

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Warung makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut Sari dan Suyasa (2021). Hal yang utama dalam pelayanan bisnis rumah makan adalah kenyamanan dan jaminan kebersihan untuk kesehatan demi kelangsungan hidupnya yaitu “*hygiene dan sanitasi*” (kesehatan dan kebersihan) Atmoko (2017). Makanan merupakan hal terpenting untuk pertumbuhan, mempertahankan kehidupan dan digunakan sebagai sumber tenaga bagi yang mengomsumsinya. Makanan yang dikonsumsi harus dalam kondisi yang baik dan bersih serta terbebas dari mikroorganisme Syahrizal (2017). Kebersihan peralatan makan adalah bagian yang penting untuk melihat kualitas makanan atau minuman. Tidak bersihnya peralatan makan yang akan digunakan untuk menyajikan makanan dapat menyebabkan organisme yang tertinggal dapat berkembangbiak dan mencemari makanan. Makanan dapat terkontaminasi bakteri melalui peralatan makan yang tidak bersih dalam pencucian (Pradina, 2018).

Menurut Peraturan menteri kesehatan republik Indonesia nomor 1096/menkes/per/VI/2011 *Hygiene sanitasi* adalah upaya untuk

mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Praktik kebersihan dan sanitasi buruk dapat menciptakan kondisi yang tidak sehat dan dapat menyebabkan penyakit seperti disentri, kolera, diare, tipes dan infeksi parasit usus (UNICEF, 2018).

Menurut Undang-Undang No. 36 Tahun 2009 Pasal 111 Ayat 1 makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/persyaratan kesehatan Menkes (2009) Menurut data Badan Kesehatan Dunia, bahwa penyakit bawaan pangan (foodborne disease) dan diare karena cemaran air (waterborne disease) membunuh sekitar 2 juta orang per tahun, termasuk diantaranya anak-anak WHO (World Health Organization, 2013).

Tempat pengelolaan pangan memiliki potensi yang cukup besar dalam menimbulkan gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan pangan (foodborne disease). Adapun usaha pengelolaan makanan yang termasuk didalamnya ialah jasa boga atau katering, rumah makan dan restoran, depot air minum, kantin dan makanan jajanan disebut sebagai Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).

Berdasarkan data yang didapat dari Kemenkes (2020) persentase Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang memenuhi syarat sesuai standar secara nasional pada tahun 2020 adalah 43,5%. Kepadatan lalat dapat bergantung pada kondisi cuaca seperti suhu dan kelembaban yang tinggi,

sanitasi yang tidak baik, tempat pembuangan sampah yang tidak layak, kurangnya kesadaran terhadap *hygiene* dan kesulitan mengendalikan vektor serangga sehingga faktor lingkungan rumah seperti sarana sanitasi dapat berpengaruh terhadap keberadaan lalat (Afrilia & Wispriyono, 2017).

Lalat merupakan binatang pengganggu, dan beberapa spesies telah terbukti menjadi penular (vektor) penyakit Panditan & Sambuaga (2019). Adapun penyakit yang ditularkan oleh lalat antara lain disentri kolera, typhus, diare dan lainnya yang berkaitan dengan kondisi sanitasi buruk (Andini et al., 2019) Dalam meminimalisir pengendalian, perlu adanya pengukuran Fly Grill dikatakan sebagai suatu alat untuk mengukur tingkat kepadatan lalat di lingkungan rumah makan tersebut. Persyaratan kesehatan lingkungan mengatur bahwa lalat paling banyak 5 ekor/block grill (100x100 cm) dalam pengukuran 30 menit Wulandari (2017) Oleh karena itu, kenyamanan konsumen sangatlah penting pada sebuah rumah makan. Apabila rumah makan tidak membuat konsumen merasa nyaman, maka konsumen akan mempertimbangkan rumah makan tersebut (Irawati et al., 2021).

Penelitian oleh Novitry (2021) mengatakan bahwa bahaya kesehatan di rumah makan karena kondisi sanitasinya tidak memenuhi syarat, dapat timbul oleh beberapa faktor seperti kondisi tempat penyimpanan yang tidak sesuai syarat tempat penjualan, tempat pengolahan tidak memadai,

tidak memiliki sarana pencegahan vektor dan kurang terpenuhinya beberapa fasilitas sanitasi lainnya.

Pada penelitian Achmad Ali Fikri dan Syamsul Arifin (2022) mengungkapkan bahwasannya *hygiene* sanitasi terdapat pengaruh pada rumah makan sehingga *hygiene* dan sanitasi faktor utama dalam mencegah adanya penyakit dan keracunan maupun gangguan kesehatan lain melalui makanan yang ada di rumah makan atau restoran.

Selain sanitasi yang buruk, tingkat kepadatan lalat yang tinggi dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Hasil penelitian Nirmala (2017) mendapatkan bahwa tingkat kepadatan lalat memiliki faktor resiko terhadap kejadian demam tifoid sebesar 3,1 kali lipat. Lalat termasuk vektor yang menyebabkan terjadinya *foodborne diseases* antara lain, diare, disentri, muntaber, typhus dan beberapa spesies dapat menyebabkan myiasis. Kemampuan lalat dalam memindahkan agen infeksius kepada inangnya atau disebut dengan *vector competence* sangat menentukan aktivitas transmisi agen patogen dari lalat ke manusia. Melalui muntahan, kotoran, maupun hanya memindahkan kuman yang berada di permukaan tubuhnya, merupakan cara lalat memindahkan agen penyakit untuk mengontaminasi makanan yang dihindarkannya (Andiarsa, 2018).

Faktor - faktor yang mempengaruhi tingkat kepadatan lalat di rumah makan antara lain ialah sarana tempat pencucian peralatan yang buruk, memiliki resiko 12 kali mengakibatkan kepadatan lalat yang tinggi dari pada tempat pencucian peralatan yang baik. Ketidaktersediaan sarana

pengecehan lalat juga memiliki resiko 12 kali mengakibatkan kepadatan lalat yang tinggi dari pada ketersediaan sarana pengecehan lalat, serta tempat penyimpanan bahan makanan yang buruk memiliki resiko 8,250 kali mengakibatkan kepadatan lalat yang tinggi dari pada tempat penyimpanan bahan makanan yang baik (Ramadhani Chaca & Retno Hestingsih, 2019).

Penelitian Irawati (2021) menyebutkan bahwa terdapat pengaruh antara tempat penyimpanan makanan dengan kepadatan lalat pada rumah makan, jika tingkat kebersihan rumah makan semakin tinggi maka tingkat kepadatan lalat semakin rendah.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Kumala & Pawenang, 2017) yang berjudul “Kondisi Sanitasi dan Kepadatan Lalat Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu” menunjukkan bahwa buruknya sanitasi dapat menyebabkan kepadatan lalat kategori tinggi disuatu tempat tertentu. Pada penelitian ini yang menunjukkan buruknya kondisi sanitasi yaitu kondisi tempat pencucian peralatan sebesar 55%. Tempat penyimpanan bahan makanan sebesar 35%. Sarana pengecehan lalat sebesar 90%. Tempat penyajian makanan sebesar 40% dan kondisi tempat sampah sebesar 80%. Hal tersebut disebabkan karena pemilik kantin sekolah yang kurang memperhatikan kondisi sanitasi yang ada sehingga menyebabkan keberadaan lalat di kantin sekolah.

Berdasarkan hasil observasi di tempat penelitian pada tanggal 19 Maret 2023, buruknya sanitasi dasar warung makan di wilayah Stadion Bima Kota Cirebon menyebabkan tingginya tingkat kepadatan vektor lalat. Pada lokasi tersebut, banyak warung makan yang lokasinya berdekatan dengan sumber pencemar serta banyaknya warung makan yang tidak memperhatikan kondisi tempat sampahnya yang terbuka dan tidak kedap air. Selain itu pada bak pencucian peralatan terdapat air kotor bekas pencucian peralatan yang tidak langsung dibuang hal ini juga menyebabkan lalat untuk hinggap pada bak tersebut karena lalat menyukai tempat yang kotor dan bau yang tidak sedap, tempat pencucian peralatan yang kurang layak juga dapat membuat pembeli tidak nyaman karena hal tersebut juga termasuk kedalam estetika yang buruk. Selain itu kepadatan lalat disebabkan juga karena tidak tersedianya sarana pencegahan lalat serta kondisi suhu dan kelembaban yang mendukung bagi perkembangbiakan hidup lalat. Baik atau buruknya sanitasi sangat berhubungan erat dengan keberadaan lalat disuatu tempat apabila disuatu warung makan sanitasinya yang buruk tapi apabila tidak menimbulkan bau maka lalat tidak akan menghinggap warung makan tersebut, sebaliknya lalat sering hinggap dan menyukai sampah namun apabila tempat sampah yang berisi sisa makanan atau bahan makanan apabila tempat sampah ditutup dengan benar maka lalat tidak akan hinggap.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat diketahui bahwa kondisi sanitasi yang belum memadai dan tingkat kepadatan lalat yang tinggi di rumah

makan dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Maka berdasarkan permasalahan yang ada, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “**Hubungan *Hygiene* Sanitasi Makanan Dengan Kepadatan Vektor Lalat pada Warung Makan di Wilayah Stadion Bima Kota Cirebon**”.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah "Apakah ada hubungan antara *Hygiene* Sanitasi Makanan Dengan Kepadatan Vektor Lalat Pada Warung Makan di Wilayah Stadion Bima Kota Cirebon" ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Dalam penelitian ini adalah mengetahui hubungan *hygiene* sanitasi makanan dengan kepadatan vektor lalat pada warung makan di wilayah Stadion Bima Kota Cirebon.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui *hygiene* sanitasi makanan pada warung makan di wilayah Stadion Bima Kota Cirebon
- b. Untuk mengetahui kepadatan vektor lalat pada warung makan di wilayah Stadion Bima Kota Cirebon
- c. Untuk mengetahui adanya hubungan antara *hygiene* sanitasi makanan dengan kepadatan vektor lalat pada warung makan di wilayah Stadion Bima Kota Cirebon

1.4 Manfaat Penelitian

A. Manfaat teoritis

Hasil penulisan ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk meningkatkan kesadaran *hygiene* dan sanitasi pemilik warung makan sesuai dengan keputusan Menkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi warung makan.

B. Manfaat praktis

1. Bagi Warung Makan

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi masukan untuk memperbaiki keadaan *hygiene* sanitasi makanan sehingga dapat mengurangi kepadatan vektor lalat.

2. Bagi ITEKes Mahardika Cirebon

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya referensi untuk pengembangan ilmu khususnya *hygiene* dan sanitasi rumah makan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya dapat mengetahui cara mengukur angka kepadatan lalat, serta dapat memperdalam dan mengembangkan ilmu pengetahuan yang didapat di bangku perkuliahan sesuai dengan keadaan yang ada di lapangan, serta mendapatkan pengalaman secara langsung untuk dapat mengaplikasikan diri secara nyata dalam obyek kerja.

1.5 Keaslian Penelitian

1. Rahma (2018) Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Dan Keberadaan Lalat Pada Rumah Makan Di Pasar Ciputat Kota Tangerang Selatan. Tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah untuk menganalisis gambaran kondisi hygiene sanitasi rumah makan yang meliputi kondisi kebersihan lantai, sanitasi tempat sampah, sanitasi tempat pencucian peralatan makan, sanitasi tempat penyajian makanan jadi, perilaku personal hygiene penjamah makanan dan keberadaan lalat pada rumah makan di Pasar Ciputat. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan desain studi *cross-sectional*. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah sampel jenuh, dimana semua anggota populasi dijadikan sebagai sampel, yaitu sebanyak 31 rumah makan. Instrumen yang digunakan berupa kuesioner, lembar observasi dan alat pengukuran kepadatan lalat berupa *fly grill* dan *fly sticky trap* untuk mengidentifikasi jenis lalat. Analisis yang dilakukan pada penelitian ini adalah analisis univariat yang bertujuan untuk menggambarkan karakteristik masing-masing variabel dengan penyajian data menggunakan tabel, *pie chart* dan diagram batang. Persamaannya adalah variabelnya mengenai *hygiene* sanitasi rumah makan dan kepadatan vektor lalat, sedangkan perbedaannya yaitu tempat, waktu, jenis penelitian.
2. Andriani (2021) Hubungan Fasilitas Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan Di Kecamatan Tanjung Karang Kota Bandar Lampung. Jenis Penelitian ini adalah deskriptif analitik,

menggunakan rancangan cross sectional. Populasi penelitian adalah seluruh rumah makan yang berada di Kecamatan Tanjung Karang Pusat, sebanyak 50 rumah makan. Tidak dilakukan pengambilan sampel, sehingga seluruh populasi dimasukkan ke dalam penelitian. Observasi sarana sanitasi dilakukan terhadap sarana air bersih, tempat pembuangan tinja/toilet, tempat pembuangan sampah, dan saluran pembuangan air limbah (SPAL). Pengukuran kepadatan lalat pada setiap rumah makan dilakukan pada empat titik, yaitu pada sarana air bersih, tempat pembuangan tinja/toilet, tempat pembuangan sampah dan saluran pembuangan air limbah (SPAL). Pengukuran kepadatan lalat dilakukan selama 30 detik, dan dilakukan pengulangan pengukuran 10 kali pada setiap titik pengamatan. Dari 10 kali pengamatan, diambil lima nilai tertinggi. Untuk mendapatkan data yang valid, dilakukan tiga kali pengukuran kepadatan lalat pada setiap lokasi (rumah makan), yaitu pada pukul (13.00-13.30), (14.30-15.00), dan (16.00-16.30). Pemilihan waktu pengukuran mengikuti jam padat kunjungan rumah makan. Pengukuran menggunakan *fly grill*, *tally counter*, dan *stopwatch*. Data yang terkumpul selanjutnya diolah dan dianalisis secara univariat dan bivariat menggunakan uji Chi Square pada $\alpha=0,05$. Persamaannya adalah variabel x_1 yaitu *hygiene* sanitasi dan variable x_2 yaitu kepadatan vektor lalat sehingga mempengaruhi atau tidaknya terhadap warung makan yang berlokasi di wilayah Stadion Bima Kota Cirebon. Sedangkan perbedaannya yaitu tempat, waktu, metode penelitian dan jenis penelitian

menjelaskan tentang tempat yang lebih spesifik, timeline observasi, Survey analitik untuk mengetahui bagaimana dan mengapa fenomena kesehatan itu bisa terjadi, Menggunakan data primer (kuisisioner) dan Data Sekunder (instansi).

3. Novitry (2021) Analisis Hubungan Sanitasi Dasar Dengan Angka Kepadatan Lalat Pada Warung Makan Di Pasar Atas Baturaja Tahun 2021. Jenis Penelitian ini adalah penelitian *Cross Sectional*, Populasi meliputi warung makan yang ada di Pasar Atas Baturaja yang berjumlah 36 warung makan. Besar sampel yaitu 36 sampel. Uji statistik yang digunakan adalah uji chi square. Persamaannya adalah variable x1 yaitu *hygiene* sanitasi dan variable x2 yaitu kepadatan vektor lalat sehingga mempengaruhi atau tidaknya terhadap warung makan yang berlokasi di wilayah Stadion Bima Kota Cirebon. sedangkan perbedaannya yaitu tempat, waktu, jenis penelitian dan metode penelitian.