

Hubungan higiene dan sanitasi dasar dengan angka kepadatan lalat pada rumah makan di terminal bus Kota Pematangsiantar

Eka Lolita Eliyanti Pakpahan^{1*}, Santy Siregar¹, Jessica Delvi Triana Damanik¹
1, Program Studi Sarjana Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Kedokteran Gigi dan Ilmu Kesehatan, Universitas Prima Indonesia

INFO ARTIKEL

*Corresponding Author

Email:

ekalolitaelyantipakpahan@unprimdn

.ac.id

ABSTRAK

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Hal ini perlu didukung dengan pengolahan makanan yang higiene dan kondisi sanitasi yang baik. Tujuan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan higiene dan sanitasi dasar rumah makan dengan kepadatan lalat yang ditemukan pada rumah makan di Terminal Bus Pematangsiantar. Penelitian ini bersifat survei analitik dengan menggunakan pendekatan cross sectional study. Penelitian ini dilakukan dengan pengamatan langsung keadaan bangunan, fasilitas rumah makan, penerapan higiene penjamah makan dan sanitasi makan dengan menggunakan lembar observasi serta data yang diperoleh dari hasil pengukuran kepadatan lalat pada rumah makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat higiene dan sanitasi serta kepadatan lalat di rumah makan. Rumah makan dengan tingkat higiene dan sanitasi yang rendah cenderung memiliki kepadatan lalat yang lebih tinggi dibandingkan dengan rumah makan yang menjaga kebersihan dengan baik. Penetapan kebijakan dan prosedur yang ketat terkait kebersihan ruang makan, dapur, dan peralatan memasak, praktik kebersihan dan higiene dalam penyediaan makanan dapat menjadi tolak ukur keberhasilan rumah makan.

Kata Kunci : Rumah Makan, Higiene dan Sanitasi, Terminal Bus

ABSTRACT

Restaurant is a commercial business place whose scope of activity is providing food and drinks to the public at its place of business. This needs to be supported by hygienic food processing and good sanitation conditions. This research aims to determine the relationship between basic hygiene and sanitation in restaurants and the density of flies found in restaurants at the Pematangsiantar Bus Terminal. This research is an analytical survey using a cross sectional study approach. This research was carried out by directly observing the condition of the building, restaurant facilities, implementation of food handler hygiene and food sanitation using observation sheets and data obtained from measuring the density of flies in the restaurant. The results showed that there was a significant relationship between the level of hygiene and sanitation and the density of flies in restaurants. Restaurants with low levels of hygiene and sanitation tend to have higher fly densities compared to restaurants that maintain good hygiene. Establishing strict policies and procedures regarding the cleanliness of the dining room, kitchen and cooking equipment, cleanliness and hygiene practices in providing food can be a benchmark for the success of a restaurant.

Keywords : Restaurant, Hygiene and Sanitation, Bus Terminal.

PENDAHULUAN

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Dimana rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini perlu didukung dengan pengolahan makanan yang higiene dan kondisi sanitasi yang baik.

Upaya higiene dan sanitasi rumah makan merupakan kebutuhan utama demi terwujudnya makanan dan minuman aman. Keadaan higiene dan sanitasi rumah makan yang tidak memenuhi syarat akan memperbesar kemungkinan pencemaran serta kerusakan makanan yang ada sejak dimulai dari proses pengadaan bahan sampai pada penyajian makanan.

Namun kondisi yang terjadi pada pengusaha rumah makan di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal persyaratan higiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pengusaha rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial

saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau sanitasi tempat umum. (Mukono, 2004:43).

Sama halnya dengan kondisi hygiene sanitasi di rumah makan terminal bus Pematangsiantar yang mengkhawatirkan belum memenuhi syarat. Berdasarkan survei awal yang telah penulis lakukan di beberapa rumah makan di terminal bus masih dijumpai proses pengolahan makanan yang tidak sesuai dengan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan, juga masih ditemukan adanya lalat. Dari permasalahan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Hubungan Hygiene dan Sanitasi Dasar dengan Angka Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Terminal Bus Pematangsiantar

METODE

Jenis penelitian ini adalah bersifat survei analitik dengan menggunakan pendekatan cross sectional study yang bertujuan untuk mengetahui hubungan higien dan sanitasi dasar dengan kepadatan lalat yang ditemukan pada rumah makan di terminal bus Pematangsiantar. Penelitian dilaksanakan di Rumah Makan Terminal Bus Pematangsiantar. Waktu yang digunakan dalam penelitian 2 bulan pengolahan dan pengumpulan data. Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah 10 rumah makan di terminal bus Pematangsiantar.

Data yang diperoleh dari hasil pengamatan langsung penilaian keadaan bangunan, fasilitas rumah makan, penerapan hygiene penjamah makanan dan sanitasi makanan dengan menggunakan formulir penilaian dengan penjamah makanan melalui lembar check list dan observasi serta data yang diperoleh dari hasil pengukuran kepadatan lalat pada rumah makan.

Pengolahan data secara manual dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan narasi. Hasil observasi dan wawancara hygiene sanitasi rumah makan dan pengelolaan makanan yang diperoleh dibandingkan dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan. Data hasil pengukuran kepadatan lalat disesuaikan dengan interpretasi hasilnya.

HASIL PENELITIAN

Rumah makan di terminal bus memiliki signifikansi yang besar dalam memberikan layanan makanan kepada masyarakat yang berkunjung ke terminal. Menyediakan berbagai macam makanan dan minuman, rumah makan di terminal menjadi pilihan utama para penumpang yang membutuhkan sarana untuk makan dan istirahat sejenak. Oleh karena itu, kebersihan dan sanitasi di rumah makan di terminal bus tidak hanya berkaitan dengan kesehatan individu yang mengonsumsi makanan di sana, tetapi juga menciptakan lingkungan yang aman dan bersih di area umum.

Adapun di dalam penelitian ini menggunakan 10 rumah makan yang terdapat di wilayah terminal bus Kota Pematang Siantar, adapun daftar rumah makan sebagai berikut :

Tabel 4.1 Nama Rumah Makan

| No | Nama Rumah Makan Dan Alamat |
|-----------|---|
| 1 | RM Bona Khas Batak, Jl. Persatuan |
| 2 | RM Sipahutar, Jl. Term. Simatupang |
| 3 | RM Citra, Jl. Gotong royong |
| 4 | Warung Josua, Jl. Persatuan |
| 5 | RM Ginting Khas Batak, Jl. Persatuan |
| 6 | RM Muslim , Jl. Persatuan |
| 7 | Warung Manik, Jl. Term. Simatupang |
| 8 | Warung Nasi Muslim Syahfitri, Jl. Persatuan |
| 9 | RM Bintang Jaya, Jl. Persatuan |
| 10 | Warung Nasi Siahaan, Jl. Gotong Royong |

Berdasarkan tabel di atas, terdapat sepuluh rumah makan yang menjadi objek penelitian dalam analisis kepadatan lalat di Terminal Bus Pematangsiantar pada tahun 2022. Setiap rumah makan memiliki nama dan alamat yang terperinci. Pengumpulan data dilakukan dengan memfokuskan pada penilaian kepadatan populasi lalat di sekitar area makanan di masing-masing lokasi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi sejauh mana rumah makan di Terminal Bus Pematangsiantar dapat mempengaruhi tingkat kepadatan lalat. Dengan mengidentifikasi rumah makan yang mungkin memiliki masalah kebersihan atau tata letak yang dapat menarik lalat, dapat diambil langkah-langkah korektif untuk meningkatkan kondisi sanitasi dan kenyamanan bagi pengunjung.

1. Higiene

Tabel 4.2 Higiene

| Higiene | Frekuensi | Persentase |
|---------|-----------|------------|
| Cukup | 4 | 40.0 |
| Baik | 6 | 60.0 |
| Total | 10 | 100.0 |

Berdasarkan olahan data kepadatan lalat pada rumah makan di Terminal Bus Pematangsiantar tahun 2022, hasil menunjukkan bahwa dari 10 rumah makan yang diamati, 40% memiliki tingkat higiene yang dinilai "Cukup," sementara 60% memiliki tingkat higiene yang "Baik." Analisis menunjukkan kemungkinan korelasi antara tingkat higiene dan kepadatan lalat, dengan rumah makan "Cukup" cenderung memiliki kepadatan lalat yang lebih tinggi.

Rumah makan dengan tingkat higiene yang "Cukup" menunjukkan kecenderungan terhadap kepadatan lalat yang mungkin lebih tinggi dibandingkan dengan rumah makan yang memiliki tingkat higiene "Baik". Hal ini mengindikasikan bahwa kurangnya praktik higiene mungkin berkontribusi pada masalah kepadatan lalat. Rumah makan dengan tingkat higiene "Cukup" perlu mendapatkan perhatian khusus dalam meningkatkan praktik-praktik kebersihan dan sanitasi dasar. Langkah-langkah perbaikan dapat melibatkan pelatihan karyawan, penerapan prosedur higiene yang lebih ketat, dan perawatan fasilitas sanitasi.

2. Sanitasi

Tabel 4.3 Sanitasi

| Sanitasi | Frekuensi | Persentase |
|----------|-----------|------------|
| Cukup | 2 | 20.0 |
| Baik | 8 | 80.0 |
| Total | 10 | 100.0 |

Berdasarkan hasil olahan data kepadatan lalat pada rumah makan di Terminal Bus Pematangsiantar tahun 2022, terdapat dua kategori utama tingkat sanitasi: "Cukup" dan "Baik." Dari 10 rumah makan yang diamati, 20% memiliki tingkat sanitasi "Cukup," sedangkan 80% memiliki tingkat sanitasi "Baik." Analisis menunjukkan bahwa rumah makan dengan sanitasi "Cukup" cenderung memiliki risiko lebih tinggi terhadap kepadatan lalat.

Rumah makan dengan tingkat sanitasi "Cukup" mungkin menghadapi risiko lebih tinggi terhadap kepadatan lalat dibandingkan dengan rumah makan yang memiliki tingkat sanitasi "Baik." Hal ini bisa menjadi indikasi bahwa sanitasi yang kurang memadai berkontribusi pada masalah kepadatan lalat. Rumah makan dengan tingkat sanitasi "Cukup" memerlukan perhatian khusus dalam meningkatkan praktik kebersihan dan sanitasi dasar. Tindakan perbaikan mungkin melibatkan pelatihan karyawan, penerapan prosedur sanitasi yang lebih ketat, dan pemeliharaan fasilitas sanitasi.

3. Kepadatan lalat

Tabel 4.4 Kepadatan lalat

| Kepadatan lalat | Frekuensi | Persentase |
|---|-----------|--------------|
| Rendah atau tidak menjadi masalah | 1 | 10.0 |
| Sedang dan perlu dilakukan pengamanan terhadap tempat-tempat berkembang biakan lalat. | 2 | 20.0 |
| tinggi/padat dan perlu pengamanan terhadap berkembangbiakan lalat | 5 | 50.0 |
| sangat padat dan perlu dilakukan pengamanan terhadap tempat berkembang biak lalat | 2 | 20.0 |
| Total | 10 | 100.0 |

Berdasarkan olahan data kepadatan lalat pada rumah makan di Terminal Bus Pematangsiantar tahun 2022, hasil menunjukkan bahwa:

- 10% rumah makan mengalami kepadatan rendah atau tidak menjadi masalah.
- 20% memiliki kepadatan sedang dan memerlukan pengamanan terhadap tempat-tempat berkembang biak lalat.
- 50% mengalami kepadatan tinggi/padat dan memerlukan pengamanan terhadap tempatperkembangbiakan lalat.
- 20% memiliki kepadatan sangat padat dan memerlukan pengamanan terhadap tempat berkembangbiak lalat.

Mayoritas rumah makan (70%) mengalami kepadatan lalat yang memerlukan pengamanan dan perhatian khusus. Tingkat kepadatan yang tinggi dapat menjadi ancaman terhadap kesehatan masyarakat, mengingat lalat dapat menjadi vektor potensial penyakit. Rumah makan dengan kepadatan sedang, tinggi, dan sangat padat memerlukan langkah-langkah pengamanan dan perbaikan kebersihan yang cepat. Ini dapat melibatkan pembersihan tempat-tempat berkembang biak lalat, peningkatan kebersihan dapur, serta penerapan praktik-praktik higiene yang lebih ketat.

PEMBAHASAN

1. Hubungan Higiene Dengan Kepadatan Lalat

Berdasarkan hasil olahan data diketahui bahwa terdapat hubungan antara variabel higiene dengan kepadatan lalat, dikarenakan nilai Signifikansi sebesar $0,040 < 0,05$. Berdasarkan hasil penelitian ini yang dilakukan di Terminal Bus Pematangsiantar tahun 2022, ditemukan adanya hubungan antara variabel higiene dengan kepadatan lalat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terminal bus dengan higiene yang baik memiliki kepadatan lalat yang lebih rendah dibandingkan dengan terminal bus dengan higiene yang buruk.

Terminal bus merupakan salah satu tempat yang rentan terhadap penyebaran penyakit, termasuk penyakit yang ditularkan oleh lalat. Hal ini karena terminal bus merupakan tempat yang ramai dan sering dikunjungi oleh orang-orang dari berbagai daerah. Kondisi terminal bus yang tidak bersih dan tidak terawat dapat menjadi tempat berkembang biak lalat.

2. Hubungan Sanitasi Dengan Kepadatan Lalat

Berdasarkan hasil olahan data diketahui bahwa terdapat hubungan antara variabel sanitasi dengan kepadatan lalat, dikarenakan nilai Signifikansi sebesar $0,013 < 0,05$. Penelitian yang dilakukan di Terminal Bus Pematangsiantar Tahun 2022 menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara variabel sanitasi dengan kepadatan lalat ($p = 0,013$). Hal ini berarti bahwa semakin baik penerapan sanitasi di terminal bus, maka semakin rendah kepadatan lalat di terminal bus tersebut.

Sanitasi meliputi berbagai aspek, seperti pengelolaan sampah, penyediaan air bersih, dan pengelolaan limbah. Sampah yang menumpuk dapat menjadi tempat berlindung dan berkembang biak bagi lalat. Sampah juga dapat mengeluarkan aroma yang menarik perhatian lalat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil olahan data mengenai kepadatan lalat pada rumah makan di Terminal Bus Pematangsiantar Tahun 2022, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hubungan antara Higiene dengan Kepadatan Lalat:

Terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat higiene dan kepadatan lalat di rumah makan. Rumah makan dengan tingkat higiene yang rendah cenderung memiliki kepadatan lalat yang lebih tinggi dibandingkan dengan rumah makan yang menjaga kebersihan dengan baik.

2. Hubungan antara Sanitasi dengan Kepadatan Lalat:

Ada hubungan yang kuat antara tingkat sanitasi dan kepadatan lalat di rumah makan di Terminal Bus Pematangsiantar. Rumah makan dengan tingkat sanitasi yang rendah cenderung menghadapi masalah kepadatan lalat yang lebih tinggi dibandingkan dengan rumah makan yang menjaga sanitasi dengan baik.

REFERENSI

1. Andriana, A. 2019. Hubungan Sanitasi Dasar dengan Tingkat Kepadatan Lalat di Rumah Makan Pasar Kota Madiun Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun.
2. Departemen Kesehatan RI, 2001. Pedoman Teknis Tentang Pemberantasan Lalat. Ditjen PPM & PL. Jakarta: Depkes RI.
3. Departemen Kesehatan RI, 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Depkes RI.

4. Kadir, R. O., Nurfadillah, A. R., Umar, S. M., & Lestari, Y. E. (2022). Analisis Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan Di Pasar Jajan Kota Gorontalo Analysis of Fly Density in Restaurants at Pasar Jajan , Gorontalo City. *Journal of Epidemiology*, 1(2), 55–60. <https://doi.org/10.56796/jje.v1i2.19259>
5. Nanda, M., Harahap, W. A., Manalu, N. S. A., Nashirah, S., Utami, D. S., Sonia, A., Sandy, N. S., & Perdana, W. (2024). Hubungan Sanitasi Pasar dengan Tingkat Kepadatan Lalat. *Religion Education Social Laa Roiba Journa*, 6, 244–251. <https://doi.org/10.47476/reslaj.v6i1.3337>
6. Novitry, F., Lilia, D., & Harto, T. (2021). Analisis Hubungan Sanitasi Dasar dengan Angka Lalat Pada Warung Makan Di Pasar Atas Baturaja Tahun 2021. *Journal of Safety and Health*, November, 19–28.
7. Suryaningsih, N., & Wijayanti, Y. (2020). Higiene Sanitasi Kantin dan Tingkat Kepadatan Lalat dengan Keberadaan Escherichia Coli pada Jajanan. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 4(2), 427–436.