tidak terpeliharanya kebersihan kamar mandi (12).

Menurut asumsi peneliti bahwa jamban sehat sangat berpengaruh untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan dan fasilitas sanitasi di rumah makan. Dari hasil penelitian bahwa mayoritas responden tidak mengetahui pentingnya meningkatkan kebersihan jamban dapat dilihat dari tidak adanya sabun cuci tangan, air tidak mengalir atau tidak memadai, tidak adanya cermin, kamar mandi berdekatan dengan tempat pengelolaan makanan dan penyimpanan makanan, kurangnya pencahayaan, tidak adanya ventilasi, lantai yang licin dan jarang dibersihkan, sehingga menarik datangnya lalat dan binatang pengganggu seperti kecoa, tikus dan lainnya. Bahaya terhadap kesehatan yang dapat ditimbulkan akibat pembuangan kotoran secara tidak baik adalah pencemaran tanah, pencemaran air, dan perkembangbiakan lalat. Sementara itu, penyakit-penyakit yang dapat terjadi akibat keadaan kamar mandi yang tidak memenuhi

persyaratan antara lain, tifoid disentri, diare, kolera, dan penyakit cacing. Pembuangan kotoran manusia yang baik merupakan hal yang mendasar bagi keserasian lingkungan.

Hubungan Penyediaan Air Bersih dengan Tingkat Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor Tahun 2021

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* perhitungan nilai *p value* sebesar $0,908 < 0,05$, mempunyai kriteria tersebut berarti tidak ada hubungan antara penyediaan air bersih dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hanifar (2017) tentang Index Lalat Sebagai Salah Satu Metode Indikator Sanitasi Makanan di Kantin Sekitar Lingkungan Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang menunjukkan semua kantin mendapatkan nilai yang sama yaitu dengan nilai 27 walaupun tidak maksimal (15). Jumlah air yang mencukupi, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna, data secara kimia air tidak diketahui (16).

Menurut asumsi peneliti penyediaan air bersih sangat berpengaruh untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan dan fasilitas sanitasi di rumah makan dengan tingkat kepadatan lalat. Dari hasil observasi yang peneliti temukan di lapangan di Kelurahan Pangkalan Masyhur mayoritas responden sudah menggunakan air yang memenuhi persyaratan dilihat dari air yang digunakan bersumber dari PDAM, secara fisik air tidak berasa, tidak berbau, dan tidak berwarna. Secara kuantitas air bersih yang dibutuhkan sudah memenuhi persyaratan yaitu 60 liter/hari, dan secara kontinuitas tersedia air bersih secara berkesinambungan disetiap kegiatan. Wadah yang digunakan untuk penampungan air terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah bocor.

Hubungan Sistem Pembuangan Air Limbah dengan Tingkat Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor Tahun 2021

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* perhitungan nilai *p value* sebesar $0,002 < 0,05$, mempunyai kriteria tersebut berarti ada hubungan antara SPAL dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Julhija (2016) yang meneliti tentang sanitasi dasar kantin sekolah di Kecamatan Sidamanik belum memenuhi syarat kesehatan, SPAL kantin dengan konstruksi saluran ke dap air hanya 34,1 %, saluran tertutup hanya 4,5% dan saluran SPAL kantin tidak memiliki perangkap lemak (18). Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Kasiono (2016) yang meneliti hubungan antara sanitasi dasar dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan Pasar Tuminting Kota Manado menyebutkan bahwa terdapat hubungan antara SPAL dengan tingkat kepadatan lalat. Aspek yang belum memenuhi persyaratan pada 6 warung makan sebaiknya diperbaiki seperti memberi tutup pada saluran pembuangan air limbah, dan melakukan perbaikan saluran pembuangan air limbah dengan memperhatikan kemiringan saluran agar air limbah mengalir dengan lancar (19).

Menurut asumsi peneliti sistem pembuangan air limbah sangat berpengaruh untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan dan fasilitas sanitasi di rumah makan dengan tingkat kepadatan lalat. Dari hasil observasi yang peneliti temukan di lapangan di Kelurahan Pangkalan Masyhur hal ini dapat dilihat dari saluran pembuangan air limbah tidak menggunakan alat perangkap lemak, air limbah menggenang akan dapat menjadi tempat berkembang biaknya vektor penyakit seperti lalat. Terdapat sampah makanan basah dan kering yang berserak karena dibuang sembarangan di sekitar saluran

pembuangan air limbah yang menimbulkan bau. Dampak dari sistem pembuangan air limbah yang tidak baik akan menimbulkan pencemaran lingkungan.

Kondisi Tempat Sampah dengan Kepadatan Lalat Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor Tahun 2021

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* perhitungan nilai p value $0,001 < 0,05$. Mempunyai kriteria tersebut berarti ada hubungan antara kondisi tempat sampah dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021. Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Masyudi (2018) tentang Pengaruh Sanitasi Dasar Terhadap Kepadatan Lalat Pada Warung Nasi dan Kantin menggunakan uji *Chi-Square* diperoleh nilai p value $0,110$. Hal ini dapat dilihat dari tempat sampah yang memenuhi persyaratan seperti tempat sampah yang terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, dan dilapisi kantong plastik. Sampah dibuang sekali 24 jam sehingga tidak menimbulkan bau, jumlah tempat sampah yang memadai. Hal ini dapat dilihat tempat sampah tidak memenuhi persyaratan, sampah yang tidak dibuang sekali 24 jam, tempat sampah tidak terbuat dari bahan yang kuat, kedap air dan tidak dilapisi kantong plastik tempat penampungan sampah sementara tidak di bersihkan sehingga menimbulkan bau (24).

Menurut asumsi peneliti kondisi tempat sampah sangat berpengaruh untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan dan fasilitas sanitasi di rumah makan. Hasil observasi yang peneliti temukan di lapangan dapat dilihat karena tempat sampah tidak terbuat dari bahan kedap air (tempat sampah yang digunakan seperti kardus), tidak dilapisi oleh plastik, tidak tertutup, sampah tidak diangkut 24 jam sekali sehingga sampah menumpuk dan menimbulkan bau yang tak sedap, dapat menjadi tempat berkembang biaknya serangga atau binatang pengganggu lainnya.

Hubungan Pencucian Peralatan dengan Kepadatan Lalat pada Rumah Makan Di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor Tahun 2021

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* perhitungan nilai p value $0,001 < 0,05$, mempunyai kriteria tersebut berarti ada hubungan antara pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Novia (2021) dengan judul Hubungan Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat di Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Lampulo Kota Aceh, dengan hasil uji chi square nilai $p=0,013 < 0,05$, hal ini menunjukkan bahwa secara statistik ada hubungan antara tempat pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Lampulo Kota Banda Aceh Tahun 2021 (26).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Kumala (2017) dengan judul Gambaran Kondisi Sanitasi Kantin dan Tingkat Kepadatan Lalat pada Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu, juga membuktikan bahwa tempat pencucian peralatan pada kantin sekolah masih dalam keadaan buruk karena terdapat ceceran makanan dan genangan air, tidak terdiri dari tiga bak/bilik dan bak tidak terbuat dari bahan yang kuat. Tercecer makanan berasal dari sisa makanan yang menempel pada peralatan memasak dan wadah makanan, sehingga sisa makanan akan dibuang disekitar tempat cuci peralatan (27).

Menurut asumsi peneliti pencucian peralatan juga sangat berpengaruh untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan dan fasilitas sanitasi di rumah makan Dari hasil

observasi yang peneliti temukan dilapangan, pencucian peralatan tidak memenuhi persyaratan seperti tidak memiliki 3 bak, lantai yang licin tidak sering dibersihkan, air limbah tergenang, air yang tidak mengalir saat mencuci piring (air yang di tampung di ember saat mencuci piring tetapi air yang digunakan tidak di tukar dengan air yang bersih sehingga warna air menjadi warna kecoklatan), sebagian rumah makan mencuci piring di kamar mandi (tempat cuci piring atau peralatan tidak dipisah dengan kamar mandi). Tempat pencucian peralatan berdekatan dengan tempat pengelolaan makanan dan penyimpan bahan makanan. Sehingga menarik perhatian lalat karena lalat suka tempat yang lembab dan yang berbau amis.

Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dengan Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor Tahun 2021

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* perhitungan nilai *p value* $0,172 > 0,05$, mempunyai kriteria tersebut berarti tidak ada hubungan antara penyimpanan bahan makanan dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu penyimpanan, menata, memelihara bahan makanan baik yang kering maupun yang basah. Agar bahan makanan yang akan dimasak tidak terpengaruh oleh makanan lain, maka penempatan bahan makanan akan diolah harus disimpan pada tempat dimana seharusnya disimpan. Bahan makanan tidak disimpan dengan sesuai akan menyebabkan perubahan rasa/warna serta penampilan dari makanan tersebut (28). Tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan Shinta (2016) tentang Kondisi Sanitasi dan Kepadatan Lalat Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu, menyatakan bahwa sebagai besar tempat penyimpanan bahan makanan warung tidak memenuhi syarat kesehatan. Bahan makanan yang dibeli tetap diletakkan di keranjang belanja atau hanya diletakkan di atas meja tanpa penyimpanan. Menurut KEPMENKES 2011 tempat penyimpanan bahan makanan harus terlindung dari debu, bahan berbahaya dan serangga (29).

Menurut asumsi peneliti penyimpanan bahan makanan sampah sangat berpengaruh untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan dan fasilitas sanitasi di rumah makan dengan peningkatan kepadatan lalat. Dapat dilihat dari hasil observasi yang peneliti temukan dilapangan, hal ini terjadi karena penyimpanan bahan makanan tidak memenuhi persyaratan seperti, sesudah membeli bahan makanan tidak langsung menyimpannya tetapi hanya diletakkan saja bahkan tidak dipisah-pisah. Penyimpanan bahan makanan yang belum jadi berdekatan dengan tempat pencucian peralatan, bahan makanan seperti daging dan ikan penyimpanannya tidak dipisah dengan bahan makanan seperti sayur-sayuran. Penyimpanan makanan jadi tidak di pisah dengan bahan makanan. Penyimpanan tidak disimpan dalam rak atau lemari. Bahkan lantai yang kurang bersih, kurangnya pencahayaan, sehingga dapat mengundang lalat dan binatang hama lainnya.

Tempat Penyajian Makanan dengan Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor Tahun 2021

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* perhitungan nilai *p value* $0,000 < 0,05$, mempunyai kriteria tersebut berarti ada hubungan antara penyajian makanan dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor tahun 2021. Persyaratan tempat penyajian makanan harus di tutup dengan tutup saji atau kain putih, pencahayaan yang cukup, dan sisajikan dalam wadah yang berbeda-beda dan tertutup agar makanan tidak terkontaminasi silang (bila satu makanan tercemar

yang lain dapat di selamatkan), serta memperpanjang masa saji makanan, dan tidak dihindangi serangga atau vektor (6).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Shinta (2017) dengan judul Gambaran Kondisi Sanitasi Kantin dan Tingkat Kepadatan Lalat pada Sekolah Dasar Di Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu Tembalang Semarang, dengan hasil dari 20 kantin sekolah terdapat 8 kantin yang buruk, hal ini dapat dilihat dari penyajian makanan disajikan dalam wadah yang sama, tidak ditutupi dengan kain putih atau tutup saji dan menggunakan peralatan pengambilan makanan yang sama (27).

Menurut asumsi peneliti kondisi tempat sampah sangat berpengaruh untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan dan fasilitas sanitasi di rumah makan. Dari hasil observasi yang saya temukan dilapangan dapat dilihat dari penyajian makanan tidak ditutup dengan kain putih atau tutup saji, ada yang dua makanan ditempatkan dalam 1 wadah, tidak menjaga kebersihan tempat penyajian, menggunakan sedok yang sama untuk beberapa menu makanan, lantai kotor, meja tempat makan dilap menggunakan kain yang tidak bersih sehingga meja yang digunakan berbau amis dan lalat suka tempat yang berbau amis.

Kepadatan Lalat

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor memiliki kepadatan lalat yang tinggi sebanyak 53 rumah makan (69,7%). Kepadatan lalat yang rendah sebanyak 20 rumah makan (26,3%).

Lalat merupakan salah satu vektor penularan penyakit yang tersebar merata di dunia. Jarak terbang lalat yang jauh menyebabkan lalat dapat terbang masuk ke pemukiman. Jarak terbang lalat bervariasi, tergantung dari kecepatan angin, temperatur, kelembaban. Lalat menyukai makan yang berbau manis dan amis. Tempat peristirahatan lalat yaitu pada tempat kotor seperti tanah atau tempat yang mengandung makanan yang disukai. Sering hinggap pada tempat yang sejuk dan lembab (30).

Pada penelitian ini pengukuran angka kepadatan lalat menggunakan *fly grill*, pengukuran kepadatan lalat dengan menggunakan *fly grill* didasarkan pada sifat lalat yaitu kecenderungannya untuk hinggap pada tepi-tepi yang bersudut tajam. *Fly grill* diletakkan pada tempat-tempat yang telah ditentukan (berdekatan dengan tempat sampah, kotoran hewan, dan lain-lainnya) pada daerah yang diukur.

Menurut asumsi peneliti sesuai dengan hasil teori yang dilakukan pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor Tahun 2021. Pada penelitian ini terlihat semakin tinggi tingkat kepadatan lalat pada rumah makan maka rumah makan tersebut tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Hasil observasi yang saya lakukan di rumah makan yang memiliki tingkat kepadatan lalat yang tinggi penyebabnya adalah buruknya sanitasi rumah makan tersebut, pada bak pencucian peralatan terdapat air yang kotor bekas pencucian peralatan makan dan masak yang tidak

langsung di buan, sehingga lalat menghinggapi air tersebut. Hal tersebut juga dapat menimbulkan bau tak sedap

KESIMPULAN

Hasil pengukuran kepadatan lalat di rumah makan Di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor, mendapatkan sebanyak 53 rumah makan yang memiliki katagori yang tinggi dan 20 rumah yang memiliki katagori yang sedang. Sedangkan berdasarkan penilaian fasilitas sanitasi, sebagian besar jamban sehat, SPAL, kondisi tempat sampah, dan tempat penyajian makanan belum memenuhi syarat kesehatan. Diharapkan dapat melakukan perbaikan fasilitas sanitasi rumah makan. Pengawasan secara kontinyu dari dinas kesehatan perlu ditingkatkan untuk meningkatkan mutu makanan yang dijual di rumah makan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terimakasih yang tak terhingga khususnya kepada Bpak Lurah Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor yang telah memberikan ijin untuk melakukan penelitian di wilayah tersebut dan kepada semua responden yang mempunyai rumahmakan yang telah bersedia untuk diwawancarai dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Peraturan Menteri Kesehatan Ri No 50 Tahun 2017. Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan untuk Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit Serta Pengendaliannya. Ekp. 2017;13(3):1576–80.
2. Mundiatur D. Sanitasi Lingkungan, Pendidikan Lingkungan Hidup. Gava Media, editor. Yogyakarta; 2018.
3. Kasiono AM. Hubungan Antara Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Makan Pasar Tuminting Kota Manado. Skripsi Progr Stud Kesehat Masy. 2016;
4. Chandra B. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kedokteran EGC; 2006.
5. Depkes. Pedoman Teknis Pemberantasan Lalat. 2001.
6. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096 Tahun 2011. Hygiene Sanitasi Jasaboga. Dk. 2011;53(9):1689–99.
7. Dinas Kesehatan Sumatera Utara. Profil Kesehatan. J Ilm Smart. 2019;III(2):68–80.
8. Masyuda. Pengaruh Sanitasi Dasar terhadap Kepadatan Lalat pada Warung Nasi dan Kantin (Studi Kasus Di Kecamatan Tangan-Tangan Kabupaten Aceh Barat Daya. Maj Kesehat Masy Aceh. 2018;
9. Nurdin Farhan. Hubungan Kondisi Sanitasi Lingkungan Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Makan Warung Tegal. Skripsi Progr Stud Kesehat Masy. 2019;
10. Andriana A. Hubungan Sanitasi Dasar dengan Tingkat Kepadatan Lalat di Rumah Makan Pasar Besar Kota Madiun. Skripsi Progr Stud Kesehat Masy [Internet]. 2019;1–79. Available from: <http://repository.stikes-bhm.ac.id/> [Diakses pada tanggal 3 April 2021]
11. Badan Pusat statistik. Kecamatan Medan johor Dalam Angka 2020. 2020.
12. Ekawati Presetya. Hubungan Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo. Fak Kesehat Masy Negri Gorontalo. 2016;
13. Pruverawati. Kesehatan Lingkungan. Bandung: Alfabeta; 2012.

14. Mubarak W I. & chayanti. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Salemba Medika; 2010.
15. Kementerian Lingkungan Hidup Kehutanan. Perizinan Air Limbah. P102/Menlhk/Setjen/Kum1/11/2018. 2018;38.
16. Hanifar L. Index Lalat Sebagai Salah Satu Metode Indikator Sanitasi Makanan di Kantin Sekitar Lingkungan Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia. Fak Tek Sipil dan Perenc Univ Islam Indones. 2017;(16309863):xviii + 123 + Lampiran.
17. Putri.G.G., Dewi YIK. Praktik Higiene Perorangan dan Sanitasi Warung Pecel Tumpang di Kota Kediri. J Ilmu Kesehat Masy. 2017;
18. Julhija M. Higiene Sanitasi Dasar serta Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Penjual terhadap Kepadatan Lalat pada Kantin Sekolah di Kecamatan Sidamanik. J Kesehat Lingkung dan Keselam Kerja. 2015;4 (2):1-7.
19. Kasiono AM. ubungan Antara Sanitasi Dasar dengan Tingkat Kepadatan Lalat di Rumah Makan Pasar Tuminting Kota Manado. Skripsi Progr Stud Kesehat Masy. 2016;1-144.
20. Slamet juli. Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada; 2004.
21. Chandra B. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2006.
22. Rahmatullah. Hubungan Sanitasi Dasar dengan Tingkat Kepadatan Lalat di Warung Makan Pasar Kemakmuran Kota Baru. Univ Islam Kalimantan MAB [Internet]. 2021; Available from: <http://eprints.uniska-bjm.ac.id/7854/>
23. Masyudi. Pengaruh Sanitasi Dasar terhadap Kepadatan Lalat pada Warung Nasi dan Kantin (Studi Kasus Di Kecamatan Tangan-Tangan Kabupaten Aceh Barat Daya. Skripsi Progr Stud Kesehat Masy. 2018;1-155.
24. Ulfa Andriani. Hubungan Fasilitas Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan Di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Kota Bandar Lampung. Politek Kesehat Kemenkes lampung. 2019;
25. Sarudji D. Kesehatan Lingkungan. Bandung: Karya Putra Darwati; 2010.
26. Novi Andriani. Hubungan Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat di Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Lampulo Kota Aceh. Skripsi Progr Stud Kesehat Masy Univ Muhammadiyah Aceh [Internet]. 2021; Available from: <http://36.89.46.245:8080/xmlui/handle/123456789/2220>
27. Kumala YSN. Gambaran Kondisi Sanitasi Kantin dan Tingkat Kepadatan Lalat pada Sekolah Dasar Di Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu Tembalang Semarang. Skripsi Progr Stud Kesehat Masy Univ Negeri Semarang [Internet]. 2017; Available from: <http://lib.unnes.ac.id>
28. Sarni. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Cafe Tembilan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. Fak Ilmu Sos dan Ilmu Polit.
29. Kumala YSN. Kondisi Sanitasi dan Kepadatan Lalat Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu. Fak Ilmu Keolahragaan Univ Negri Semarang [Internet]. 2016; Available from: <http://lib.unnas.ac.id/28152/1/6411412178.pdf>
30. Suyono & Budiman. Ilmu Kesehatan Masyarakat dalam Konteks Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC; 2010.