

SKRIPSI

**HUBUNGAN SANITASI RUMAH MAKAN DENGAN TINGKAT KEPADATAN LALAT DI
PASAR LAMBARO KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR
TAHUN 2024**



OLEH :

RAUZA LESTARI RAHAYU

NPM : 1807110105

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH
2024**

SKRIPSI

**HUBUNGAN SANITASI RUMAH MAKAN DENGAN TINGKAT KEPADATAN LALAT DI
PASAR LAMBARO KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR
TAHUN 2024**

Skripsi ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh



OLEH :

RAUZA LESTARI RAHAYU

NPM : 1807110105

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH
2024**

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rauza Lestari Rahayu
NPM : 1807110105
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Peminatan : Kesehatan Lingkungan (Kesling)
Judul Skripsi : HUBUNGAN SANITASI RUMAH MAKAN DENGAN TINGKAT KEPADATAN LALAT DI PASAR LAMBARO KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024.

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang saya buat adalah benar hasil karya sendiri/ tidak di buat oleh orang lain. Apabila di kemudian hari diketahui bahwa skripsi ini di buat oleh orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi akademis yang di tetapkan oleh Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh (FKM UNMUHA) termasuk pembatalan hasil sidang skripsi.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa ada paksaan.

Banda Aceh, Desember 2024



Rauza Lestari Rahayu

ABSTRAK

NAMA : RAUZA LESTARI RAHAYU

NPM : 1807110105

"HUBUNGAN SANITASI RUMAH MAKAN DENGAN TINGKAT KEPADATAN LALAT DI PASAR LAMBARO KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024"

xii + 64 halaman + 12 tabel + 8 lampiran

Rumah makan merupakan setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkungannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan sanitasi rumah makan dengan tingkat kepadatan lalat di pasar Lambaro Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.

Penelitian ini bersifat kuantitatif dengan pendekatan *cross-sectional*. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh rumah makan di pasar Lambaro Kabupaten Aceh Besar berjumlah 35 rumah makan. Sampel dari penelitian ini seluruh dari populasi yang diambil menggunakan *teknik total population*. Penelitian ini dilaksanakan pada 11 Agustus - 03 September tahun 2023. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan lembar observasi dan *fly grill*, selanjutnya dilakukan uji statistik dengan menggunakan SPSS.

Hasil uji univariat menunjukkan bahwa tingkat kepadatan lalat padat (65,7%), tempat pencucian peralatan tidak memenuhi syarat (60,0%), tempat penyimpanan makanan saji tidak memenuhi syarat (57,1%), sarana pencegahan lalat tidak tersedia (57,1%), kondisi tempat sampah tidak memenuhi syarat (62,9%), waktu pembuangan sampah tidak memenuhi syarat (62,9%). Hasil uji bivariat diketahui bahwa ada hubungan antara tempat pencucian peralatan (p-value 0,000), sarana pencegahan lalat (p-value 0,040), kondisi tempat sampah (p-value 0,000), waktu pembuangan sampah (p-value 0,009), tidak ada hubungan antara tempat penyimpanan makanan saji (0,411) dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.

Disarankan kepada semua pemilik rumah makan/warung nasi di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya agar lebih menjaga sanitasi dasar rumah makan/warung nasi miliknya seperti menyediakan tempat untuk pencucian makanan yang memenuhi syarat kesehatan, memperbanyak sarana pencegahan lalat, memperbaharui kondisi tempat sampah dan teratur untuk membuang sampah setiap harinya.

Kata Kunci: Kepadatan Lalat, Sanitasi Dasar, Rumah Makan

Daftar Kepustakaan : 39 buah (2000-2023)

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Skripsi Ini telah dipertahankan di Hadapan Tim Penguji Skripsi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh

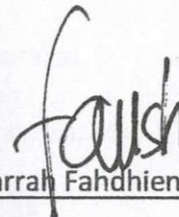
Banda Aceh, Desember 2024

Pembimbing I



Wiwit Aditama, SKM, MPH

Pembimbing II



Dr. Farrah Fahdhienie, SKM, MPH

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh



Dr. Basri Aramico.lb, SKM, MPH

NIK: 19811029 2006 03 1 001

LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**HUBUNGAN SANITASI RUMAH MAKAN DENGAN TINGKAT KEPADATAN LALAT DI
PASAR LAMBARO KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR
TAHUN 2024**

Skripsi Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Mencapai Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh

OLEH :

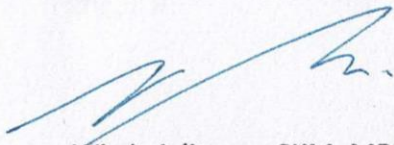
RAUZA LESTARI RAHAYU

NPM : 1807110105

Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh
Telah Lulus Ujian Skripsi Pada Bulan Januari 2024

Banda Aceh, Desember 2024

Pembimbing I



Wiwit Aditama, SKM, MPH

Pembimbing II



Dr. Farrah Fahdhienie, SKM, MPH

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh



Dr. Basri Aramico Ib, SKM., MPH

NIK: 19811029 2006 03 1 001

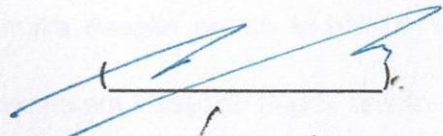
PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi ini Telah Dipertahankan di hadapan Tim Penguji skripsi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh

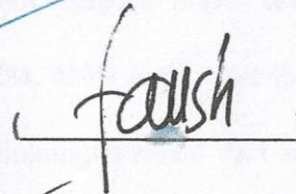
Banda Aceh, November 2024

TANDA TANGAN

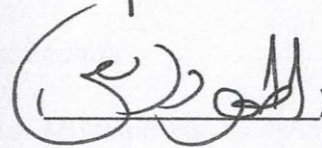
Pembimbing I : Wiwit Aditama, SKM, MPH



Pembimbing II : Dr. Farrah Fahdhienie, SKM, MPH



Penguji I : Dr. Tahara Dilla Santi, M.Biomed



Penguji II : dr. Riza Septiani, M.PubHlth.Adv



Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Aceh



Dr. Basri Aramio, Ib, SKM., MPH

NIK* 19811029 2006 03 1 001

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kehadiran Allah SWT, dimana atas rahmat dan hidayah-Nya penulis telah dapat menyelesaikan Skripsi ini, shalawat dan salam kepada Nabi Muhammad S.A.W yang telah membawa kita dari alam jahiliyahh ke alam islamiah. Skripsi ini satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh.

Dengan terwujudnya penulisan akhir ini, maka dengan penuh keikhlasan penulis sampaikan rasa terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada Bapak **Wiwit Aditama, SKM, MPH** dan Ibu Dr. **Farrah Fahdhienie, SKM, MPH** selaku pembimbing yang telah memberi petunjuk, arahan, bimbingan, dan dukungan mulai dari awal penulisan sampai akhir penulisan ini dan terimakasih juga kepada :

1. Bapak **Dr. H. Aslam Nur, MA** selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Aceh.
2. Bapak **Dr. Basri Aramico, SKM, MPH** selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh.
3. Para Dosen Penguji di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh.
4. Para Dosen dan Staf Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh.
5. Kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan do'a dan semangat dalam penyelesaian Skripsi ini.
6. Semua teman-teman yang telah membantu dalam penyelesaian Skripsi ini.

Akhirnya kepada Allah S.W.T kita sepantasnya berserah diri, tiada satupun yang terjadi tanpa kehendaknya. Harapan penulis, semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis sendiri maupun bagi segenap pembaca dan masyarakat.

Banda Aceh, Agustus 2024

Rauza Lestari Rahayu

DAFTAR ISI

Halaman

COVER LUAR	
COVER DALAM	
PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.4 Tujuan Penelitian	7
1.4.1 Tujuan Umum	7
1.4.2 Tujuan Khusus	7
1.5 Manfaat Penelitian	8
1.5.1 Bagi Penelitian	8
1.5.2 Tempat Penelitian	8
1.5.3 Institusi Pendidikan	8
1.5.4 Institusi Dinas	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Definisi.....	10
2.1.1 Rumah Makan	10
2.1.2 Sanitasi Makanan	11
2.1.3 Tujuan Sanitasi Makanan	11
2.1.4 Prinsip Sanitasi Makanan	12
2.1.5 Persyaratan Hgiene dan Sanitasi Rumah Makan	15
2.2 Pengertian Lalat	20
2.2.1 Siklus Hidup Lalat	21
2.2.2 Bionomik Lalat.....	22
2.2.3 Gangguan Lalat Pada Manusia	24
2.2.5 Tindakan Pemberantasan Lalat.....	26
2.2.6 Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Vektor Lalat	27
2.3 Faktor yang Berhubungan Dengan Tingkat Kepadatan Lalat.....	28
2.3.1 Hubungan Tempat Pencucian Peralatan.....	28
2.3.2 Hubungan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan	29
2.3.3 Hubungan Sarana Pencegahan Lalat Makanan	31
2.3.4 Hubungan Kondisi Tempat Sampah	32
2.3.5 Hubungan Waktu Pembuangan Sampah Dengan.....	33
2.4 Kerangka Teori	35

BAB III KERANGKA KONSEP	36
3.1 Konsep Pemikiran.....	36
3.2 Variabel Penelitian	37
3.3 Definisi Operasional	37
3.4 Cara Pengukuran Variabel.....	38
3.5 Hipotesis Penelitian.....	38
BAB IV METODE PENELITIAN	41
4.1 Jenis Penelitian.....	41
4.2 Populasi Dan sampel	41
4.2.1 Populasi	42
4.2.2 Sampel	43
4.3 Pengumpulan Data.....	43
4.3.1 Data Primer	43
4.3.2 Data Sekunder	43
4.4 Metode Pengambilan Sampel	43
4.5 Waktu Dan Lokasi Penelitian.....	44
4.5.1 Waktu Penelitian.....	44
4.5.2 Lokasi Penelitian.....	44
4.6 Instrumen Penelitian.....	44
4.7 Metode pengumpulan Data.....	44
4.8 Pengolahan Data	45
4.8.1 Editing	45
4.8.2 Coding	45
4.8.3 Tabulating.....	46
4.9 Analisa Data.....	46
4.9.1 Analisa Univariat	46
4.9.2 Analisa Bivariat.....	46
4.10 Penyajian Data	47
BAB V GAMBARAN UMUM	48
5.1. Letak Geografis	48
5.2. Sistem Pengelolaan Kebersihan	49
5.3. Visi dan Misi	50
BAB VI HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	51
6.1 Hasil Penelitian.....	51
6.2 Pembahasan	60
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	65
7.1 Kesimpulan.....	65
7.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DOKUMENTASI PENELITIAN	

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.5	Kerangka Teori	34
Tabel 3.1	Kerangka Konsep	35
Tabel 3.2	Definisi Operasional	36

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah makan merupakan setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya, dan dalam suatu rumah makan harus dilengkapi fasilitas sanitasi atau sarana fisik bangunan dan perlengkapan yang digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau pengendalian faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran air limbah, tempat cuci tangan dan bak sampah (Risikesdas RI, 2018).

Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan (Rejeki, 2015). Lalat merupakan binatang pengganggu yang dari beberapa spesies lalat telah terbukti menjadi vektor penyakit dan keberadaannya menjadi indikasi kebersihan yang kurang baik disuatu tempat (Sayono, 2004).

Penyakit diare merupakan penyakit yang sering dikaitkan dengan keberadaan lalat, diare menjadi penyakit potensi KLB yang sering di sertai dengan kematian. Berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar Republik Indonesia 2018, diare menjadi penyebab kematian nomor satu pada bayi dan pada balita, sedangkan pada semua golongan umur merupakan penyebab kematian keempat. Pada tahun 2018 angka kesakitan diare pada semua umur sebesar 214 per 1.000 penduduk dan angka kesakitan diare pada balita 900 per 1.000 penduduk (Risikesdas RI, 2018).

Berdasarkan data Profil Kesehatan Provinsi Aceh, Tahun 2018 jumlah penderita diare yang dilayani di sarana kesehatan sebanyak 80.826 penderita dan terjadi penurunan pada tahun 2019 menjadi 72.203 (51%) dari perkiraan diare di sarana kesehatan. Insiden diare semua umur secara nasional adalah 270/1.000 penduduk. Di Kabupaten Aceh Besar kasus diare mencapai 23% di tahun 2019 masih banyak terjadinya kasus diare yang belum mendapatkan pelayanan yang memadai. Salah satu penyebab diare pada masyarakat adalah perilaku hidup sehat yang belum baik, masih banyak sampah yang dibuang bukan pada tempatnya sehingga menjadi tempat berkembangbiakan lalat dan kebiasaan minum air mentah serta makan yang tidak di dahului dengan mencuci tangan terlebih dahulu (Dinas Kesehatan Aceh, 2019).

Keberadaan lalat di suatu tempat juga merupakan indikasi kebersihan yang kurang baik. Salah satunya tempat pembuangan sampah ataupun genangan air SPAL dapat menjadi media transmisi penularan penyakit (Wijayanti, 2009). Vektor lalat memiliki nilai baku mutu <2 untuk mewujudkan lingkungan yang sehat (Permenkes, 2017).

Cara menghitung kepadatan lalat adalah jumlah lalat yang hinggap dalam waktu 30 detik dihitung, pada setiap lokasi sedikitnya sepuluh kali perhitungan (10 x 30 detik) dan lima perhitungan yang tertinggi diambil rata-ratanya (Permenkes RI, 2017). Klasifikasi kepadatan lalat yaitu ≤ 5 tidak menjadi masalah (tidak tinggi), >5 populasi padat dan perlu perencanaan terhadap tempat-tempat berbiaknya lalat dan bila mungkin direncanakan upaya pengendalian (tinggi) (Kemenkes RI, 2018).

Berdasarkan penelitian Sarah Safira dengan judul hubungan kepadatan lalat, personal hygiene dan sanitasi dasar dengan kejadian diare pada balita di lingkungan 1 kelurahan Paya Pasir Kecamatan Medan Marelan Kota Medan Tahun 2015 menemukan ada hubungan antara sanitasi dasar dengan kejadian diare pada balita di Lingkungan I Kelurahan Paya Pasir Kecamatan Medan Marelan Kota Medan tahun 2015 ($p = 0,034$) dengan RP 1,158 (95% CI=1,030- 1,302) sehingga sanitasi dasar menjadi penyebab sakit.

Penelitian Fajriansyah (2016) dengan judul efektivitas penggunaan perekat lalat dan umpan lalat dalam pengendalian lalat rumah dari Fakultas Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Aceh menemukan bahwa terdapat hubungan antara tempat pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat, terdapat hubungan antara sarana pencegahan lalat seperti perekat lalat dengan tingkat kepadatan lalat dengan p-value dan terdapat hubungan antara kondisi tempat sampah dengan tingkat kepadatan lalat. Kesimpulan pada penelitian ini yaitu kondisi sanitasi yang buruk dan tingkat kepadatan lalat dalam kategori rendah.

Penelitian Masyudi (2018) dengan pengaruh sanitasi dasar terhadap kepadatan lalat pada warung nasi dan kantin (studi kasus di Kecamatan Tangan Tangan Kabupaten Aceh Barat Daya) dari Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Serambi Mekkah menunjukkan bahwa terdapat pengaruh antara pengelolaan sampah dengan tingkat kepadatan lalat dan terdapat pengaruh antara saluran pembuangan air limbah dengan tingkat kepadatan lalat. Kepadatan Lalat tersebut berhubungan erat dengan sanitasi lingkungan yang buruk. Sanitasi

lingkungan merupakan usaha kesehatan masyarakat untuk menjaga dan mengawasi faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi kesehatan.

Pasar Lambaro Kabupaten Aceh Besar memiliki rumah makan yang tersebar di beberapa titik. Beberapa rumah makan ada yang berdekatan dengan pedagang sayuran, ada yang berada di dekat penjual pakaian dan ada juga yang berada di dekat penjual bahan mentah. Lokasi rumah makan yang tersebar belum dikelompokkan menjadi 1 titik. Hal tersebut menjadi salah satu penyebab kepadatan lalat di sekitar rumah makan.

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan di Pasar Lambaro terlihat populasi lalat yang masih tinggi, hal ini membuat rumah makan di sekitar Pasar Lambaro Kabupaten Aceh Besar didatangi lalat setiap harinya, peneliti juga masih menjumpai beberapa rumah makan yang belum memenuhi syarat sanitasi dasar seperti pencucian peralatan yang digunakan untuk mencuci peralatan maupun mencuci tangan karatan dan berantakan. Selain itu masih ada yang tidak menyediakan sarana pencegahan lalat, seperti kertas lalat. Kondisi rumah makan yang berada satu titik dengan beberapa penjual sayur, menimbulkan aktivitas lalat berterbangan disekitar rumah makan, serta dijumpai beberapa rumah makan yang menunjukkan keberadaan lalat yang hinggap di meja makan.

1.2 Rumusan masalah

Lalat menjadi salah satu vektor yang dapat menyebarkan penyakit, keberadaan lalat sering ditemukan bersamaan dengan sampah. Sampah yang dibuang bukan pada tempatnya bisa menjadi tempat berkembangbiaknya lalat. Rumah makan dengan sanitasi kurang baik menjadi salah satu tempat berkumpulnya lalat, hal ini

akan berdampak pada masyarakat yang membeli makanan di rumah makan tersebut. Dari observasi awal yang dilakukan peneliti di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar ditemukan bahwa rumah makan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar keberadaan lalatnya sangat banyak sehingga dapat menjadi resiko kesehatan bagi masyarakat, seperti tertularnya berbagai macam penyakit salah satu contohnya adalah diare. Oleh sebab itu penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan sanitasi rumah makan dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2023”.

1.3 Ruang lingkup penelitian

Untuk memperjelas arah penulisan dan menghindari luasnya permasalahan yang timbul di lapangan, terbatasnya waktu maka penulis hanya bisa membahas sesuai dengan variabel. Adapun Variabel dari penelitian ini yaitu tingkat kepadatan lalat, dan sanitasi rumah makan.

1.4 Tujuan penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan sanitasi rumah makan dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan pasar Lambaro Kabupaten Aceh Besar Tahun 2023.

1.4.2 Tujuan khusus

Berdasarkan dari rumusan masalah tersebut maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui hubungan antara tempat pencucian peralatan dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2023.
2. Untuk mengetahui hubungan antara tempat penyimpanan makanan saji dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2023.
3. Untuk mengetahui hubungan antara sarana pencegahan lalat dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2022.
4. Untuk mengetahui hubungan antara kondisi tempat sampah dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2023.
5. Untuk mengetahui hubungan antara waktu pembuangan sampah dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2023.

1.5 Manfaat penelitian

1.5.1 Bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai sarana untuk mengembangkan kemampuan, menambah pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman dalam melakukan penelitian sehingga penelitian ini diharapkan dapat dipakai sebagai dasar dalam usaha peningkatan kualitas pelayanan kesehatan lingkungan di pasar

Lambaro agar pedagang ataupun pembeli terhindar dari berbagai macam penyakit yang disebabkan oleh lalat.

1.4.3 Tempat penelitian

Sebagai bahan masukan dan informasi mengenai pentingnya pelaksanaan sanitasi dasar dan berperilaku baik dalam menjaga kebersihan pasar Lambaro yang di berada di Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar sehingga dapat menjadi rumah makan yang aman dan nyaman.

1.4.4 Institusi pendidikan

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi baru tentang hubungan sanitasi dasar dan perilaku pedagang dengan tingkat kepadatan lalat bagi institusi pendidikan khususnya fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh.

1.4.5 Institusi dinas

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Aceh Besar tentang pentingnya pelaksanaan sanitasi dasar dan menjaga perilaku pedagang tetap positif agar kondisi lingkungan pasar yang ada di Aceh Besar tetap terjaga dari keberadaan lalat.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Definisi

2.1.1 Rumah Makan

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dijelaskan bahwa rumah makan adalah salah satu usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, serta penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya (Permenkes RI, 2011).

Rumah makan dan restoran di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal *hygiene* sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pemilik rumah makan atau restoran dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau sanitasi tempat umum. Dalam pengawasan permasalahan *hygiene* sanitasi, diperlukan peraturan atau kebijakan tentang pendirian dan pengelolaan tempat umum termasuk rumah makan atau restoran sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran (Kepmenkes, 2003).

2.1.2 Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan merupakan upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia (Waqid dan Nurul, 2009). Makanan memberikan energi dan bahan-bahan yang diperlukan untuk membangun dan mengganti jaringan, untuk bekerja dan memelihara pertahanan tubuh terhadap penyakit (Hartono, 2005). Makanan bukan hanya bermanfaat bagi manusia tetapi makanan juga baik untuk pertumbuhan mikroba yang patogen. Perlu menjaga sanitasi makanan untuk mendapatkan keuntungan maksimal dari nutrisi makanan (Slamet, 2014).

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia tahun 2004, sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan hingga saat dimana makanan dan minuman siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Depkes, 2004).

2.1.3 Tujuan Sanitasi Makanan

Tujuan dari sanitasi makanan adalah menjamin keamanan dan kebersihan makanan, mencegah penularan wabah penyakit, mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat serta mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan (Chandra, 2007). Upaya yang dilakukan untuk melindungi makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian

dan penyimpanan dengan harapan keamanan dan kebersihan produk makanan yang diproduksi terjamin (Chandra, 2007).

2.1.4 Prinsip Sanitasi Makanan

1. Pemilihan Bahan Makanan Berkualitas

Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik mutu dalam hal ini bentuk, warna, kesegaran, bau dan lainnya. Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya- bahaya bahan kimia dan atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentuk toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku yang mutlak diperhatikan. Bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus diangkut dan disimpan terpisah dari bahan baku lain dan bahan-bahan yang bukan bahan pangan. Mencegah pertumbuhan mikrcorganisme patogen pembentuk toksin dengan mengatur lama waktu simpan, suhu dan aktivitas air dari bahan baku (Purwawidjaja, 1995).

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Tidak semua makanan langsung dikonsumsi, tetapi sebagian mungkin disimpan baik dalam skala kecil maupun skala besar seperti di gudang. Tempat penyimpanan atau gudang harus memenuhi persyaratan sanitasi berikut: pertama, tempat penyimpanan dibangun sedemikian rupa sehingga binatang seperti hewan pengerat dan serangga tidak bersarang. Kedua adalah jika menggunakan rak, harus disediakan ruang untuk kolong agar mudah membersihkannya. Ketiga, suhu udara dalam gudang tidak lembab untuk mencegah tumbuh jamur. Memiliki sirkulasi dan pencahayaan yang memadai serta dinding bagian bawah harus dicat putih agar mempermudah melihat jejak tikus (Waqid dan Nurul, 2009).

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Proses pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi terutama berkaitan dengan kebersihan dapur, peralatan masak, dan penjamah makanan. Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan, seperti pisau, sendok, kuuli, wajan dan lainnya (Winarno, 2004).

4. Penyimpanan Makanan

Makanan yang telah diolah disimpan ditempat yang memenuhi persyaratan sanitasi, dalam almari atau pendingin. Tujuannya adalah untuk mengurangi dan mencegah terjadinya kontak langsung dengan udara bebas yang akan mempermudah terjadinya kontaminasi. Hal hal yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut yaitu makanan yang disimpan harus diberi tutup, tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan, makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air dan apabila disimpan diruangan terbuka hendaknya tidak lebih dari 6 jam dan ditutup agar terhindar dari serangga dan binatang lain (Waqid dan Nurul, 2009).

5. Pengangkutan Makanan

Cara pengangkutan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi, misalnya sarana pengangkutan memiliki pendingin dan penutup. Pengangkutan makanan yang akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan.

a. Pengangkutan Bahan Makanan

Cara mengangkut makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi. Apakah sarana pengangkutan memiliki alat pendingin dan penutup. Pengangkutan tersebut dilakukan dari sumber ke pasar maupun dari sumber ke tempat penyimpanan agar bahan makanan tidak tercemar oleh kontaminan dan serta tidak rusak. Misalnya mengangkut daging dan ikan dengan menggunakan alat pendingin (Waqid dan Nurul, 2009).

b. Pengangkutan Siap Santap

Yaitu setiap masakan memiliki wadah masing-masing. Wadah yang digunakan harus penuh, kuat dan sesuai dengan bahan dan anti bocor dan karat. Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur agar tetap panas 60° dan tetap dingin 4° C. Wadah selama masa perjalanan tidak boleh dibuka tetap dalam keadaan tertutup sampai ditempat penyajian. Kendaraan khusus disediakan, tidak digunakan untuk keperluan lain.

c. Penyajian Makanan

Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup serta memenuhi selera pembeli. Penyajian makanan yang menarik dan bersih akan memberikan nilai tambah bagi pembeli. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas dan box harus dalam keadaan bersih dan tidak perlu dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun. Makanan harus disajikan pada tempat yang bersih, peralatan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji menggunakan pakaian yang bersih rapi dan sopan,

menggunakan penutup kepala, clemek serta tidak boleh kontak langsung dengan makanan (Waqid dan Nurul, 2009).

2.1.5 Persyaratan *Hygiene* dan Sanitasi Rumah Makan

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Menteri Kesehatan Republik Indonesia disebutkan dalam Bab IV pasal 91 bahwa rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi.

Faktor-faktor persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan meliputi :

1. Lokasi dan bangunan

Rumah makan tidak berada pada arah angin dan pada jarak kurang dari 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lain. Bangunan harus terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur, kokoh/kuat/permanen, rapat serangga dan tikus. Pembagian ruang terdiri dari dapur dan ruang makan, ada toilet, ada gudang bahan makanan, ada ruang karyawan, ada ruang administrasi dan ada gudang peralatan. Lantai harus bersih, kedap air, tidak licin, rata, kering, konus (tidak membentuk sudut mati). Dinding harus kedap air, rata, dan bersih. Ventilasi tersedia dan berfungsi baik, menghilangkan bau tak enak, cukup menjamin rasa nyaman. Pencahayaan/Penerangan tersebar merata disetiap ruangan, intensitas cahaya 10 fc, dan tidak menyilaukan. Atap tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak bocor, cukup landai. Langit-langit tinggi minimal 2,4 meter, rata dan bersih, tidak terdapat lubang-lubang. Pintu rapat dari serangga dan tikus, menutup dengan

baik dan membuka ke arah luar, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.

2. Fasilitas Sanitasi

Air bersih jumlah mencukupi, tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna, angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas, kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas. Pembuangan air limbah mengalir dengan lancar, terdapat grease trap, saluran ke dap air dan saluran tertutup. Toilet bersih, letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan, tersedia air bersih yang cukup tersedia sabun dan lap pengering, toilet untuk pria terpisah dengan wanita. Tempat sampah berisi sampah diangkut tiap 24 jam, disetiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah, dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup, kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah. Tempat cuci tangan tersedia air cuci tangan yang mencukupi, tersedia sabun dan alat pengering/lap, jumlah cukup untuk pengunjung dan karyawan.

Tempat mencuci peralatan tersedia air dingin dan panas yang cukup, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, terdiri dari tiga bilik/bak pencuci. Tempat pencuci bahan makanan tersedia air pencuci yang cukup, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama. *Locker* karyawan tersedia *locker* karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat, jumlahnya cukup, letak *locker* dalam ruang tersendiri, *locker* untuk karyawan pria dan wanita terpisah. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus, setiap lubang ventilasi dipasang kawat

kassa serangga, dipasang terali tikus, persilangan pipa dan dinding ditutup rapat, tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk.

3. Dapur, Ruang makan, dan Gudang Makanan

Dapur bersih, ada fasilitas penyimpanan makanan, tersedia tutup tempat penyimpanan makanan, ukuran dapur cukup memadai, ada cerobong asap dan terpasang perangkat alat. Ruang makan, perlengkapan ruang makan selalu bersih, ukuran ruang makan minimal 0,85 m² perkursi tamu, pintu masuk buka tutup otomatis, tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika, tempat peragaan makanan juga tertutup. Gudang makanan tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan, tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan, kapasitas gudang cukup memadai, rapat sehingga lalat dan tikus tidak bisa masuk.

4. Bahan makanan dan Makanan Jadi

Bahan makanan kondisi fisiknya baik, angka kuman dan bahan kimia makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan, bahan makanan berasal dari sumber resmi, bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi, kondisi fisik makanan jadi baik, angka kuman dan bahan kimia makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan, makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI.

5. Pengolahan Makanan

Proses pengolahan, tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih, pengambialan makanan jadi menggunakan alat yang khusus, menggunakan peralatan dengan benar.

6. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Penyimpanan bahan makanan, suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, penempatan terpisah dengan makanan jadi, tempat bersih dan terpelihara, disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak. Penyimpanan makanan jadi, suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi, cara penyimpanan tertutup.

7. Penyajian Makanan

Cara Penyajian, suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C, pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih, cara membawa dan penyajian makanan dengan tertutup, penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.

8. Ketentuan Peralatan

Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan, peralatan dalam keadaan baik dan utuh, peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan, permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus, peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.

9. Tenaga kerja

Pengetahuan/sertifikat *hygiene* sanitasi makanan, pemilik/ pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya, supervisor pernah mengikuti kursus, semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus, salah seorang penjamah pernah

mengikuti kursus. Pakaian kerja bersih, tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih, penggunaan khusus waktu kerja saja, lengkap dan rapi. Pemeriksaan kesehatan, karyawan/ penjamah 6 bulan sekali *check up* kesehatan, pernah divaksinasi *chotypha/ thypoid*, bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter, memiliki buku kesehatan karyawan. Personal *hygiene*, setiap karyawan/ penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi, setiap mau kerja cuci tangan, menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin, menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan (Permenkes RI, 2011).

2.2 Pengertian Lalat

Lalat termasuk dalam *filum Arthropoda*, kelas *Hexapoda* dan *Ordo Diptera*. Serangga dalam ordo *Diptera* memiliki dua sayap dan pada bagian belakang terdapat sepasang halter yang digunakan sebagai alat keseimbangan. Lalat mempunyai sepasang antena dan mata majemuk, dengan mata lalat jantan lebih besar dan sangat berdekatan satu sama lain. Tubuh lalat terbagi dalam 3 bagian, yaitu kepala dengan sepasang antena, toraks dan abdomen. Lalat mempunyai metamorfosis yang sempurna, yaitu telur, larva, pupa, dan dewasa (Mosokuli, 2001).

Ordo Diptera mempunyai genus dan spesies yang sangat besar, yaitu berdasarkan katalog *Diptera Australiana/Ocena* ada 3.880 spesies lalat yang ditemukan berdasarkan sebaran zoogeografisnya. Lalat bersifat sinantropik karena sebagian besar makanan lalat berasal dari makanan manusia dan penyebarannya secara kosmopolit atau tersebar secara keseluruhan di berbagai tempat (Wahyudi, 2015). Dengan begitu banyaknya spesies lalat, tidak semuanya

berbahaya dan memerlukan pengawasan yang khusus. Beberapa spesies lalat yang sering mempunyai kontak dengan manusia adalah famili *Calliphoridae* yang terutama jenis lalat hijau ini atau *Chrysomia megacephala* dan famili *Muscidae* dengan jenis *Muscadomestica linneaus* atau lalat rumah, *Calliphora vomitoria* atau lalat biru, dan *Fannisa canicularis* atau lalat rumah kecil (Suraini, 2013).

2.2.1 Siklus Hidup Lalat

Lalat mempunyai siklus hidup yang sempurna, yaitu dengan stadium telur, larva, pupa dan dewasa dengan rata-rata waktu perkembangbiakan antara 7-22 hari tergantung dari faktor lingkungan.

1. Telur

Telur lalat mempunyai warna putih dan diletakkan pada tempat lembab yang mengandung bahan organik membusuk yang tidak terkena sinar matahari langsung. Lalat betina mampu menghasilkan telur sekitar 2000 butir dalam sepanjang hidupnya dan menetas setelah 8-30 jam, tergantung dari faktor lingkungannya (Hastutiek, 2007).

2. Larva

Larva berkembang biak pada suhu 30-35°C dengan tempat yang berpindah-pindah, contohnya pada sampah organik. Stadium larva mempunyai 3 tingkatan, yaitu larva instar 1, larva instar 2 dan larva instar 3. Tingkat 1 berukuran 2 mm berwarna putih dan membutuhkan waktu 1-4 hari untuk menjadi larva instar 2. Setelah menjadi larva instar 2, berukuran 2 kali dari larva instar 1 dan setelah satu sampai beberapa hari menjadi larva instar 3. Pada tingkat yang terakhir ini berukuran 12mm/lebih dengan waktu 3-9 hari untuk menjadi pupa.

3. Pupa

Pada stadium ini berkembang biak pada suhu lebih kurang 35°C dengan waktu 3-9 hari.

4. Lalat dewasa

Lalat dewasa mempunyai umur 2-4 minggu (Husain, 2014).

2.2.2 Bionomik Lalat

Lalat mempunyai pola hidup yang dapat mempengaruhi kepadatan lalat di suatu tempat (Suyono dan Budiman, 2012) :

1. Tempat Perindukan

Sarang lalat umumnya adalah kotoran manusia dan hewan serta dari bahan organik lainnya yang segar maupun membusuk (daging, ikan, tumbuhan). Masa bertelurnya 4-20 hari, sexual maturity 2-3 hari. Perkawinan terjadi pada hari ke 2 sampai ke 12 sesudah keluar dari kepompong. Setiap bertelur mencapai 100-150 butir, setiap betinanya dapat bertelur sampai 4-5 seumur hidupnya.

2. Jarak Terbang

Lalat tidak suka terbang terus menerus tetapi sering hinggap. Jarak terbang lalat sangat bervariasi tergantung dari kecepatan angin, temperatur, kelembaban dan lain-lain. Jarak terbang antara 0,5-20 km.

3. Kebiasaan Makan

Makanan utama adalah benda-benda cair terutama yang mengandung gula dan berbau amis. Benda yang keras dicirikan dengan liurnya. Setiap makan seringkali memuntahkan makanannya. Oleh sebab itu, kemungkinan terjadi penularan penyakit dapat melalui aktivitas memuntahkan makanan.

4. Tempat Istirahat

Lalat suka hinggap di tempat yang kotor antara lain di lantai dan tanah atau di tempat yang mengandung makanan yang disukainya. Lalat sering hinggap di tempat yang memanjang vertikal misalnya tali yang menggantung, jarang mau hinggap di dinding. Sering hinggap di tempat yang sejuk dan terhindar dari sinar matahari langsung. Di luar rumah sering hinggap di semak-semak, di tempat menjemur pakaian, apabila hujan masuk ke dalam rumah.

5. Lama Hidup

Tanpa air lalat tidak bisa hidup dan hanya bisa bertahan tidak lebih dari 46 jam. Lama hidup lalat tergantung pada faktor lingkungan. Pada musim panas mampu berumur 2-4 minggu, sedangkan pada musim dingin berumur 70 hari (Husain, 2014).

6. Temperatur

Kehidupan lalat tergantung pada kondisi lingkungan sekitar. Lalat beraktivitas secara penuh pada suhu 20-25°C dan pada suhu 35-40°C/15-20°C aktivitas lalat mulai berkurang. Sedangkan lalat mulai hilang dan tidak terdeteksi pada suhu di bawah 10°C dan diatas 40°C (Sayono et al, 2005).

7. Sinar

Lalat bersifat menyukai cahaya (fototropik) dan tempat yang hangat, maka dari itu lalat lebih banyak beraktivitas pada siang hari dan beristirahat pada malam hari (Onyenwe, 2016).

2.2.3 Gangguan Lalat Pada Manusia

Apabila keberadaan lalat tidak dikendalikan maka akan menyebabkan gangguan antara lain (Jannah, 2006) :

1. Mengganggu ketenangan.
2. Manggigit.
3. Myasis menimbulkan penyakit pada manusia dengan jalan meletakkan telur pada luka yang terbuka, kemudian larvanya hidup pada daging manusia.
4. Menularkan penyakit secara biologis (penyakit tidur, *leishmaniasis*, *bartenolosis*).
5. Penularan penyakit secara mekanis (*typhoid fever*, *paratyphoid fever*, *disentri basiler*, disentri amoeba, dan lain-lain).

2.2.4 Pengukuran Kepadatan Lalat

Pengukuran kepadatan lalat dapat dilakukan menggunakan *fly grill*, *fly grill* adalah suatu alat untuk mengukur tingkat kepadatan lalat, terbuat dari fly grill dan alat penghitung (*counter*) (Siswanto, 2018). *Fly grill* dapat dibuat dari bilah-bilah kayu yang lebarnya 2 cm dan tebalnya 1 cm dengan panjang masing-masing 80 cm, sebanyak 16-26 buah. Bilah-bilah yang sudah disiapkan lalu dibentuk berjajar dengan jarak 1-2 cm pada kerangkanya menggunakan paku skrup sehingga dapat dibongkar pasang setelah selesai dipakai (Siswanto, 2018).

Fly grill diletakkan pada titik yang akan diukur dan jumlah lalat yang hinggap di hitung selama 30 detik, tiap titik diadakan 10 kali perhitungan, kemudian diambil 5 angka perhitungan tertinggi dan dibuat rata-rata. Angka rata-rata merupakan

petunjuk indeks populasi lalat dalam satu lokasi tertentu. Kategori hasil pengukuran pada setiap lokasi atau blockgrill yaitu :

- a. Apabila ≤ 5 ekor : tidak tinggi, tidak menjadi masalah.
- b. Apabila > 5 ekor : tinggi populasi padat dan perlu perencanaan terhadap tempat-tempat berkembangbiaknya lalat dan bila mungkin direncanakan upaya pengendalian (Siswanto, 2018).



*Gambar 2.1 Fly Grill Lalat
Sumber: Siswanto (2018)*

2.2.5 Tindakan Pemberantasan Lalat

Dengan mengelompokkan lalat atas dua bentuk yakni muda (dari telur hingga kepompong) dan bentuk dewasa, maka macam pengawasan lalat dapat dibedakan atas tiga macam yakni :

1. Usaha perbaikan lingkungan, terutama melalui pembuangan sampah yang memenuhi syarat kesehatan, usaha ini bertujuan untuk mencegah terjadinya sarang-sarang lalat (Nurul dan Wahid, 2019).
2. Usaha pengendalian secara biologis. Usaha ini dilakukan dengan jalan sterilisasi terhadap lalat jantan, dengan tujuan agar lalat tersebut bila mengadakan perkawinan akan menghasilkan telur steril (cara ini bisa dilakukan di laboratorium) (Nurul dan Wahid, 2019).

3. Usaha pengendalian dengan menggunakan racun serangga. Racun serangga yang digunakan dalam pengendalian lalat ada dua golongan (Nurul dan Wahid, 2019).

Tabel 2.1 Dosis Pemakaian Racun Serangga

Tipe Pemakaian	Jenis Racun	Keterangan
1. <i>Residual</i>	- DDT emulsi/suspense 50% - Lindone 0,5% - Chlordane 2,5% - Method 5%	Disemprotkan pada tempat istirahat lalat pada malam hari
2. <i>Sapse terman</i>	- DDT 5% - Chlordane 2% - Sindbane 2%	Disemprotkan pada timbunan sampah atau sekitar tempat pengelolaan makanan

2.2.6 Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Vektor Lalat

Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk vektor dan binatang pembawa penyakit terdiri dari jenis, kepadatan lalat dan habita perkembangbiakan. Jenis dalam hal ini adalah nama/*genus/spesies* vektor dan binatang pembawa penyakit. Kepadatan dalam hal ini adalah angka yang menunjukkan jumlah vektor dan binatang pembawa penyakit dalam satuan tertentu sesuai dengan jenisnya, baik periode pradewasam maupun periode dewasa. Habitat perkembangbiakan adalah tempat berkembangnya periode pradewasa vektor dan binatang pembawa penyakit. Untuk vektor lalat nilai baku mutunya adalah <2 untuk mewujudkan lingkungan yang sehat (Permenkes RI, 2017).

2.3 Faktor-faktor yang Berhubungan Dengan Tingkat Keypadatan Lalat Di Rumah Makan

2.3.1 Hubungan Tempat Pencucian Peralatan Dengan Tingkat Keypadatan Lalat Di Rumah Makan

Tempat pencucian yang baik memiliki 3 bak pencucian, bak pertama digunakan untuk mengguyur, bak kedua untuk menyabun dan bak ketiga untuk membilas. Adanya air yang memadai ataupun air mengalir. Membilas di air keran/air mengalir lebih bagus karena air yang mengandung bakteri/mikroorganisme akan tebuang mengalir langsung ke saluran pembuangan air dan tidak mengendap di bak pencucian. Bak pencucian terbuat dari bahan yang kuat, aman serta halus (Kemenkes, 2020).

Berdasarkan penelitian Annisa Andriana (2019) melalui uji *Chi-Square* didapatkan nilai P-Value 0,004, lebih kecil dari 0,05 yang artinya ada hubungan antara tempat pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat di Rumah Makan Pasar Besar. Dengan nilai $RP = 12,000$ (95% CI = 2,374 – 60,648). Hal tersebut sejalan dengan penelitian Yulia Shinta (2016), yang berjudul Kondisi Sanitasi dan Kepadatan Lalat Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu. Kantin sekolah yang termasuk buruk adalah tempat pencucian peralatan karena terdapat ceceran makanan, tidak terdiri dari 3 bak pencucian dan bak tidak terbuat dari bahan yang kuat. Ceceran makanan berasal dari sisa makanan yang menempel pada peralatan masak dan wadah makanan. Sehingga sisa makanan akan dibuang disekitar tempat pencucian peralatan. Hal tersebut dapat mengandung datangnya lalat

karena menurut Kemenkes RI (2020) tempat yang disukai lalat adalah tempat basah, benda organik serta sampah basah.

Hasil penelitian Sigit Prayogo (2015) menunjukkan bahwa kepadatan lalat yang rendah dipengaruhi oleh tempat pencucian yang buruk sebanyak 3 rumah makan (16,7%). Hal tersebut dikarenakan air di bak pencucian yang kotor sudah diganti dengan air yang bersih. Tempat pencucian peralatan yang baik dengan tingkat kepadatan lalat tinggi sebanyak 5 rumah makan (29,4%). Hal ini dikarenakan tempat pencucian peralatan terletak pada sisi rumah makan yang terkena cahaya, dimana lalat senang terbang pada tempat yang terdapat cahaya. Selain itu terdapat pula tempat pencucian peralatan yang bersebelahan dengan tempat sampah, sehingga menimbulkan lalat terbang disekitar tempat pencucian peralatan.

2.3.2 Hubungan Tempat Penyimpanan Makanan Saji Dengan Tingkat Kepadatan

Lalat Di Rumah Makan

Menurut Sarni (2017) penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menyimpan, menata, memelihara bahan makanan baik yang kering maupun yang basah serta mencatat pelaporannya. Bahan makanan yang diterima harus segera dibawa keruang penyimpanan, untuk disimpan di ruang pendingin atau gudang. Adanya bahan makanan dan tempat penyimpanan bahan makanan makan akan dapat menjamin bahwa bahan makanan tersebut menjadi lebih tahan lama sesuai dengan daya tahan masing masing bahan tersebut. Agar bahan makanan lainnya tidak berpengaruh maka penempatan bahan makanan yang akan diolah harus di simpan pada tempat dimana seharusnya disimpan. Jika bahan makanan tidak

disimpan dengan sesuai akan menyebabkan perubahan rasa/warna serta penampilan dari makanan tersebut.

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Yulia Shinta (2016), bahwa sebagian besar tempat penyimpanan bahan makanan warung makan tidak memenuhi syarat kesehatan. Sejalan dengan penelitian Valentian (2015) dalam jurnal Yulia Shinta (2016) menyatakan bahwa sebagian besar tempat penyimpanan bahan makanan warung makan tidak memenuhi syarat kesehatan. Bahan makanan yang dibeli tetap diletakkan di keranjang belanja atau hanya diletakkan di atas meja tanpa menyimpannya. Menurut Kepmenkes (2003) tempat penyimpanan bahan makanan harus terlindungi dari debu, bahan berbahaya dan serangga.

Berdasarkan hasil penelitian Annisa Andriana (2019) di rumah makan pasar besar Kota Madiun untuk tempat penyimpanan bahan makanan yang baik dan memiliki tingkat kepadatan lalat yang tinggi sebanyak 5 Rumah Makan (31,2%). Hal ini dapat terjadi karena tidak langsung meletakkan bahan makanan pada tempatnya/masih berada di keranjang belanja yang diletakkan dibawah meja/diatas meja. Tempat penyimpanan bahan makanan buruk dengan tingkat kepadatan lalat rendah sebanyak 4 rumah makan (21,1%). Hal ini dapat terjadi karena bahan makanan yang terdapat pada tempat penyimpanan tidak menimbulkan bau yang dapat mengundang lalat. Meskipun bahan makanan tidak tersimpan pada rak-rak, bahan makanan sudah dipisah sesuai dengan jenisnya.

2.3.3 Hubungan Sarana Pencegahan Lalat Makanan Dengan Tingkat Kepadatan

Lalat Di Rumah Makan

Berdasarkan Kepmenkes (2003) menyatakan bahwa setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga. Pada rumah makan disediakan alat pencegahan lalat seperti kertas perekat, plastik yang diisi oleh air cabai. Air cabai pada plastik ini menimbulkan aroma pedas sehingga lalat menghindari air cabai pada plastik tersebut. Menurut penelitian Yulia Shinta (2016) menyatakan bahwa ada hubungan antara sarana pencegahan lalat dengan tingkat kepadatan lalat pada warung makan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Khomsatun (2015) menunjukkan bahwa ketidaktersediaan sarana pencegahan lalat dan memiliki kepadatan lalat yang rendah sebanyak 5 Rumah Makan pasar Kota Banjarnegara (25,0%). Hal ini dapat terjadi karena tidak adanya sarana pencegahan lalat namun keadaan di rumah makan sudah bersih. Meja makan yang dibersihkan dengan kain basah sehingga tidak menimbulkan bekas makanan. Seperti meja, lantai juga disapu bahkan di pel agar tidak meninggalkan bekas makanan. Untuk ketersediaan sarana pencegahan lalat dan memiliki kepadatan lalat yang tinggi sebanyak 5 Rumah Makan (33,3%). Hal ini dapat terjadi karena masih berserakannya dapur memasak. Masih ada beberapa rumah makan yang lantainya berbekas pijakan/bekas makanan yang tidak dibersihkan, hal tersebut menyebabkan lalat hinggap disana.

2.3.4 Hubungan Kondisi Tempat Sampah Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Makan

Tempat sampah adalah tempat untuk menampung sampah secara sementara, yang biasanya terbuat dari logam atau plastik. Di dalam ruangan tempat sampah umumnya disimpan di dapur untuk membuang sisa keperluan dapur seperti kulit buah atau sayuran. Kondisi tempat sampah yang buruk akan mengundang datangnya lalat. Sampah basah dan kering perlu dipisah. Tempat sampah yang tidak memakai kantong plastik dan tidak mempunyai tutup berpotensi menimbulkan aroma bau sampah menyebar. Penelitian Ezra Nur (2017) menyatakan bahwa sarana pembuangan sampah tidak mempengaruhi tingkat kepadatan lalat di dalam rumah di pemukiman sekitar TPA Cipayung.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Anisa Andriana (2019) menunjukkan bahwa kondisi tempat sampah yang buruk dan memiliki tingkat kepadatan lalat yang rendah sebanyak 3 Rumah Makan (23,1%). Hal ini dapat terjadi karena sampah yang sudah terkumpul banyak di kantong plastik sudah terbungkus, sehingga tidak menimbulkan bau yang dapat mengundang datangnya lalat. Untuk kondisi tempat sampah yang baik dan memiliki kepadatan lalat yang tinggi sebanyak 10 Rumah Makan (45,5%). Hal ini dapat terjadi karena sampah yang sudah terkumpul tidak langsung dibuang ke penampungan sampah atau dibiarkan terbuka sehingga menimbulkan bau dan mengundang datangnya lalat.

Penelitian Annisa Adriana (2019) tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Masyudi (2018) pada warung nasi dan kantin di Kecamatan Tangan Tangan Kabupaten Aceh Barat Daya yang menyimpulkan bahwa tidak ada pengaruh

kondisi tempat sampah pada warung nasi dan kantin terhadap kepadatan lalat, dengan nilai p-value 0.110 ($\alpha = 0,05$).

2.3.5 Hubungan Waktu Pembuangan Sampah Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Makan

Berdasarkan SK Dirjen PPM dan PLP Depkes RI 1988, bahwa persyaratan kesehatan pengolahan sampah menyatakan bahwa setiap sampah yang dihasilkan harus ditampung pada tempat sampah. Sampah-sampah yang cepat busuk dan berbau sebelum ditampung ditempat sampah agar dimasukkan dalam kantong air dan diikat. Sampah yang sudah penuh pada bak sampah sebaiknya segera dibuang untuk menghindari vektor.

Menurut Kepmenkes (2003) sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran. Hal tersebut bertujuan agar sampah makanan yang tersisa tidak membusuk dan menimbulkan kontaminasi. Jika sampah tidak dibuang dengan benar akan menjadi masalah kesehatan lingkungan. Sampah memiliki kuman penyebab penyakit yang dapat menyebar ke orang, yang ditularkan oleh lalat (Rejeki, 2015).

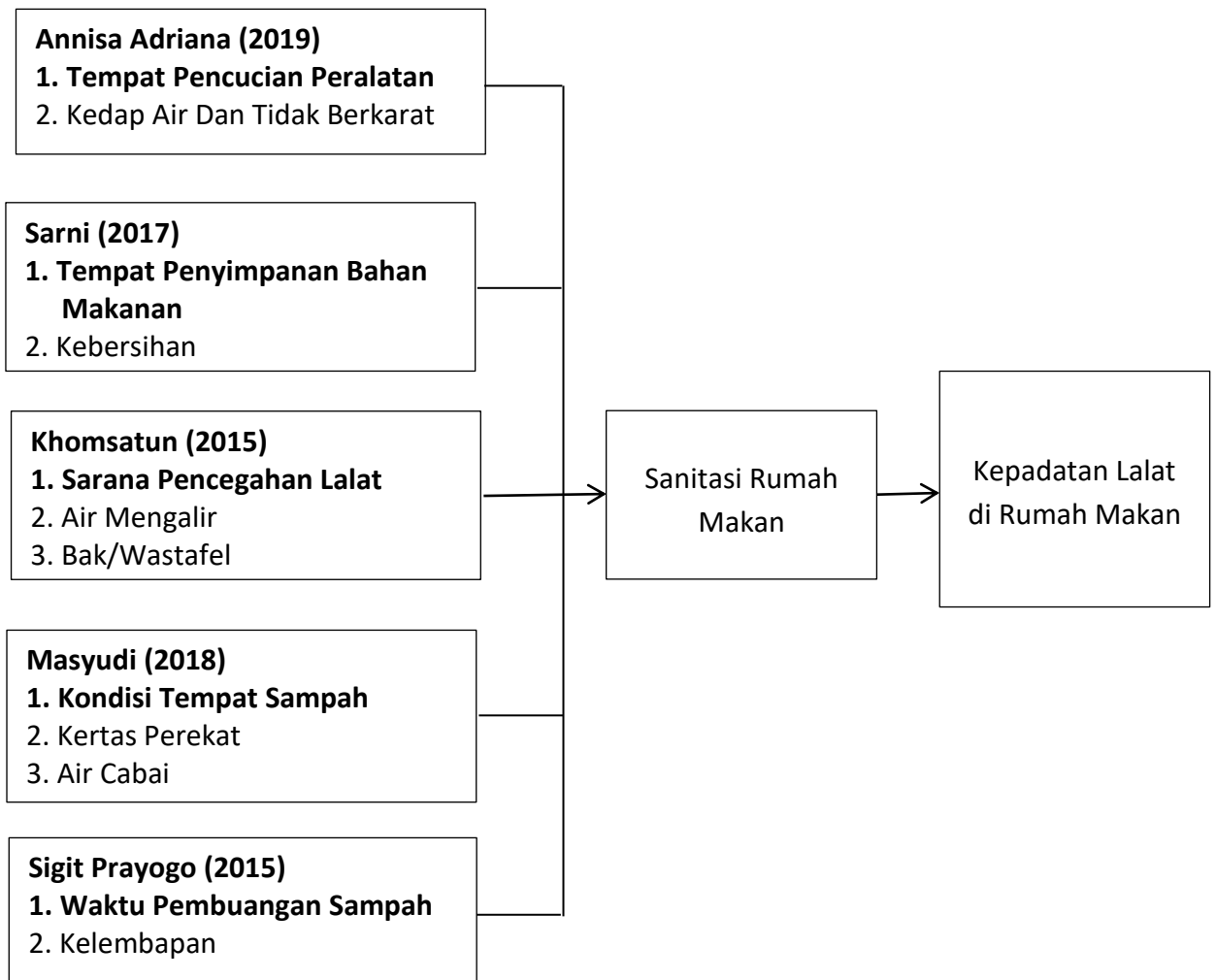
Dari hasil penelitian Sigit Prayogo (2015) menunjukkan bahwa waktu pembuangan sampah ≥ 24 jam dan memiliki tingkat kepadatan lalat rendah sebanyak 3 Rumah Makan (25,0%). Hal ini dapat terjadi karena sampah sudah terbungkus di dalam kantong plastik namun belum di buang ke penampungan tempat sampah. Sehingga bau sampah sisa sampah makanan tidak mengundang datangnya lalat meskipun sampah belum dibuang dalam waktu ≥ 24 jam. Waktu pembuangan sampah < 24 jam dan memiliki kepadatan lalat tinggi sebanyak 11

Rumah Makan (47,8%). Hal ini dapat terjadi karena sampah tidak dibungkus plastik dan dibiarkan tergeletak di bak sampah, sehingga menimbulkan lalat berdatangan.

Sejalan dengan penelitian Dedy Haryanto (2015) menyatakan bahwa terdapat hubungan antara waktu pembuangan sampah dengan tingkat kepadatan lalat. Seluruh responden sebanyak 15 pemilik kantin (100%) membuang sampah selama 24 jam.

2.4 Kerangka Teori

Kerangka teori penelitian merupakan kumpulan teori yang mendasari topik penelitian, yang disusun berdasarkan pada teori yang sudah ada dalam tinjauan pustaka, berikut ini adalah kerangka teori dalam penelitian ini :



Gambar 2.1 Kerangka teori

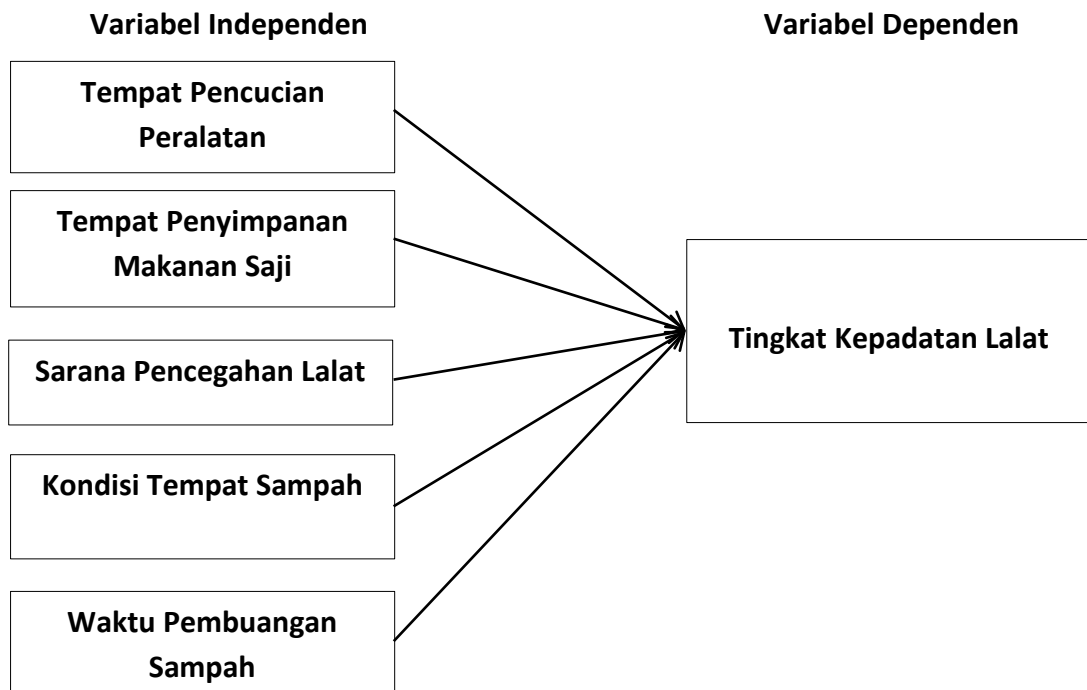
Sumber : Annisa Adriana (2019), Sarni (2017), Khomsatun (2015), Masyudi (2018), Sigit Prayogo (2015)

BAB III

KERANGKA KONSEP

3.1 Konsep Pemikiran

Berdasarkan kerangka teori yang telah disebutkan, terdapat banyak faktor yang berhubungan dengan kepadatan lalat. Peneliti hanya ingin meneliti beberapa faktor saja, sehingga di buatlah kerangka konsep mengenai hubungan sanitasi dasar dengan tingkat kepadatan lalat, kerangka konsep ini terdiri dari variabel-variabel independen dan variabel dependen. Variabel dependen dalam penelitian ini adalah tingkat kepadatan lalat. Sedangkan variabel independennya adalah sanitasi rumah makan (tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan makanan saji, sarana pencegahan lalat, kondisi tempat sampah dan waktu pembuangan sampah). Hubungan antar variabel dapat dilihat dari bagan berikut:



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

3.2 Variabel Penelitian

1. Variabel Dependen (terikat) yaitu Tingkat Kepadatan Lalat.
2. Variabel Independen (bebas) yaitu Tempat Pencucian Peralatan, Tempat Penyimpanan Bahan Makanan, Sarana Pencegahan Lalat, Kondisi Tempat Sampah dan Waktu Pembuangan Sampah.

3.3 Definisi Operasional

Definisi operasional bertujuan untuk membatasi ruang lingkup atau pengertian variabel-variabel yang diamati atau di teliti (Sugiyono, 2017).

Tabel 3.1 : Definisi Operasional

NO	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Variabel Dependen (Terikat)						
1	Tingkat Kepadatan Lalat	Kepadatan lalat merupakan parameter keberhasilan dalam sanitasi dasar dan kepadatan lalat yang tinggi pada rumah makan menandakan bahwa sanitasi dasarnya buruk.	Observasi	<i>Fly Grill</i>	1. Padat 2. Tidak Padat	Ordinal
Variabel Independen (Bebas)						
2	Tempat Pencucian Peralatan	Tempat mencuci segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan.	Observasi	Cek List	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
3	Tempat Penyimpanan Makanan Saji	Tempat penyimpanan dan peletakan makanan yang sudah di masak, agar mudah dilihat oleh pembeli.	Observasi	Cek List	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal

4	Sarana Pencegahan Lalat	Sarana yang dapat mencegah masuknya lalat seperti menggunakan alat seperti kertas perekat dll.	Observasi	Cek List	1. Tersedia 2. Tidak Tersedia	Ordinal
5	Kondisi Tempat Sampah	Keadaan tempat sampah yang memungkinkan dapat mengundang datangnya lalat.	Observasi	Cek List	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
6	Waktu Pembuangan Sampah	Waktu dimana sampah dibuang agar tidak menimbulkan bau busuk pada bahan makanan dan makanan jadi yang tersisa.	Observasi & Wawancara	Cek List	1. 1 X 24 Jam 2. Lebih < 1 X 24 Jam	Ordinal

3.4 Cara Pengukuran Variabel

3.4.1 Tingkat Kepadatan Lalat (Fly Grill) (Siswanto, 2018)

1. Padat : Apabila dalam 30 detik > dari 5 ekor.
2. Tidak Padat : Apabila dalam 30 detik \leq dari 5 ekor.

3.4.1 Tempat Pencucian Peralatan (Annisa Adriana, 2018)

1. Memenuhi Syarat, apabila tersedia air yang cukup memadai, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, terdiri dari tiga bilik/bak pencucian/wastafel.
2. Tidak Memenuhi Syarat, apabila tidak tersedia air yang memadai, tidak terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, serta tidak memiliki tiga bilik/bak pencucian/wastafel.

3.4.3 Tempat Penyimpanan Makanan Saji (Sarni, 2017)

1. Memenuhi syarat, apabila penempatannya terpisah dengan bahan makanan, tempatnya bersih dan terpelihara, serta disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.
2. Tidak memenuhi syarat, apabila penempatannya tidak terpisah dengan bahan makanan, tempat tidak bersih dan terpelihara, serta tidak disimpan dalam rak rak.

3.4.4 Sarana Pencegahan Lalat (Khomsatun, 2015)

1. Tersedia, seperti kertas perekat, plastik diisi cabai, air cabai.
2. Tidak Tersedia, seperti kertas perekat, plastik diisi cabai, air cabai.

3.4.5 Kondisi Tempat Sampah (Masyudi, 2018)

1. Memenuhi syarat, apabila terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup serta memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
2. Tidak memenuhi syarat, apabila tidak terbuat dari bahan kedap air, mudah berkarat, tidak mempunyai tutup dan tidak memakai kantong plastik.

3.4.5 Waktu Pembuangan Sampah (Sigit Prayogo, 2015)

1. Memenuhi Syarat, apabila pembuangan sampah 1 X 24 jam.
2. Tidak memenuhi syarat, pembuangan sampah > 1 X 24 jam.

3.5 Hipotesis Penelitian

1. Ha : Ada hubungan antara tempat pencucian peralatan dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.
2. Ha : Ada hubungan antara tempat penyimpanan makanan saji dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.
3. Ha : Ada hubungan antara sarana pencegahan lalat dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.
4. Ha : Ada hubungan antara kondisi tempat sampah dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.
5. Ha : Ada hubungan antara waktu pembuangan sampah dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.

BAB IV

METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian survey analitik. Menurut Notoatmodjo (2012) survey analitik adalah survey atau penelitian yang mencoba menggali bagaimana dan mengapa fenomena kesehatan itu terjadi. Desain penelitian yang akan 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 ini peneliti ingin mengetahui hubungan antara sanitasi rumah makan dengan kepadatan lalat di Rumah Makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin jaya kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.

4.2 Populasi Dan Sampel

4.2.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan dan warung nasi yang ada di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin jaya kabupaten Aceh Besar yang berjumlah 35 rumah makan/warung nasi.

4.2.2 Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin jaya kabupaten Aceh Besar yang berjumlah 35, setiap rumah makan yang dipilih oleh peneliti adalah yang memenuhi kriteria.

4.2.3 Metode Pengambilan Sampel

Teknik sampling dalam penelitian ini adalah non probability sampling dengan jenis total population yaitu seluruh populasi diambil untuk dijadikan sebagai sampel (Nursalam, 2008). Alasan mengambil total *population* adalah jumlah populasi yang kurang dari 100, maka seluruh populasi dijadikan sampel penelitian (Sugiyono, 2011).

4.2.4 Kriteria Sampel

Agar karakteristik sampel tidak menyimpang dari populasi yang diinginkan peneliti, maka sebelum dilakukan pengambilan sampel perlu ditentukan kriteria inklusi dan eksklusi. Kriteria inklusi adalah kriteria yang perlu dipenuhi oleh setiap anggota populasi yang dapat diambil sebagai sampel. Sedangkan kriteria eksklusi adalah ciri-ciri anggota populasi yang tidak dapat diambil sampel. Adapun kriteria inklusi dan eksklusi adalah sebagai berikut :

1. Kriteria inklusi

Kriteria inklusi dalam penelitian ini adalah :

- a. Rumah makan yang berada di Pasar Lambaro.
- b. Setiap rumah makan/warung yang dipilih memiliki dapur/tempat memasak di lokasi tersebut.
- c. Pemilik rumah makan yang bersedia untuk diteliti.

2. Kriteria eksklusi

Kriteria eksklusi penelitian ini adalah :

- a. Pemilik rumah makan yang tidak bersedia untuk diteliti.

- b. Rumah makan/warung tidak memiliki dapur/tempat memasak di lokasi tersebut
- c. Dalam Keadaan *Emergency*.

4.3 Pengumpulan Data

4.3.1 Data Primer

Data primer yaitu data yang langsung diperoleh peneliti ke lapangan dengan menggunakan lembar observasi dan *fly grill* yang meliputi tingkat kepadatan lalat, tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, sarana pencegahan lalat dan tempat sampah.

4.3.2 Data Sekunder

Data sekunder yaitu data yang peroleh dari kementrian kesehatan Republik indonesia Tentang kesehatan lingkungan, dinas kesehatan Provinsi Aceh, profil kesehatan Aceh Besar tentang kesehatan lingkungan dan catatan Puskesmas lambaro tentang kesehatan lingkungan.

4.5 Lokasi Dan Waktu Penelitian

4.5.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini telah dilakukan di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar.

4.5.2 Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 11 Agustus sampai dengan 03 September tahun 2023.

4.6 Instrumen Penelitian

Instrumen adalah alat alat yang digunakan untuk mengumpulkan data. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini adalah lembar observasi dan *fly grill*.

4.7 Cara Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan kuisisioner yang dilakukan bertahap, yaitu terdiri atas :

1. Tahap Persiapan Pengumpulan Data

Tahap persiapan pengumpulan data dilakukan melalui prosedur administrasi dengan cara mendapatkan izin dari Dekan Fakultas Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh, selanjutnya peneliti menyiapkan lembar observasi penelitian.

2. Tahap Pengumpulan data

Adapun tahap pengumpulan data adalah :

- a. Peneliti meminta izin kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Aceh Besar
- b. Peneliti meminta izin kepada Kepala Pengurus Pasar Lambaro.
- c. Peneliti melakukan pengecekan setiap lembar ceklist meliputi pertanyaan dan pernyataan sesuai harapan.
- d. Setelah data terkumpul, peneliti melapor kepada Kepala Pengurus Pasar Lambaro untuk mendapatkan surat keterangan selesai melakukan penelitian di wilayah Pasar Lambaro.

4.8 Pengolahan Data

Data yang sudah didapat selanjutnya diolah secara komputerisasi dengan mendeskripsikan semua variabel melalui tabel distribusi frekuensi terhadap semua data yang di peroleh dari lapangan melalui langkah sebagai berikut:

4.8.1 Editing

Setelah pengumpulan data, dilakukan pemeriksaan kembali terhadap hasil dari instrumen data (kuesioner), yang meliputi kelengkapan identitas responden dan kelengkapan pengisian yang dilakukan oleh peneliti sehingga tidak terjadi ketidaklengkapan pengisian kuesioner.

4.8.2 Coding

Coding merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka. *Entry* data adalah transfer *coding* data dari kuisioner ke aplikasi pengolahan data. Pengkodean data dilakukan untuk memberikan kode yang spesifik pada respon jawaban responden untuk memudahkan proses pencatatan data.

4.8.3 Tabulating

Pengertian tabulasi data adalah pembuatan tabel yang berisikan berbagai data yang sudah diberi kode sesuai dengan analisis yang dibutuhkan (Hasan, 2015). Pada tahapan ini penulis melakukan pengelompokan data sesuai dengan katagori yang telah di buat untuk tiap-tiap sub variabel yang diukur dan selanjutnya dimasukkan ke dalam tabel frekuensi dan tabel silang.

4.9 Analisa Data

4.9.1 Analisa Univariat

Analisa univariat dilakukan dengan menjabarkan secara deskriptif untuk melihat distribusi frekuensi variabel-variabel yang diteliti, baik independen maupun dependen yang bertujuan untuk melihat besarnya masalah. Untuk analisa ini semua tabel dibuat dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

4.9.2 Analisa Bivariat

Analisis yang digunakan untuk menguji hipotesis dengan menentukan hubungan variabel bebas dan variabel terikat melalui uji statistik *Chi-square* (χ^2). Dalam penelitian ini analisis *Chi-square* dilakukan dengan menggunakan SPSS (*statistical product and service solutions*) dengan kaidah pengambilan yang diinterpretasi dengan jika $p < \alpha$ (taraf nyata $\alpha=0,05$) maka H_0 diterima. Ketentuan yang digunakan dalam uji *Chi-Square* adalah sel yang mempunyai nilai *expected* kurang dari 5 maksimal 20% dari jumlah sel. Jika syarat *Chi-Square* tidak terpenuhi maka di pakai uji alternatifnya yaitu:

1. Alternatif Uji *Chi-Square* untuk tabel 2x2 adalah uji *fisher*
2. Alternatif Uji *Chi-Square* untuk tabel selain 2x2 adalah uji *kolmogrov-Smirnov*.
3. Alternatif Uji *Chi-Square* untuk tabel selain 2x2 dan 2xK adalah dengan melakukan penggabungan sel untuk kembali diuji dengan uji *Chi-Square* (Dahlan, 2018).

4.10 Penyajian Data

Data yang dikumpulkan akan diolah dengan menggunakan program SPSS (*statistical product and service solutions*) versi 24.0 kemudian disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan tabulasi silang serta menggunakan narasi untuk penjelasan.

BAB V

GAMBARAN UMUM

5.1 Letak Geografis Pasar Induk Lambaro

Letak geografis Pasar Induk Lambaro berada di titik koordinat $5^{\circ}30'38.96''$ N dan $95^{\circ}21'16.78''$ E. Luas lahan pasar 20.000 m^2 dan luas bangunan 7.000 m^2 , status kepemilikan lahan tanah Pemerintah Daerah (PEMDA). Terdiri dari kantor pengelola, kantor fasilitas pembiayaan, ruang serba guna, toilet/WC, tempat ibadah, tempat penampungan sampah sementara, kios-kios dan los. Pasar Induk Lambaro merupakan pasar tradisional yang terletak di Jalan Banda Aceh– Medan Km. 8,5 Gampong Lambaro, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar, Provinsi Aceh. Pasar Induk Lambaro berada di pinggir jalan raya Banda Aceh – Medan, yang jauhnya hanya 20 meter dari kantor Kecamatan Ingin Jaya, sehingga menjadi sentra ekonomi utama disana. Pasar Induk Lambaro mempunyai posisi yang strategis karena berada di jalan penghubung antara Kabupaten Aceh Besar dan Kota Banda Aceh. Pasar Induk Lambaro dibangun pada tahun 2006 dan diresmikan pada tahun 2008 atas kerjasama Kementrian Perdagangan RI dengan JICS (Japan International Cooperation System), BRR, Pemerintah Kabupaten Aceh Besar dan Dana Tugas Pembantuan.

Pasar Induk Lambaro berdiri setelah Tsunami yang di bantu oleh pemerintah Jepang agar mudahnya dalam melaksanakan jual beli, namun pasca Tsunami pasar direvitalisasi dan direkontruksi terakhir pada tahun 2013. Pasar Induk Lambaro merupakan salah satu tempat usaha yang bergerak di bidang pertanian, perikanan,

dan peternakan. Aktivitas pemasaran di Pasar Induk Lambaro dimulai sejak pukul 04.00 WIB.

5.2 Sistem Pengelolaan Kebersihan di Pasar Induk Lambaro

Pengelolaan Sampah merupakan semua kegiatan yang dilakukan untuk menangani sampah sejak ditimbulkan sampai dengan pembuangan akhir, kegiatan pengelolaan sampah meliputi pengendalian timbunan sampah, pengumpulan sampah, pengelolaan dan pembuangan akhir. Pengelolaan sampah yang baik oleh daerah akan membawa pengaruh positif atau negatif bagi masyarakat maupun lingkungan daerah itu sendiri.

5.3 Visi dan Misi Pasar Induk Lambaro

5.3.1 Visi Pasar Induk Lambaro

Visi Pasar Induk Lambaro adalah meningkatkan citra pasar tradisional melalui kebenaran hasil pengukuran.

5.3.2 Misi Pasar Induk Lambaro

Adapun misi Pasar Induk Lambaro yaitu:

- a. Semua alat ukur, takar, timbang dan perlengkapannya (UTTP) yang digunakan dalam transaksi perdagangan sudah tertanda tera sah yang berlaku dan bebas timbangan plastik.
- b. Pemilik/pengguna memahami penggunaan UTTP yang benar dan sanksi apabila menggunakan UTTP yang tidak bertanda tera sah yang berlaku.
- c. Pemerintah daerah melaksanakan pembinaan dan pelayanan kemetrollogian dalam rangka perlindungan konsumen.
- d. Pengelola pasar memahami penggunaan UTTP yang benar dan melakukan pembinaan kepada pemakai UTTP secara rutin.

BAB VI

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

6.1 Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar yang dimulai dari tanggal 11 Agustus sampai dengan 03 September tahun 2023, dengan jumlah sampel sebanyak 35 rumah makan/warung nasi di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, maka diperoleh hasil sebagai berikut:

6.1.1 Analisis Univariat

Analisis univariat menggambarkan secara deskriptif untuk melihat distribusi frekuensi berdasarkan variabel dependen maupun independen sebagai berikut:

6.1.1.1 Karakteristik Rumah Makan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut ini distribusi frekuensi karakteristik rumah makan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.1.

TABEL 6.1
DISTRIBUSI FREKUENSI KARAKTERISTIK RUMAH MAKAN DI PASAR LAMBARO
KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Karakteristik Rumah Makan	n	%
1	Gulai Kambing	2	5,7
2	Kari Bebek	2	5,7
3	Nasi Aceh	22	62,9
4	Nasi Padang	9	25,7
Jumlah		35	100.0

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Berdasarkan tabel 6.1 di atas menunjukkan bahwa proporsi rumah makan Gulai Kambing 5,7%, Kari Bebek 5,7%, Nasi Aceh 62,9% Dan Nasi Padang 25,7%.

6.1.1.2 Tingkat Kepadatan Lalat

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut ini distribusi frekuensi tingkat kepadatan lalat di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.2.

TABEL 6.2
DISTRIBUSI FREKUENSI TINGKAT KEPADATAN LALAT DI PASAR LAMBARO
KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Tingkat Kepadatan Lalat	n	%
1	Padat	23	65.7
2	Tidak Padat	12	34.3
Jumlah		35	100.0

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Berdasarkan tabel 6.2 di atas menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki tingkat kepadatan lalat padat sebanyak 65,7%, sedangkan proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki tingkat kepadatan lalat tidak padat hanya 34,3%.

6.1.1.3 Tempat Pencucian Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut ini distribusi frekuensi tempat pencucian peralatan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.3.

TABEL 6.3
DISTRIBUSI FREKUENSI TEMPAT PENCUCIAN PERALATAN DI PASAR LAMBARO
KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Tempat Pencucian Peralatan	N	%
1	Tidak Memenuhi Syarat	21	60.0
2	Memenuhi Syarat	14	40.0
Jumlah		35	100.0

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Berdasarkan tabel 6.3 di atas menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki tempat pencucian peralatan tidak memenuhi syarat sebanyak 60,0%, sedangkan proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki tempat pencucian peralatan memenuhi syarat hanya 40,0%.

6.1.1.4 Tempat Penyimpanan Makanan Saji

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut ini distribusi frekuensi tempat penyimpanan makanan saji di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.4

TABEL 6.4
DISTRIBUSI FREKUENSI TEMPAT PENYIMPANAN MAKANAN SAJI DI PASAR
LAMBARO KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Tempat Penyimpanan Makanan Saji	n	%
1	Tidak Memenuhi Syarat	20	57.1
2	Memenuhi Syarat	15	42.9
Jumlah		35	100.0

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Berdasarkan tabel 6.4 di atas menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki tempat penyimpanan makanan saji tidak memenuhi syarat sebanyak 57,1%, sedangkan proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki tempat penyimpanan makanan saji memenuhi syarat hanya 42,9%.

6.1.1.5 Sarana Pencegahan Lalat

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut ini distribusi frekuensi sarana pencegahan lalat di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.5.

TABEL 6.5
DISTRIBUSI FREKUENSI SARANA PENCEGAHAN LALAT DI PASAR LAMBARO
KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Sarana Pencegahan Lalat	n	%
1	Tidak Tersedia	20	57.1
2	Tersedia	15	42.9
Jumlah		35	100.0

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Berdasarkan tabel 6.5 di atas menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang tidak tersedia sarana pencegahan lalat sebanyak 60,0%, sedangkan proporsi rumah makan/warung nasi yang tersedia sarana pencegahan lalat hanya 42.9%.

6.1.1.6 Kondisi Tempat Sampah

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut ini distribusi frekuensi kondisi tempat sampah di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.6.

TABEL 6.6
DISTRIBUSI FREKUENSI KONDISI TEMPAT SAMPAH DI PASAR LAMBARO
KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Kondisi Tempat Sampah	n	%
1	Tidak Memenuhi Syarat	22	62.9
2	Memenuhi Syarat	13	37.1
Jumlah		35	100.0

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Berdasarkan tabel 6.6 di atas menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki kondisi tempat sampah tidak memenuhi syarat sebanyak 62,9%, sedangkan proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki kondisi tempat sampah memenuhi syarat hanya 37,1%.

6.1.1.7 Waktu Pembuangan Sampah

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut ini distribusi frekuensi waktu pembuangan sampah di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.7

TABEL 6.7
DISTRIBUSI FREKUENSI WAKTU PEMBUANGAN SAMPAH DI PASAR LAMBARO
KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Waktu Pembuangan Sampah	n	%
1	Tidak Memenuhi Syarat	22	62.9
2	Memenuhi Syarat	13	37.1
Jumlah		35	100.0

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Berdasarkan tabel 6.7 di atas menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki waktu pembuangan sampah tidak memenuhi syarat sebanyak 62,9%, sedangkan proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki waktu pembuangan sampah memenuhi syarat hanya 37,1%.

6.1.2 Analisis Bivariat

Untuk menunjukkan adanya hubungan antara variabel dependen yang diduga mempunyai hubungan terhadap variabel independen, maka akan dilakukan analisa statistik dengan menggunakan uji *Chi-Square* (X_2). Variabel yang di uji adalah, tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan makanan saji, sarana pencegahan lalat, kondisi tempat sampah dan waktu pembuangan sampah.

6.1.2.1 Hubungan Tempat Pencucian Peralatan Dengan Tingkat Kepadatan Lalat

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut adalah tabulasi silang hubungan antara tempat pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat di

Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.8.

TABEL 6.8
TABULASI SILANG HUBUNGAN ANTARA TEMPAT PENCUCIAN PERALATAN
DENGAN TINGKAT KEPADATAN LALAT DI PASAR LAMBARO KECAMATAN
INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Tempat Pencucian Peralatan	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		p-value
		Padat		Tidak Padat		n	%	
		n	%	n	%			
1	Tidak Memenuhi Syarat	19	90.5	2	9.5	21	100	0,000
2	Memenuhi Syarat	4	28.6	10	71.4	14	100	
Total		23	65.7	12	34.3	35	100	

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Dari tabel 6.7 menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki tempat pencucian peralatan tidak memenuhi syarat dengan tingkat kepadatan lalat padat sebesar 90,5%, lebih tinggi bila dibandingkan dengan memenuhi syarat hanya 28,6%. Sebaliknya proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki tempat pencucian peralatan memenuhi syarat dengan tingkat kepadatan lalat tidak padat sebesar 71,4%, lebih tinggi bila dibandingkan dengan tidak memenuhi syarat hanya 9,5%. Hasil uji statistik diperoleh nilai p value 0,000, maka hipotesis (H_a) diterima yang artinya ada hubungan yang bermakna antara tempat pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat rumah makan/warung nasi di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.

6.1.2.2 Hubungan Tempat Penyimpanan Makanan Saji Dengan Tingkat Kepadatan

Lalat

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut adalah tabulasi silang hubungan antara tempat penyimpanan makanan saji dengan tingkat kepadatan

lalat di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.9.

TABEL 6.9
TABULASI SILANG HUBUNGAN ANTARA TEMPAT PENYIMPANAN MAKANAN SAJI
DENGAN TINGKAT KEPADATAN LALAT DI PASAR LAMBARO KECAMATAN
INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Tempat Penyimpanan Makanan Saji	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		p-value
		Padat		Tidak Padat		n	%	
		n	%	n	%			
1	Tidak Memenuhi Syarat	12	60.0	8	40.0	20	100	0,411
2	Memenuhi Syarat	11	73.3	15	26.7	15	100	
Total		35	65.7	35	34.3	35	100	

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Dari tabel 6.8 menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki tempat penyimpanan makanan saji tidak memenuhi syarat dengan tingkat kepadatan lalat padat hanya 60,0%, lebih rendah bila dibandingkan dengan memenuhi syarat sebesar 73,3%. Sebaliknya proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki tempat penyimpanan makanan saji memenuhi syarat dengan tingkat kepadatan lalat tidak padat hanya 26,7%, lebih rendah bila dibandingkan dengan tidak memenuhi syarat sebesar 40,0%. Hasil uji statistik diperoleh nilai p value 0,411, maka hipotesis (H_0) diterima yang artinya tidak ada hubungan yang bermakna antara tempat pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat rumah makan/warung nasi di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.

6.1.2.3 Hubungan Sarana Pencegahan Lalat Dengan Tingkat Kepadatan Lalat

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut adalah tabulasi silang hubungan antara sarana pencegahan lalat dengan tingkat kepadatan lalat di Pasar

Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.10.

TABEL 6.10
TABULASI SILANG HUBUNGAN ANTARA SARANA PENCEGAHAN LALAT DENGAN
TINGKAT KEPADATAN LALAT DI PASAR LAMBARO KECAMATAN
INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Sarana Pencegahan Lalat	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		p-value
		Padat		Tidak Padat		n	%	
		n	%	n	%			
1	Tidak Tersedia	16	80.0	4	20.0	20	100	0,040
2	Tersedia	7	46.7	8	53.3	15	100	
Total		23	65.7	12	34.3	35	100	

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Dari tabel 6.9 menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang tidak tersedia sarana pencegahan lalat dengan tingkat kepadatan lalat padat sebesar 80,0%, lebih tinggi bila dibandingkan dengan tersedia sarana pencegahan lalat hanya 46,7%. Sebaliknya proporsi rumah makan/warung nasi yang tersedia sarana pencegahan lalat dengan tingkat kepadatan lalat tidak padat sebesar 53,3%, lebih tinggi bila dibandingkan dengan tidak tersedia sarana pencegahan lalat hanya 20,0%. Hasil uji statistik diperoleh nilai p value 0,040, maka hipotesis (H_a) diterima yang artinya ada hubungan yang bermakna antara sarana pencegahan lalat dengan tingkat kepadatan lalat rumah makan/warung nasi di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.

6.1.2.4 Hubungan Kondisi Tempat Sampah Dengan Tingkat Kepadatan Lalat

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut adalah tabulasi silang hubungan antara kondisi tempat sampah dengan tingkat kepadatan lalat di Pasar

Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada

Tabel 6.11

TABEL 6.11
TABULASI SILANG HUBUNGAN ANTARA KONDISI TEMPAT SAMPAH DENGAN
TINGKAT KEPADATAN LALAT DI PASAR LAMBARO KECAMATAN
INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Kondisi Tempat Sampah	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		p-value
		Padat		Tidak Padat		n	%	
		n	%	n	%			
1	Tidak Memenuhi Syarat	21	95.5	1	4.5	22	100	0,000
2	Memenuhi Syarat	2	15.4	11	84.6	13	100	
Total		23	65.7	12	34.3	35	100	

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Dari tabel 6.10 menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki kondisi tempat sampah tidak memenuhi syarat dengan tingkat kepadatan lalat padat sebesar 95,5%, lebih tinggi bila dibandingkan dengan memenuhi syarat hanya 15,4%. Sebaliknya proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki kondisi tempat sampah memenuhi syarat dengan tingkat kepadatan lalat tidak padat sebesar 84,6%, lebih tinggi bila dibandingkan dengan tidak memenuhi syarat hanya 4,5%. Hasil uji statistik diperoleh nilai p value 0,000, maka hipotesis (H_a) diterima yang artinya ada hubungan yang bermakna antara kondisi tempat sampah dengan tingkat kepadatan lalat rumah makan/warung nasi di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.

6.1.2.5 Hubungan Waktu Pembuangan Sampah Dengan Tingkat Kepadatan Lalat

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, berikut adalah tabulasi silang hubungan antara waktu pembuangan sampah dengan tingkat kepadatan lalat di

Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar seperti yang terlihat pada Tabel 6.12.

TABEL 6.12
TABULASI SILANG HUBUNGAN ANTARA WAKTU PEMBUANGAN SAMPAH DENGAN
TINGKAT KEPADATAN LALAT DI PASAR LAMBARO KECAMATAN
INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

No	Waktu Pembuangan Sampah	Tingkat Kepadatan Lalat				Total		p-value
		Padat		Tidak Padat		n	%	
		n	%	n	%			
1	Tidak Memenuhi Syarat	18	81.8	4	18.2	22	100	0,009
2	Memenuhi Syarat	5	38.5	8	61.5	13	100	
Total		23	65.7	12	34.3	35	100	

Sumber: Data Primer (diolah Tahun 2024)

Dari tabel 6.12 menunjukkan bahwa proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki waktu pembuangan sampah tidak memenuhi syarat dengan tingkat kepadatan lalat padat sebesar 81,8%, lebih tinggi bila dibandingkan dengan memenuhi syarat hanya 38,5%. Sebaliknya proporsi rumah makan/warung nasi yang memiliki waktu pembuangan sampah memenuhi syarat dengan tingkat kepadatan lalat tidak padat sebesar 61,5%, lebih tinggi bila dibandingkan dengan tidak memenuhi syarat hanya 18,2%. Hasil uji statistik diperoleh nilai p value 0,009, maka hipotesis (H_a) diterima yang artinya ada hubungan yang bermakna antara waktu pembuangan sampah dengan tingkat kepadatan lalat rumah makan/warung nasi di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024.

6.2 Pembahasan

Pembahasan dalam penelitian ini disajikan dalam bentuk narasi berdasarkan hasil yang diperoleh. Penjabaran dari pembahasan sesuai dengan tujuan dari penelitian yang terdiri dari Hubungan sanitasi rumah makan dengan tingkat kepadatan lalat rumah makan/warung nasi di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya

Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024 yang meliputi variabel penelitian yaitu : tingkat kepadatan lalat padat (65,7%), tempat pencucian peralatan tidak memenuhi syarat (60,0%), tempat penyimpanan makanan saji tidak memenuhi syarat (57,1%), sarana pencegahan lalat tidak tersedia (57,1%), kondisi tempat sampah tidak memenuhi syarat (62,9%), waktu pembuangan sampah tidak memenuhi syarat (62,9%). Sedangkan hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

6.2.1 Hubungan Tempat Pencucian Peralatan Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Makan

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara tempat pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan/warung nasi di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar dengan nilai p-value 0,000. Tempat pencucian yang baik memiliki 3 bak pencucian, bak pertama digunakan untuk mengguyur, bak kedua untuk menyabun dan bak ketiga untuk membilas, adanya air yang memadai ataupun air mengalir, membilas di air keran atau air mengalir lebih bagus karena air yang mengandung bakteri atau mikroorganisme akan tebuang mengalir langsung ke saluran pembuangan air dan tidak mengendap di bak pencucian, bak pencucian terbuat dari bahan yang kuat, aman serta halus (Kemenkes RI, 2020).

Sejalan dengan penelitian Annisa Andriana (2019) melalui uji Chi-Square didapatkan nilai P-Value 0,004, lebih kecil dari 0,05 yang artinya ada hubungan antara tempat pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat di Rumah Makan Pasar Besar. Dengan nilai RP= 12,000 (95% CI = 2,374 – 60,648). Hal tersebut

sejalan dengan penelitain Yulia Shinta (2016), yang berjudul Kondisi Sanitasi dan Kepadatan Lalat Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu. Kantin sekolah yang termasuk buruk adalah tempat pencucian peralatan karena terdapat ceceran makanan, tidak terdiri dari 3 bak pencucian dan bak tidak terbuat dari bahan yang kuat. Ceceran makanan berasal dari sisa makanan yang menempel pada peralatan masak dan wadah makanan. Sehingga sisa makanan akan dibuang disekitar tempat pencucian peralatan. Hal tersebut dapat mengandung datangnya lalat karena menurut Kemenkes RI (2020) tempat yang disukai lalat adalah tempat basah, benda organik serta sampah basah.

Hasil penelitian Sigit Prayogo (2015) menunjukkan bahwa kepadatan lalat yang rendah dipengaruhi oleh tempat pencucian yang buruk sebanyak 3 rumah makan (16,7%). Hal tersebut dikarenakan air di bak pencucian yang kotor sudah diganti dengan air yang bersih. Tempat pencucian peralatan yang baik dengan tingkat kepadatan lalat tinggi sebanyak 5 rumah makan (29,4%). Hal ini dikarenakan tempat pencucian peralatan terletak pada sisi rumah makan yang terkena cahaya, dimana lalat senang terbang pada tempat yang terdapat cahaya. Selain itu terdapat pula tempat pencucian peralatan yang bersebelahan dengan tempat sampah, sehingga menimbulkan lalat terbang disekitar tempat pencucian peralatan.

6.2.2 Hubungan Tempat Penyimpanan Makanan Saji Dengan Tingkat Kepadatan

Lalat Di Rumah Makan

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara tempat penyimpanan makanan saji dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan/warung nasi di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya

Kabupaten Aceh Besar dengan nilai p-value 0,411. Meninjau dari hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti ke lapangan memperkuat hasil uji statistik ini, dimana meskipun rumah makan/warung nasi sudah memiliki tempat penyimpanan makanan saji, tetap memiliki tingkat kepadatan lalat yang padat.

Menurut Sarni (2017) penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menyimpan, menata, memelihara bahan makanan baik yang kering maupun yang basah serta mencatat pelaporannya. Bahan makanan yang diterima harus segera dibawa keruang penyimpanan, untuk disimpan di ruang pendingin atau gudang. Adanya bahan makanan dan tempat penyimpanan bahan makanan makan akan dapat menjamin bahwa bahan makanan tersebut menjadi lebih tahan lama sesuai dengan daya tahan masing masing bahan tersebut. Agar bahan makanan lainnya tidak berpengaruh maka penempatan bahan makanan yang akan diolah harus di simpan pada tempat dimana seharusnya disimpan. Jika bahan makanan tidak disimpan dengan sesuai akan menyebabkan perubahan rasa/warna serta penampilan dari makanan tersebut.

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Yulia Shinta (2016), bahwa sebagian besar tempat penyimpanan bahan makanan warung makan tidak memenuhi syarat kesehatan. Sejalan dengan penelitian Valentian (2015) dalam jurnal Yulia Shinta (2016) menyatakan bahwa sebagian besar tempat penyimpanan bahan makanan warung makan tidak memenuhi syarat kesehatan. Bahan makanan yang dibeli tetap diletakkan di keranjang belanja atau hanya diletakkan di atas meja tanpa menyimpannya. Menurut Kepmenkes (2003) tempat penyimpanan bahan makanan harus terlindungi dari debu, bahan berbahaya dan serangga.

Berdasarkan hasil penelitian Annisa Andriana (2019) di rumah makan pasar besar Kota Madiun untuk tempat penyimpanan bahan makanan yang baik dan memiliki tingkat kepadatan lalat yang tinggi sebanyak 5 Rumah Makan (31,2%). Hal ini dapat terjadi karena tidak langsung meletakkan bahan makanan pada tempatnya/masih berada di keranjang belanja yang diletakkan dibawah meja/diatas meja. Tempat penyimpanan bahan makanan buruk dengan tingkat kepadatan lalat rendah sebanyak 4 rumah makan (21,1%). Hal ini dapat terjadi karena bahan makanan yang terdapat pada tempat penyimpanan tidak menimbulkan bau yang dapat mengundang lalat. Meskipun bahan makanan tidak tersimpan pada rak-rak, bahan makanan sudah dipisah sesuai dengan jenisnya.

6.2.3 Hubungan Sarana Pencegahan Lalat Makanan Dengan Tingkat Kepadatan

Lalat Di Rumah Makan

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara sarana pencegahan lalat dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan/warung nasi di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar dengan nilai p-value 0,040.

Berdasarkan Kepmenkes RI (2003) menyatakan bahwa setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga. Pada rumah makan disediakan alat pencegahan lalat seperti kertas perekat, plastik yang diisi oleh air cabai. Air cabai pada plastik ini menimbulkan aroma pedas sehingga lalat menghindari air cabai pada plastik tersebut. Menurut penelitian Yulia Shinta (2016) menyatakan bahwa ada hubungan antara sarana pencegahan lalat dengan tingkat kepadatan lalat pada warung makan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Khomsatun (2015) menunjukkan bahwa ketidaktersediaan sarana pencegahan lalat dan memiliki kepadatan lalat yang rendah sebanyak 5 Rumah Makan pasar Kota Banjarnegara (25,0%). Hal ini dapat terjadi karena tidak adanya sarana pencegahan lalat namun keadaan di rumah makan sudah bersih. Meja makan yang dibersihkan dengan kain basah sehingga tidak menimbulkan bekas makanan. Seperti meja, lantai juga disapu bahkan di pel agar tidak meninggalkan bekas makanan. Untuk ketersediaan sarana pencegahan lalat dan memiliki kepadatan lalat yang tinggi sebanyak 5 Rumah Makan (33,3%). Hal ini dapat terjadi karena masih berserakannya dapur memasak. Masih ada beberapa rumah makan yang lantainya berbekas pijakan/bekas makanan yang tidak dibersihkan, hal tersebut menyebabkan lalat hinggap disana.

6.2.4 Hubungan Kondisi Tempat Sampah Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Makan

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara kondisi tempat sampah dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan/warung nasi di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar dengan nilai p-value 0,000.

Tempat sampah adalah tempat untuk menampung sampah secara sementara, yang biasanya terbuat dari logam atau plastik. Di dalam ruangan tempat sampah umumnya disimpan di dapur untuk membuang sisa keperluan dapur seperti kulit buah atau sayuran. Kondisi tempat sampah yang buruk akan mengundang datangnya lalat. Sampah basah dan kering perlu dipisah. Tempat sampah yang tidak memakai kantong plastik dan tidak mempunyai tutup berpotensi menimbulkan

aroma bau sampah menyebar. Penelitian Ezra Nur (2017) menyatakan bahwa sarana pembuangan sampah tidak mempengaruhi tingkat kepadatan lalat di dalam rumah di pemukiman sekitar TPA Cipayung.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Anisa Andriana (2019) menunjukkan bahwa kondisi tempat sampah yang buruk dan memiliki tingkat kepadatan lalat yang rendah sebanyak 3 Rumah Makan (23,1%). Hal ini dapat terjadi karena sampah yang sudah terkumpul banyak di kantong plastik sudah terbungkus, sehingga tidak menimbulkan bau yang dapat mengundang datangnya lalat. Untuk kondisi tempat sampah yang baik dan memiliki kepadatan lalat yang tinggi sebanyak 10 Rumah Makan (45,5%). Hal ini dapat terjadi karena sampah yang sudah terkumpul tidak langsung dibuang ke penampungan sampah atau dibiarkan terbuka sehingga menimbulkan bau dan mengundang datangnya lalat.

Penelitian Annisa Adriana (2019) tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Masyudi (2018) pada warung nasi dan kantin di Kecamatan Tangan Tangan Kabupaten Aceh Barat Daya yang menyimpulkan bahwa tidak ada pengaruh kondisi tempat sampah pada warung nasi dan kantin terhadap kepadatan lalat, dengan nilai p-value 0.110 ($\alpha = 0,05$).

6.2.6 Hubungan Waktu Pembuangan Sampah Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Makan

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara waktu pembuangan sampah dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan/warung nasi di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar dengan nilai p-value 0,009.

Berdasarkan SK Dirjen PPM dan PLP Depkes RI 1988, bahwa persyaratan kesehatan pengolahan sampah menyatakan bahwa setiap sampah yang dihasilkan harus ditampung pada tempat sampah. Sampah-sampah yang cepat busuk dan berbau sebelum ditampung ditempat sampah agar dimasukkan dalam kantong air dan diikat. Sampah yang sudah penuh pada bak sampah sebaiknya segera dibuang untuk menghindari vektor. Menurut Kepmenkes RI (2003) sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran. Hal tersebut bertujuan agar sampah makanan yang tersisa tidak membusuk dan menimbulkan kontaminasi. Jika sampah tidak dibuang dengan benar akan menjadi masalah kesehatan lingkungan.

Sampah memiliki kuman penyebab penyakit yang dapat menyebar ke orang, yang ditularkan oleh lalat (Rejeki, 2015). Dari hasil penelitian Sigit Prayogo (2015) menunjukkan bahwa waktu pembuangan sampah ≥ 24 jam dan memiliki tingkat kepadatan lalat rendah sebanyak 3 Rumah Makan (25,0%). Hal ini dapat terjadi karena sampah sudah terbungkus di dalam kantong plastik namun belum di buang ke penampungan tempat sampah. Sehingga bau sampah sisa sampah makanan tidak mengundang datangnya lalat meskipun sampah belum dibuang dalam waktu ≥ 24 jam.

Waktu pembuangan sampah < 24 jam dan memiliki kepadatan lalat tinggi sebanyak 11 Rumah Makan (47,8%). Hal ini dapat terjadi karena sampah tidak dibungkus plastik dan dibiarkan tergeletak di bak sampah, sehingga menimbulkan lalat berdatangan. Sejalan dengan penelitian Dedy Haryanto (2015) menyatakan bahwa terdapat hubungan antara waktu pembuangan sampah dengan tingkat

kepadatan lalat. Seluruh responden sebanyak 15 pemilik kantin (100%) membuang sampah selama 24 jam.

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai hubungan sanitasi rumah makan dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan pasar/warung nasi Lambaro Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024. Berdasarkan tingkat kepadatan lalat, tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan makanan saji, sarana pencegahan lalat, kondisi tempat sampah, waktu pembuangan sampah. Maka peneliti menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada hubungan antara tempat pencucian peralatan dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar dengan nilai p-value = 0,000.
2. Tidak ada hubungan antara tempat penyimpanan makanan saji dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar dengan nilai p-value = 0,411.
3. Ada hubungan antara sarana pencegahan lalat dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar dengan nilai p-value = 0,040.
4. Ada hubungan antara kondisi tempat sampah dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar dengan nilai p-value = 0,000.

5. Ada hubungan antara waktu pembuangan sampah dengan kepadatan lalat di rumah makan Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar dengan nilai p-value = 0,009.

7.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan tersebut, maka disarankan beberapa hal tersebut :

1. Disarankan kepada Pihak Dinas Kesehatan Kabupaten Aceh Besar khususnya Bidang Kesehatan Lingkungan agar memberikan penyuluhan serta pembinaan kepada pemilik rumah makan atau warung nasi di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya untuk menjaga kebersihan secara berkelanjutan, sehingga dapat menurunkan angka kepadatan lalat.
2. Disarankan kepada semua pemilik rumah makan/warung nasi di Pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya agar lebih menjaga sanitasi dasar rumah makan/warung nasi miliknya seperti menyediakan tempat untuk pencucian makanan yang memenuhi syarat kesehatan, memperbanyak sarana pencegahan lalat, memperbaharui kondisi tempat sampah dan teratur untuk membuang sampah setiap harinya.
3. Bagi peneliti selanjutnya di sarankan agar dapat meneliti mengenai letak wilayah, cuaca, pengetahuan pemilik, usia pemilik serta variabel-variabel lain yang belum diteliti.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa Andriana., Hubungan Kepadatan Lalat dengan Kejadian Diare pada Balita yang Bermukim di Sekitar TPA Bantar Gebang. Program Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok. 2019.
- Anwar. H., Sanitasi Makanan dan Minuman, Pusdiknakes, Jakarta. 2018.
- Apriza, Cici., Hubungan Perilaku dan Tingkat Kepadatan Lalat Dengan Kejadian Diare di Pasar Sarilamak. Jurnal Human Care Stikes Fort de Kock, Sumatera Barat. 2018.
- Aulia Rahmi., Jenis Lalat Penghisap Darah Sebagai Vektor Potensial Surra Pada Kuda Di Aceh Tengah. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syaih Kuala Banda Aceh. 2019.
- Chandra, B., Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta:EGC. 2021.
- Dedy Haryanto, Budiman., Gambaran Sanitasi Dasar Kantin dan Tingkat Kepadatan Lalat pada Kantin Di Beberapa Sekolah Menengah Atas (SMA) Di Kota Manado. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi. 2015.
- Ezra Nur Afrilia. Hubungan Kondisi Rumah dan Kepadatan Lalat di Sekitar Tempat Penampungan Akhir Sampah. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. 2017.
- Fajriansyah., Efektivitas penggunaan perekat lalat dan umpan lalat dalam pengendalian lalat rumah. Fakultas Kesehatana Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes RI. 2016.
- Hastutiek, P., Potensi musca domestica Sebagai Vektor Beberapa Penyakit. Jurnal Kedokteran Universitas Brawijaya Malang. Vol. XXIII, No. 3. 2007.
- Husain, S.E., Pengaruh Variasi Warna Fly Grill terhadap Kepadatan Lalat Di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Kota Gorontalo. Fakulat Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo. 2014.
- Iqbal, wahid., Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan aplikasi. Jakarta: Salemba Medika. 2009.
- Irwan., Epidemiologi Penyakit Menular. Yogyakarta: CV Absolute Media. 2017.
- Jannah, Dewi Nur., Perbedaan Kepadatan Lalat Pada Berbagai warna Fly Grill di TPS Pasar Bendul Merisi, Surabaya. 2016..

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia., Pedoman Teknis Pengendalian Lalat. Dirjen PPM &PL. Jakarta: Kemenkes RI. 2020.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia., Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta 2018.
- Khomsatun., Deskripsi Kepadatan Lalat Di Pasar Kota Banjarnegara. Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang, Jl. Raya Baturaden KM 12 Purwokerto, Indonesia. 2015.
- Masyudi., Pengaruh Sanitasi Dasar Terhadap Kepadatan Lalat Pada Warung Nasi Dan Kantin (Studi Kasus Di Kecamatan Tangan-Tangan Kabupaten Aceh Barat Daya). Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Serambi Mekkah. 2018.
- Mosokuli, Y.S., Lalat Tungau dan Caplak Sebagai Vektor. Laboratorium Bioaktivitas dan Biologi Molekuler FMIPA UNIMA.2001.
- Mukono, H. J., Hygiene Sanitasi Hotel dan Restoran. Surabaya: Airlangga University Press. 2004.
- Mundiatun, Daryanto., Pengelolaan Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Gava Media. 2015.
- Nartika Emelia Mangoli., Hubungan Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Makan Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi. 2016.
- Notoatmodjo, Soekidjo., Kesehatan Masyarakat Ilmu & Seni. Jakarta: PT Rineka Cipta. 2011.
- Nursalam., Konsep Dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan. Jakarta: Salemba Medika. 2010.
- Nurul dan Mubarak, Wahid Iqbal., Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi. Jakarta: Salemba Medika. 2009.
- Onyenwe, E., Okore, O.O., Ubiaru, P.C and Abel, C., Housefly-Bone Helminth Parasites Of Mouauand Its Public Health Implication for The University Communtiy. Animal Research International. Penyakit Serta Pengendaliannya. Jakarta: Menkes RI. 2016.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 50 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Untuk Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit Serta Pengedaliannya. Jakarta: MenKes RI. 2017.

- Purwawidjaja., Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makanan di Hotel, Restoran dan Jasaboga. 1995.
- Rejeki Mohd., Hubungan Perilaku Dan Tingkat Kepadatan Lalat Dengan Kejadian Diare Di Pasar Sarilamak. Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat STIKes Fort De Kock. 2015.
- Sarni., Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Riau. 2017.
- Sarudji, D., Kesehatan Lingkungan. Surabaya: Media Ilmu. 2006.
- Sigit Prayogo., Deskripsi Kepadatan Lalat Di Pasar Kota Banjarnegara. Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang, Jl. Raya Baturaden KM 12 Purwokerto, Indonesia. 2015.
- Sugiyono., Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Afabeta. 2011.
- Sujarweni, V. Wiratna., Metode Penelitian Keperawatan. Yogyakarta: Gava Medika. 2014.
- Suraini., Jenis-jenis Lalat (Diptera) dan Bakteri Enterobacteriaceae yang Terdapat di Tempat Pembuangan Akhir Sampah (TPA). 2013.
- Suyono & Budiman., Ilmu Kesehatan Masyarakat dalam Konteks Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC. 2020.
- Valentian., Deskripsi Kepadatan Lalat Di Pasar Kota Banjarnegara. Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang, Jl. Raya Baturaden KM 12 Purwokerto, Indonesia. 2015.
- Wahyudi, P., Soviana, S. & Hadi, U., Keragaman Jenis dan Prevalensi Lalat Pasar Tradisional di Kota Bogor. Jurnal Veteriner. 2015.
- Wijayanti., Hubungan Kepadatan Lalat dengan Kejadian Diare pada Balita yang Bermukim di Sekitar TPA Bantar Gebang. Program Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok. 2019.
- Winarno., HACCP dan Penerapan Dalam Industri Pangan. Cetakan ke-2. Bogor : M-Brio Press. 2019.

Yulia Shinta Nur Kumala., Kondisi Sanitasi Dan Kepadatan Lalat Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang. 2016.

INFORMASI KEPADA RESPONDEN

Assalammu'alaikum Wr. Wb.,

Saya Rauza Lestari Rahayu, atas nama peneliti; mahasiswa tingkat akhir pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh bermaksud mengadakan penelitian mengenai hubungan sanitasi dasar dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024. Dengan penelitian ini diharapkan akan diketahui hubungan sanitasi dasar dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di pasar Lambaro Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar Tahun 2024. Hasil dari penelitian diharapkan dapat dijadikan dasar informasi tentang kepadatan lalat di pasar Lambaro.

Keikutsertaan Bpk/Ibu/Sdr (i) dalam penelitian ini adalah secara sukarela dan menguntungkan semua pihak baik responden, peneliti, pelayan kesehatan dan masyarakat luas. Setelah anda setuju untuk berpartisipasi dalam penelitian ini dan menandatangani pernyataan persetujuan responden, maka anda akan diwawancarai oleh saya sebagai peneliti.

Semua data yang dikumpulkan dalam penelitian ini akan dirahasiakan oleh tim peneliti dan tidak terbuka bagi masyarakat atau pihak lain tanpa persetujuan peneliti. Laporan yang akan dihasilkan dari penelitian ini tidak akan mencantumkan identitas responden yang bersangkutan.

Demikian informasi kami sampaikan, terima kasih atas kehadiran anda menjadi responden.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.,

LEMBAR OBSERVASI

HUBUNGAN SANITASI DASAR DENGAN TINGKAT KEPADATAN LALAT DI RUMAH MAKAN PASAR LAMBARO KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2024

Nama Peneliti : Rauza Lestari Rahayu

1. Data Demografi

No. Rumah Makan :

A. FORM PENGUKUR KEPADATAN LALAT (*Fly Grill*) VARIABEL DEPENDEN

➤ PROSEDUR

Alat dan Bahan :

1. *Fly Grill*
2. Alat tulis
3. Kamera
4. Alat Penghitung (*Hand Counter*)
5. Stopwatch
6. Termometer

➤ CARA KERJA

Cara Kerja (Prosedur penghitungan kepadatan lalat)

1. Letakkan *fly grill* secara datar pada tempat dan jarak yang telah ditentukan yaitu lantai rumah makan bagian depan. Biarkan beberapa saat (untuk penyesuaian bagi lalat).
2. Dipersiapkan *stopwatch* untuk menentukan waktu perhitungan selama 30 detik.
3. Dihitung banyaknya lalat yang hinggap selama 30 detik dengan menggunakan *counter*. Lalat yang terbang dan hinggap lagi dalam waktu 30 detik tetap dihitung.
4. Jumlah lalat yang hinggap dicatat.
5. Lakukan perhitungan secara berulang sampai 10 kali dengan cara yang sama.
6. Dari lima kali perhitungan yang mendapatkan nilai tertinggi dihitung rata-ratanya, maka diperoleh angka kepadatan lalat pada tempat tersebut.

Interpretasi hasil pengukuran kepadatan lalat untuk setiap blok grill adalah :

- a. 0 - 2 Lalat = Tidak Menjadi Masalah (Rendah)
- b. 3 - 5 Lalat = Populasi Padat, Perlu Pengamanan Dan Tempat Berkembang biak Lalat (Sedang)
- c. 6 - 20 Lalat = Populasi Cukup Padat, Perlu Pengendalian (Tinggi)
- d. Diatas 20 Lalat = Populasi Sangat Padat, Maka Perlu Dilakukan Pengamanan Dan Pengendalian Lalat (Sangat Tinggi).

Tabel Pengukuran Lalat 10 Titik

Pengukuran ke-	Periode Waktu (30 Detik)										Total
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	
1											
2											
3											
4											
5											

*Keterangan : T1 - T10 : Titik 1 - Titik 10

B. FORM OBSERVASI VARIABEL INDEPENDEN

NO	VARIABEL	BOBOT	SKOR	KETERANGAN
1	Tempat Pencucian Peralatan	1. Tersedia air yang cukup memadai, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, terdiri dari tiga bilik/bak pencucian/wastafel.	0	a. Memenuhi Syarat b. Tidak Memenuhi Syarat
		2. Tidak tersedia air yang memadai, tidak terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, serta tidak memiliki tiga bilik/bak pencucian/wastafel.	1	
2	Tempat Penyimpanan Makanan Saji	1. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi, tempatnya bersih dan terpelihara, serta disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.	0	a. Memenuhi Syarat b. Tidak c. Memenuhi Syarat
		2. Penempatannya tidak terpisah dengan makanan jadi, tempat tidak bersih dan terpelihara, serta tidak disimpan dalam rak rak.	1	
3	Sarana Pencegahan Lalat	1. Menggunakan Plastik Berisi Air	0	a. Tersedia b. Tidak Tersedia
		2. Menggunakan Garam	0	
		3. Kertas Perekat	0	
		4. Menggunakan Lilin	0	
		5. Menggunakan Aroma terapi	0	
		6. Dan lain-lain	0	

4	Kondisi Tempat Sampah	1. Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup serta memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.	0	a. Memenuhi Syarat b. Tidak Memenuhi Syarat
		2. Tidak terbuat dari bahan kedap air, mudah berkarat, tidak mempunyai tutup dan tidak memakai kantong plastik.	1	
				Keterangan
6	Waktu Pembuangan Sampah	1. Berapa kali anda membuang sampah dalam satu hari ?	a. 1 X 24 Jam b. < 1 X 24 Jam	
		2. Jam berapa anda membuang sampah setiap harinya ?		

FORM PENGUKURAN

NO	VARIABEL YANG DIUKUR	Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat
1	Tempat Pencucian Peralatan	0	1
2	Tempat Penyimpanan Makanan Saji	0	1
3	Sarana Pencegahan Lalat	0	1
4	Kondisi Tempat Sampah	0	1
6	Waktu Pembuangan Sampah	0	1

Hasil Uji Analisis Univariat (Frekuensi)

Statistics

Karakteristik_Rumah_Makan

N	Valid	35
	Missing	0

Karakteristik_Rumah_Makan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Gulai Kambing	2	5.7	5.7	5.7
	Kari Bebek	2	5.7	5.7	11.4
	Nasi Aceh	22	62.9	62.9	74.3
	Nasi Padang	9	25.7	25.7	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

Tingkat_Kepadatan_Lalat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Padat	23	65.7	65.7	65.7
	Tidak Padat	12	34.3	34.3	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

Tempat_Pencucian_Peralatan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	21	60.0	60.0	60.0
	Memenuhi Syarat	14	40.0	40.0	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

Tempat_Penyimpanan_Makanan_Saji

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	20	57.1	57.1	57.1
	Memenuhi Syarat	15	42.9	42.9	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

Sarana_Pencegahan_Lalat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Tersedia	20	57.1	57.1	57.1
	Tersedia	15	42.9	42.9	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

Kondisi_Tempat_Sampah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	22	62.9	62.9	62.9
	Memenuhi Syarat	13	37.1	37.1	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

Waktu_Pembuangan_Sampah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	22	62.9	62.9	62.9
	Memenuhi Syarat	13	37.1	37.1	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

Hasil Uji Analisis Bivariat (Hubungan)

Tempat_Pencucian_Peralatan * Tingkat_Kepadatan_Lalat

Crosstab

			Tingkat_Kepadatan_Lalat Padat
Tempat_Pencucian_Peralatan	Tidak	Count	19
	Memenuhi Syarat	% within Tempat_Pencucian_Peralatan	90.5%
	Memenuhi Syarat	Count	4
	Memenuhi Syarat	% within Tempat_Pencucian_Peralatan	28.6%
Total		Count	23
		% within Tempat_Pencucian_Peralatan	65.7%

Crosstab

			Tingkat_Kepadatan_Lalat Tidak Padat	Total
Tempat_Pencucian_Peralatan	Tidak	Count	2	21
	Memenuhi Syarat	% within Tempat_Pencucian_Peralatan	9.5%	100.0%
	Memenuhi Syarat	Count	10	14
	Memenuhi Syarat	% within Tempat_Pencucian_Peralatan	71.4%	100.0%
Total		Count	12	35
		% within Tempat_Pencucian_Peralatan	34.3%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	14.287 ^a	1	.000		
Continuity Correction ^b	11.672	1	.001		
Likelihood Ratio	15.044	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
Linear-by-Linear Association	13.879	1	.000		
N of Valid Cases	35				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.80.

b. Computed only for a 2x2 table

Tempat_Penyimpanan_Makanan_Saji * Tingkat_Kepadatan_Lalat

Crosstab

		Tingkat_Kepadatan_Lalat	
		Padat	
Tempat_Penyimpanan_Makanan_Saji	Tidak	Count	12
	Memenuhi Syarat	% within Tempat_Penyimpanan_Makanan_Saji	60.0%
		Count	11
	Memenuhi Syarat	% within Tempat_Penyimpanan_Makanan_Saji	73.3%
Count		23	
Total	% within Tempat_Penyimpanan_Makanan_Saji	65.7%	
	Count	23	

Crosstab

		Tingkat_Kepadatan_Lalat		Total
		Tidak Padat		
Tempat_Penyimpanan_Makanan_Saji	Tidak	Count	8	20
	Memenuhi Syarat	% within Tempat_Penyimpanan_Makanan_Saji	40.0%	100.0%
		Count	4	15
	Memenuhi Syarat	% within Tempat_Penyimpanan_Makanan_Saji	26.7%	100.0%
Count		12	35	
Total	% within Tempat_Penyimpanan_Makanan_Saji	34.3%	100.0%	
	Count	12	35	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.676 ^a	1	.411		
Continuity Correction ^b	.214	1	.644		
Likelihood Ratio	.686	1	.408		
Fisher's Exact Test				.489	.324
Linear-by-Linear Association	.657	1	.418		
N of Valid Cases	35				

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.14.

b. Computed only for a 2x2 table

Sarana_Pencegahan_Lalat * Tingkat_Kepadatan_Lalat

Crosstab

		Tingkat_Kepadatan_Lalat		
		Padat	Tidak Padat	
Sarana_Pencegahan_Lalat	Tidak Tersedia	Count	16	4
		% within Sarana_Pencegahan_Lalat	80.0%	20.0%
	Tersedia	Count	7	8
		% within Sarana_Pencegahan_Lalat	46.7%	53.3%
Total	Count	23	12	
	% within Sarana_Pencegahan_Lalat	65.7%	34.3%	

Crosstab

			Total
Sarana_Pencegahan_Lalat	Tidak Tersedia	Count	20
		% within Sarana_Pencegahan_Lalat	100.0%
	Tersedia	Count	15
		% within Sarana_Pencegahan_Lalat	100.0%
	Total	Count	35
		% within Sarana_Pencegahan_Lalat	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	4.227 ^a	1	.040		
Continuity Correction ^b	2.877	1	.090		
Likelihood Ratio	4.260	1	.039		
Fisher's Exact Test				.071	.045
Linear-by-Linear Association	4.106	1	.043		
N of Valid Cases	35				

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.14.

b. Computed only for a 2x2 table

Kondisi_Tempat_Sampah * Tingkat_Kepadatan_Lalat

Crosstab

		Tingkat_Kepadatan_Lalat	
		Padat	
Kondisi_Tempat_Sampah	Tidak Memenuhi Syarat	Count	21
		% within Kondisi_Tempat_Sampah	95.5%
	Memenuhi Syarat	Count	2
		% within Kondisi_Tempat_Sampah	15.4%
Total		Count	23
		% within Kondisi_Tempat_Sampah	65.7%

Crosstab

		Tingkat_Kepadatan_Lalat	
		Tidak Padat	
Kondisi_Tempat_Sampah	Tidak Memenuhi Syarat	Count	1
		% within Kondisi_Tempat_Sampah	4.5%
	Memenuhi Syarat	Count	11
		% within Kondisi_Tempat_Sampah	84.6%
Total		Count	12
		% within Kondisi_Tempat_Sampah	34.3%

Crosstab

		Total	
Kondisi_Tempat_Sampah	Tidak Memenuhi Syarat	Count	22
		% within Kondisi_Tempat_Sampah	100.0%
	Memenuhi Syarat	Count	13
		% within Kondisi_Tempat_Sampah	100.0%
Total		Count	35
		% within Kondisi_Tempat_Sampah	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	23.252 ^a	1	.000		
Continuity Correction ^b	19.834	1	.000		
Likelihood Ratio	25.706	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
Linear-by-Linear Association	22.588	1	.000		
N of Valid Cases	35				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.46.

b. Computed only for a 2x2 table

Waktu_Pembuangan_Sampah * Tingkat_Kepadatan_Lalat Crosstab

		Tingkat_Kepadatan_Lalat	
		Padat	
Waktu_Pembuangan_Sampah	Tidak Memenuhi Syarat	Count	18
		% within Waktu_Pembuangan_Sampah	81.8%
	Memenuhi Syarat	Count	5
		% within Waktu_Pembuangan_Sampah	38.5%
Total		Count	23
		% within Waktu_Pembuangan_Sampah	65.7%

Crosstab

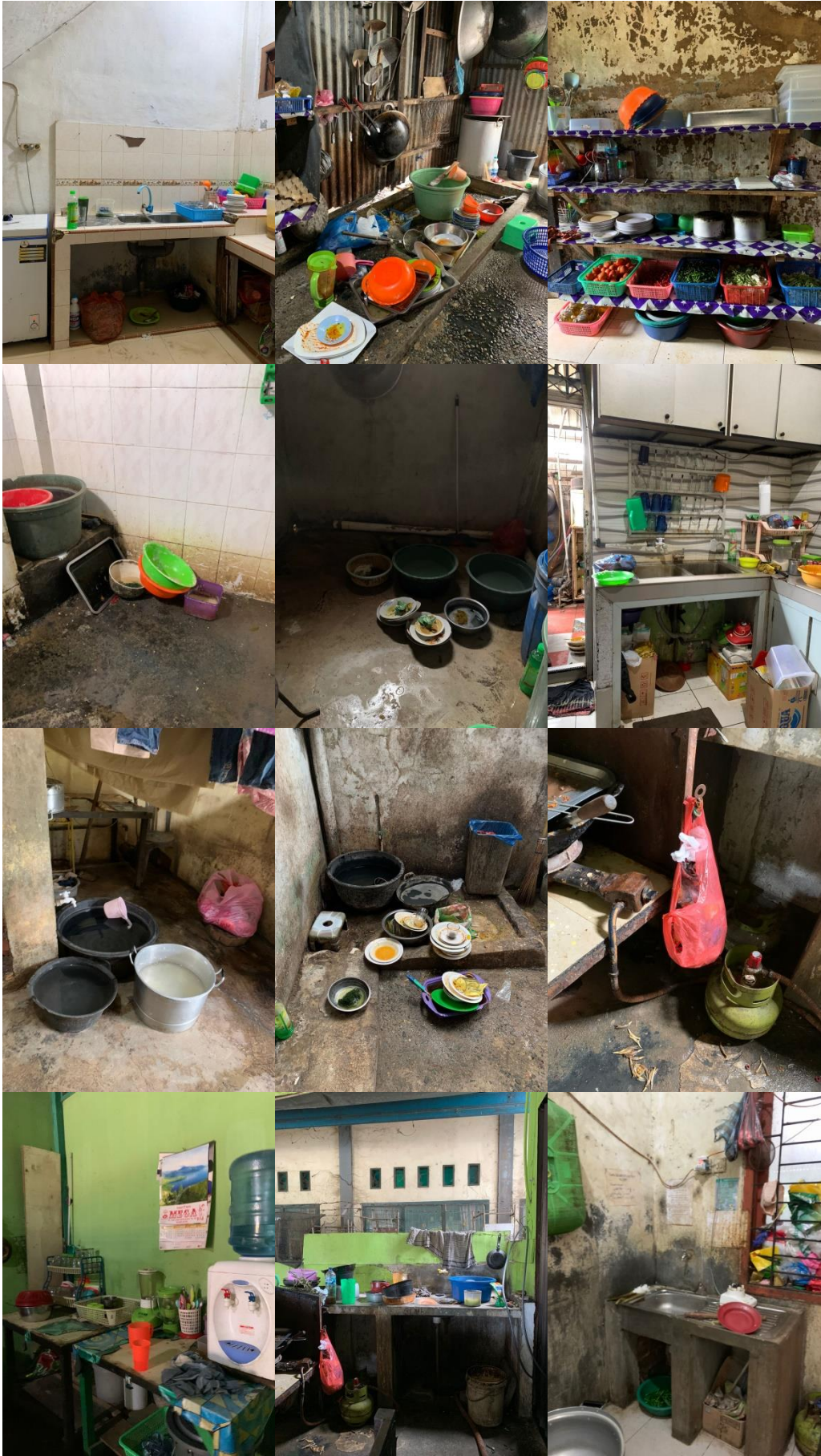
		Tingkat_Kepadatan_Lalat		
		Tidak Padat		Total
Waktu_Pembuangan_Sampah	Tidak Memenuhi Syarat	Count	4	22
		% within Waktu_Pembuangan_Sampah	18.2%	100.0%
	Memenuhi Syarat	Count	8	13
		% within Waktu_Pembuangan_Sampah	61.5%	100.0%
Total		Count	12	35
		% within Waktu_Pembuangan_Sampah	34.3%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	6.818 ^a	1	.009		
Continuity Correction ^b	5.029	1	.025		
Likelihood Ratio	6.819	1	.009		
Fisher's Exact Test				.024	.013
Linear-by-Linear Association	6.623	1	.010		
N of Valid Cases	35				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.46.

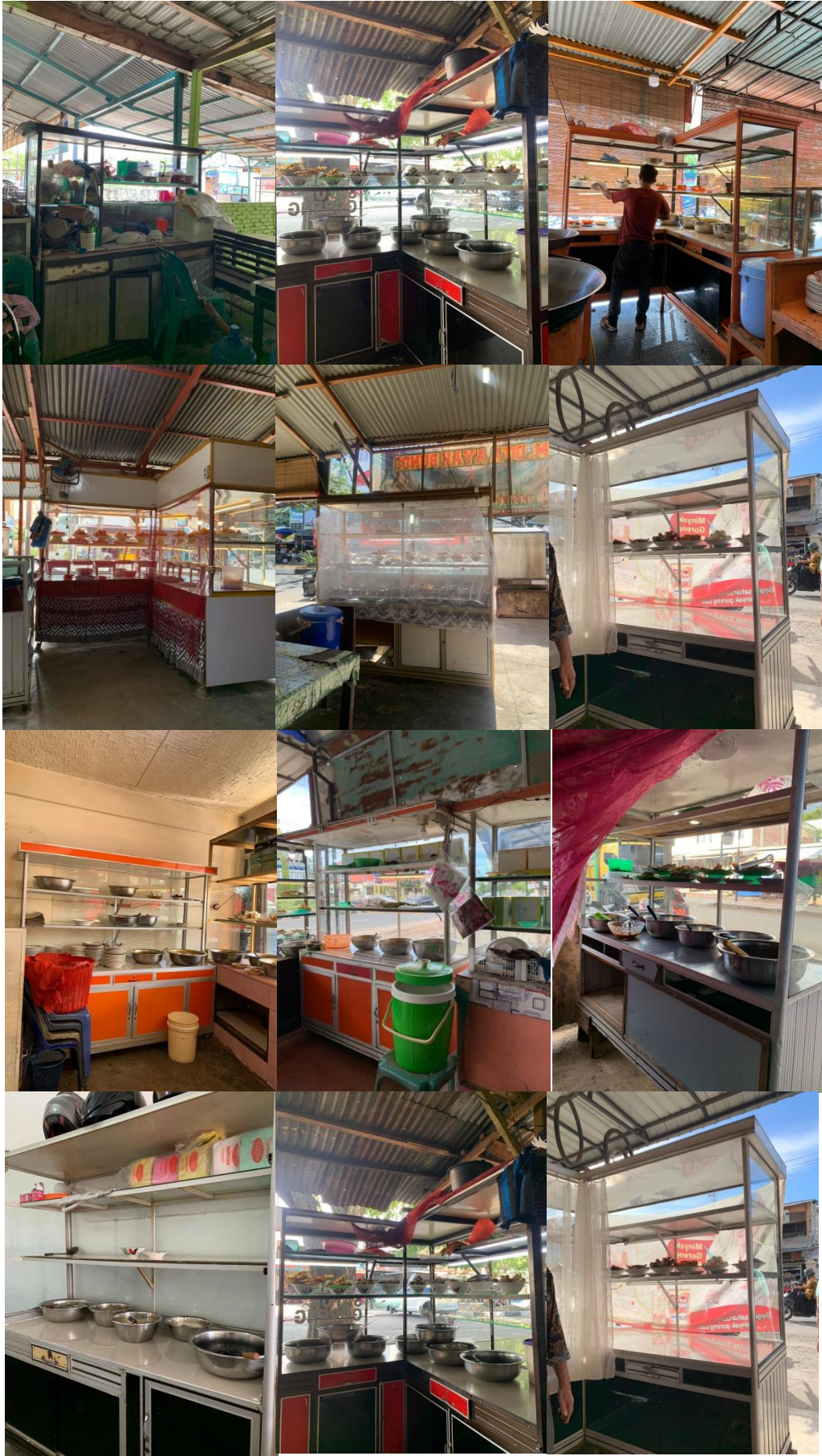
b. Computed only for a 2x2 table



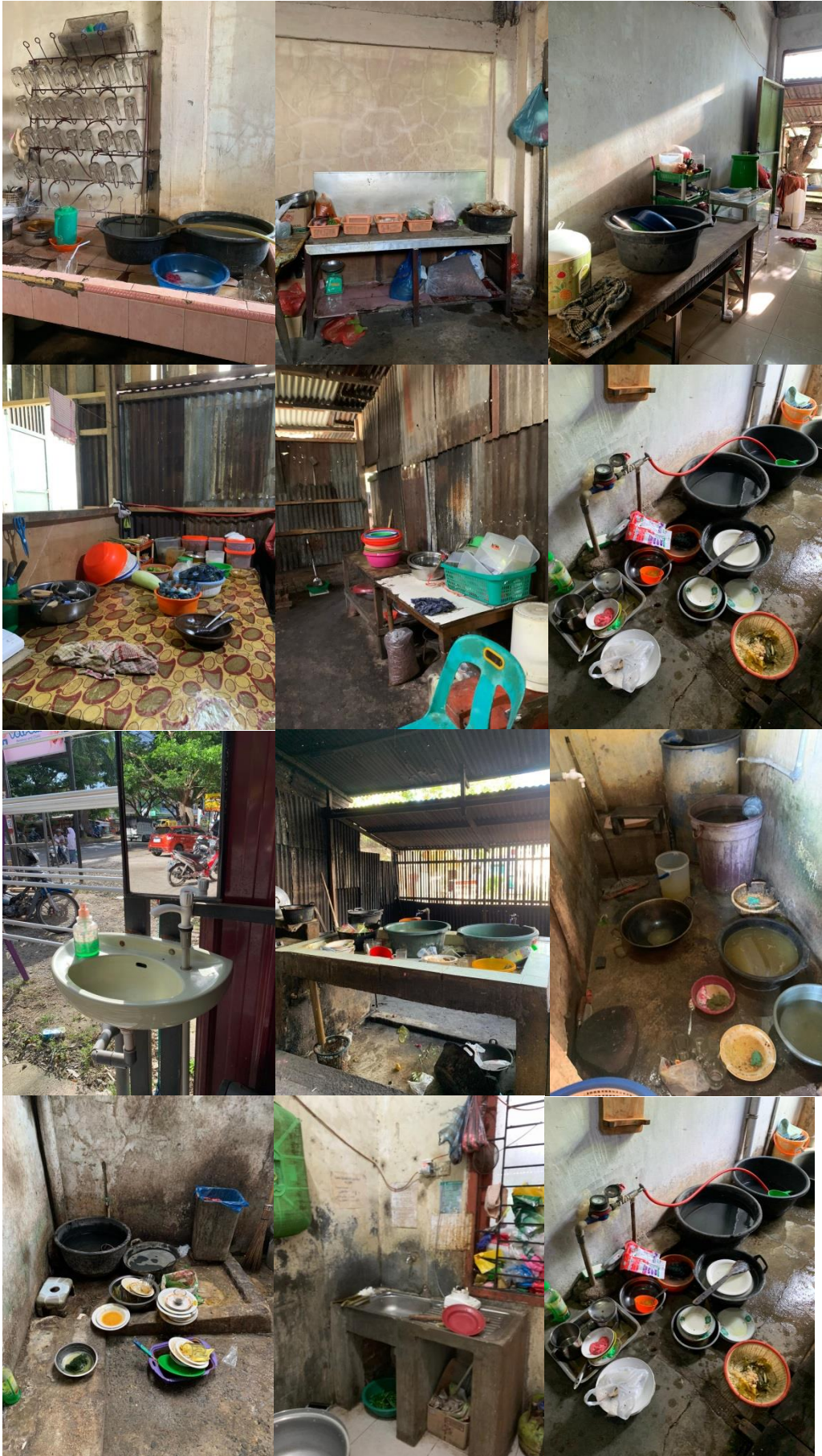
PROSES MELAKUKAN OBSERVASI DI LAPANGAN



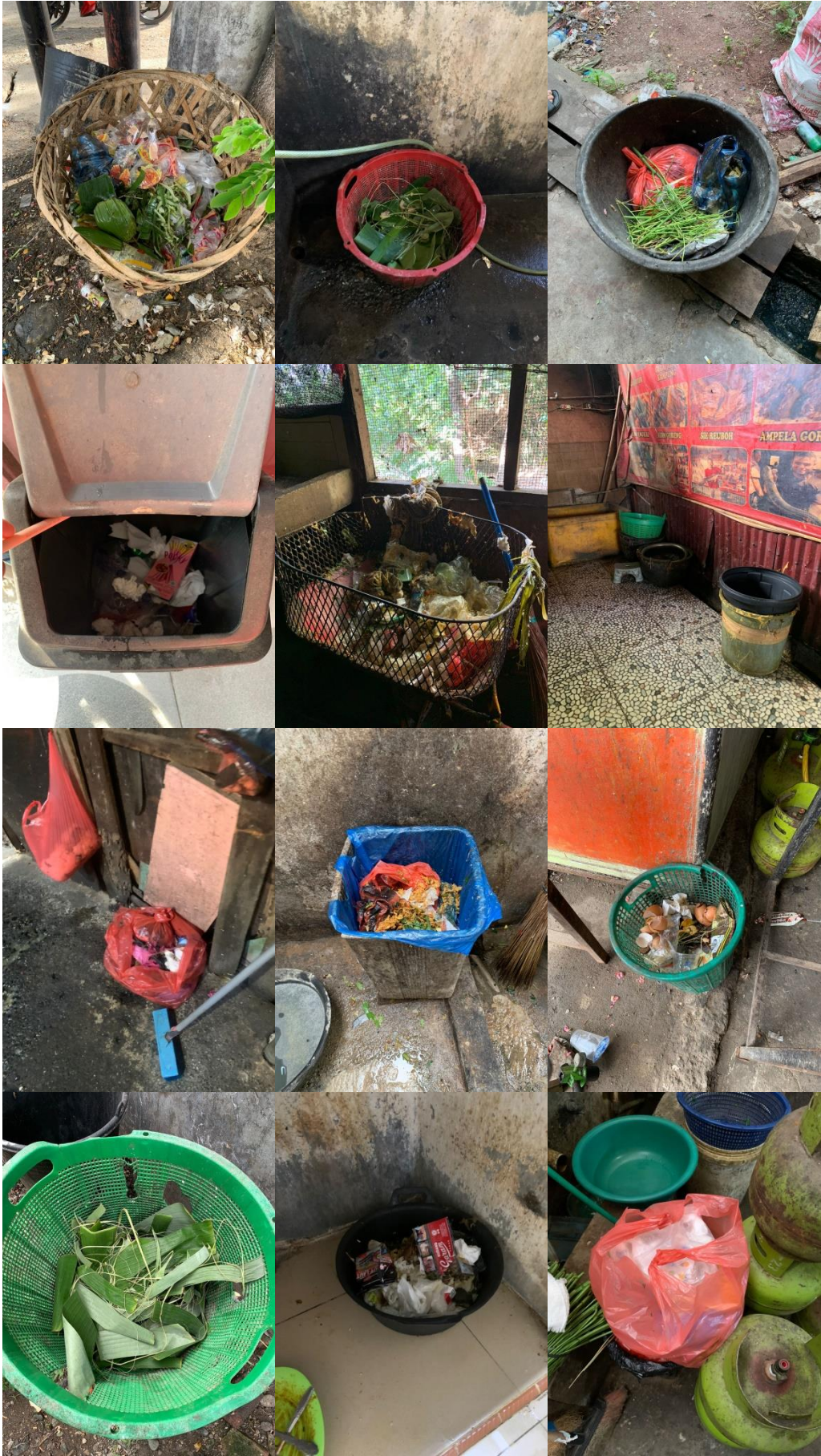
PROSES MELAKUKAN OBSERVASI DI LAPANGAN



PROSES MELAKUKAN OBSERVASI DI LAPANGAN



PROSES MELAKUKAN OBSERVASI DI LAPANGAN



PROSES MELAKUKAN OBSERVASI DI LAPANGAN



PROSES MELAKUKAN OBSERVASI DI LAPANGAN



PROSES MELAKUKAN OBSERVASI DI LAPANGAN



PROSES MELAKUKAN OBSERVASI DI LAPANGAN



PROSES MELAKUKAN OBSERVASI DI LAPANGAN



No : 627/UM.FKM.M/VIII/2023
Lamp : -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.
Pemilik Warung Makan di Wilayah Pasar Lambaro, Kecamatan Ingin Jaya
di

Tempat

Dengan Hormat,

1. Sehubungan dengan proses penyusunan skripsi yang merupakan salah satu syarat kelulusan pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Aceh, maka kami mengharapkan bantuan Bapak/Ibu untuk dapat memberikan izin pengambilan data penelitian terhadap mahasiswa yang tersebut di bawah ini :

N a m a : Rauza lestari rahayu
NPM : 1807110105
Peminatan : Kesehatan Lingkungan
Judul Skripsi : **“HUBUNGAN SANITASI RUMAH MAKAN DENGAN TINGKAT KEPADATAN LALAT DI RUMAH MAKAN PASAR LAMBARO KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 2023”**

2. Demikianlah kami sampaikan, atas bantuan dan perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Banda Aceh, 10 Agustus 2023

fn Dekan, *Ry*

Dr. Basri Ramico. Ib, SKM., MPH
NIK: 19811029 200603 1001