

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan bahan yang berasal dari sumber daya hayati, baik dalam bentuk mentah maupun yang telah mengalami proses pengolahan. Bahan tersebut digunakan sebagai kebutuhan dasar manusia khususnya untuk dikonsumsi sebagai makanan atau minuman. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit (Utami, 2023).

Salah satu ancaman terhadap keamanan pangan adalah keberadaan mikroorganisme patogen seperti bakteri, protozoa, telur atau larva cacing, dan virus. Makanan dapat menjadi jalur penyebaran patogen yang berasal dari mikroba tersebut, terutama jika terkontaminasi pada tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan. Oleh karena itu, dalam pengolahannya, penerapan prinsip higiene dan sanitasi menjadi aspek yang sangat penting untuk memastikan keamanan dan kualitas pangan pada saat dikonsumsi. Penerapan sanitasi adalah suatu tindakan preventif yang perlu dilakukan dalam pencegahan kontaminasi terhadap makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu dan merusak kesehatan manusia (Januariana et al., 2024).

Salah satu indikator yang dapat digunakan untuk menilai kualitas suatu lingkungan adalah keberadaan lalat. Tingginya populasi lalat di suatu area sering kali menjadi indikator kebersihan lingkungan yang

buruk. Keberadaan lalat menjadi indikator tidak langsung dari sanitasi yang kurang memadai terutama pada lingkungan yang berkaitan dengan pengolahan pangan. Lalat merupakan binatang pengganggu (*nuisance pest*) yang juga berperan sebagai vektor dalam penyebaran berbagai penyakit. Beberapa spesies lalat telah terbukti membawa dan menyebarkan mikroorganisme patogen yang membahayakan manusia (Januariana et al., 2024).

Lalat termasuk salah satu ordo *Diptera*, yaitu sekelompok serangga yang mempunyai sepasang sayap tipis berbentuk membran yang digunakan untuk terbang. Lalat berkembang biak dengan siklus hidup yang sempurna yaitu stadium telur, larva, pupa, dan dewasa dengan rata-rata waktu yang dibutuhkan untuk satu siklus hidup berkisar antara 7-22 hari tergantung dengan faktor lingkungan (Irma et al., 2023). Hingga saat ini telah ditemukan lebih dari 116.000 spesies lalat. Namun, tidak semua spesies tersebut memiliki dampak negatif terhadap kesehatan manusia. Beberapa spesies lalat yang paling berperan dalam masalah kesehatan adalah *Musca domestica* (lalat rumah), *Stomoxys calcitrans* (lalat kandang), *Chrysomya Megacephala* (lalat hijau), *Sarcophaga sp* (lalat daging), dan *Fania sp* (lalat kecil) (Panditan & Sambuaga, 2019).

Keberadaan lalat di suatu lingkungan tidak hanya menjadi indikator buruknya tingkat kebersihan, tetapi juga dapat menimbulkan berbagai dampak negatif bagi manusia. Salah satu dampak paling negatif adalah peran lalat sebagai vektor mekanik dalam penyebaran berbagai penyakit

menular. Berbagai penyakit infeksi yang dapat ditularkan oleh lalat pengganggu diantaranya *poliomyelitis*, hepatitis, *trachoma*, *coxsackie*, dan infeksi ECHO virus. Selain itu, lalat juga berperan dalam penyebaran penyakit saluran pencernaan manusia seperti disentri, diare, *salmonellosis* yang mencakup tifoid, paratifoid, enteritis, dan keracunan makanan (Irma et al., 2023). Selain membahayakan bagi kesehatan, keberadaan lalat juga menimbulkan gangguan dari aspek kenyamanan dan estetika lingkungan. Lalat yang berterbangan di sekitar makanan, fasilitas umum, atau tempat tinggal memberikan kesan jorok dan tidak higienis, sehingga menurunkan kualitas lingkungan secara keseluruhan (Yuliyanti et al., 2024).

Lalat merupakan salah satu vektor mekanik yang dapat membawa patogen penyebab penyakit. Sebagai vektor, lalat seringkali hinggap pada tempat-tempat kotor seperti sampah, kotoran hewan, dan limbah yang menjadi tempat berkembang biaknya berbagai mikroorganisme patogen. Setelah menghinggapi tempat-tempat tersebut, lalat kemudian berpindah ke makanan atau permukaan yang bersentuhan langsung dengan pangan dan membawa patogen yang terkontaminasi pada tubuhnya. Makanan yang disajikan dan dihinggapi lalat yang telah terkontaminasi mikroorganisme patogen seperti bakteri, protozoa, telur atau larva cacing, maupun virus, berpotensi menjadi media penularan penyakit. Mikroorganisme yang terbawa dan dikeluarkan oleh lalat melalui kotoran atau cairan tubuhnya dapat mencemari makanan. Apabila makanan yang terkontaminasi dikonsumsi oleh manusia, maka patogen tersebut dapat

masuk ke dalam saluran pencernaan dan menyebabkan gangguan kesehatan dengan istilah penyakit bawaan makanan (*food borne disease*), salah satunya penyakit diare (Novitry et al., 2021).

Berdasarkan data *World Health Organization* (WHO) pada tahun 2024, tercatat bahwa jumlah kasus penyakit diare di seluruh dunia masih sangat tinggi, khususnya pada kelompok anak-anak. Setiap tahunnya, diperkirakan terjadi sekitar 1,7 miliar kasus diare pada anak-anak secara global (WHO, 2024). Berdasarkan data Profil Kesehatan Indonesia pada tahun 2022, diare menjadi penyumbang kematian pada kelompok anak usia 29 hari-11 bulan (6,6%) sedangkan pada kelompok anak balita (12–59 balita) kematian akibat diare sebesar 5,8% (Kementerian Kesehatan RI, 2022). Di Provinsi Jawa Barat pada tahun 2020 angka penemuan kasus diare pada semua umur sebesar 44,8% atau sebesar 604.464 dari target yaitu 1.348.268 kasus diare dan pada balita sebesar 34,2% atau sebesar 248.101 dari target yaitu 726.431 balita diare (Kementerian Kesehatan, 2021). Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya pada tahun 2022, terdapat 10.690 jumlah penderita diare di Kota Tasikmalaya dan terjadi kenaikan kasus pada tahun 2023 sebanyak 17.339 penderita diare. Berdasarkan data di wilayah Kecamatan Tawang tercatat pada tahun 2022 terdapat 735 penderita diare dan terjadi kenaikan kasus pada tahun 2023 sebanyak 1314 penderita diare (Dinkes, 2023).

Tempat Pengolahan Pangan (TPP) adalah bentuk tempat yang memiliki risiko sebagai media penularan penyakit akibat kontaminasi

pangan, khususnya rumah makan. Kontaminasi pangan dapat terjadi apabila sanitasi lingkungan dan fasilitas pendukung rumah makan tidak memenuhi syarat kesehatan. Oleh karena itu, aspek fasilitas sanitasi yang tersedia di rumah makan merupakan komponen yang penting untuk menjamin keamanan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Mengingat rumah makan merupakan salah satu tempat penyediaan makanan siap saji yang memiliki frekuensi dengan kunjungan tinggi dari masyarakat. Fasilitas sanitasi rumah makan yang harus dimiliki seperti sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS) atau wastafel, jamban atau toilet, sarana pencucian peralatan, tempat sampah, pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, dan bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi (Kementerian Kesehatan, 2023).

Berdasarkan penelitian Januariana et al. (2024) menyatakan bahwa adanya hubungan antara tempat pencucian peralatan dan tempat sampah dengan kepadatan lalat di rumah makan Kelurahan Pangkalan Masyhur, Kecamatan Medan Johor, Sumatera Utara. Tempat pencucian peralatan yang tidak memenuhi syarat, seperti tidak dilengkapi 3 bak pencucian berisiko menjadi kotor dan berlemak, sehingga dapat menarik perhatian lalat. Demikian pula, tempat sampah yang tidak memenuhi syarat seperti tidak dikosongkan minimal sekali 24 jam, tempat sampah terbuat dari bahan yang tidak kuat, tidak kedap air, dan tidak dilapisi kantong plastik menjadi faktor pendukung meningkatnya kepadatan lalat. Pada dasarnya, lalat menyukai lingkungan yang lembab dan kotor, seperti area tempat

sampah, karena menyediakan sumber makanan dan tempat berkembang biak yang ideal.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Kumala & Pawenang (2017), tingkat kepadatan lalat di kantin disebabkan oleh beberapa faktor lingkungan yang tidak higienis dan sanitasi. Sisa makanan yang menempel pada peralatan memasak dan dibuang di sekitar area pencucian menjadi sumber makanan bagi lalat. Selain itu, kondisi tempat pencucian peralatan yang lembab, adanya genangan air, penggunaan bak ember plastik yang sudah lama, dan air cucian yang jarang diganti dapat mengundang datangnya lalat. Faktor lain yang berkontribusi adalah kondisi tempat sampah yang buruk seperti tidak adanya tempat sampah basah dan kering, tidak menggunakan kantong plastik sebagai lapisan, tidak kedap air, dan tidak memiliki penutup. Kurangnya sarana pencegahan lalat yang kurang memadai seperti pemasangan kawat kasa pada ventilasi dan penggunaan kipas elektrik pada tempat makan juga memperburuk sanitasi lingkungan yang menjadi penyebab utama meningkatnya kepadatan lalat di lingkungan kantin.

Tingkat pemenuhan persyaratan kesehatan pada rumah makan di Kecamatan Tawang tercatat sebagai yang terendah di Kota Tasikmalaya. Salah satu permasalahan yang terjadi di wilayah ini adalah belum optimalnya penerapan sanitasi lingkungan pada rumah makan. Hal ini diperkuat oleh data Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya berdasarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada tahun 2024, menunjukkan

bahwa hanya terdapat 102 (40,4%) TPP rumah makan di Kota Tasikmalaya yang sudah memenuhi syarat kesehatan. Khusus di wilayah kerja Kecamatan Tawang sebagian besar belum memenuhi syarat kesehatan. Dari 62 rumah makan yang diperiksa, hanya 10 (16,12%) rumah makan yang dinyatakan memenuhi syarat kesehatan. Apabila dibandingkan dengan kecamatan lain di Kota Tasikmalaya, tingkat penerapan sanitasi lingkungan pada rumah makan di Kecamatan Tawang menunjukkan capaian yang relatif rendah (Dinkes, 2024).

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang telah dilakukan, pengukuran kepadatan lalat dilakukan di area dapur rumah makan. Pemilihan area dapur sebagai lokasi pengukuran didasarkan pada pertimbangan bahwa dapur merupakan area utama tempat berlangsungnya proses pengolahan makanan. Aktivitas tersebut merupakan faktor yang berpotensi besar mempengaruhi keberadaan lalat karena dapat menciptakan kondisi lingkungan yang lembab dan mengandung residu organik yang menjadi sumber makanan dan tempat ideal bagi lalat untuk berkembang biak. Selain itu, dapur juga dianggap sebagai sumber awal atau titik potensial munculnya lalat sebelum berpindah ke area lain, termasuk etalase penyajian. Meskipun etalase merupakan titik kritis terjadinya kontaminasi makanan akibat hinggapan lalat, namun area tersebut lebih berperan sebagai lokasi penyebaran, bukan tempat berkembangbiaknya. Oleh karena itu, pengukuran kepadatan lalat di area dapur dinilai lebih relevan untuk mengidentifikasi faktor-faktor penyebab

yang berkontribusi terhadap tingginya keberadaan lalat di lingkungan rumah makan secara keseluruhan.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada 7 rumah makan yang berada di wilayah Kecamatan Tawang, ditemukan bahwa seluruh rumah makan telah memiliki sarana pencucian peralatan. Namun demikian, tidak satu pun dari rumah makan tersebut yang memiliki 3 bak/ember pencucian yang sesuai dengan standar yaitu pencucian, pembersihan, dan sanitasi. Selain itu, sebanyak 71,4% dari rumah makan tersebut menggunakan sarana pencucian peralatan yang tidak memenuhi syarat dari segi bahan yaitu tidak terbuat dari bahan yang kuat, permukaan yang halus, dan mudah dibersihkan untuk sarana pencucian peralatan. Temuan lain menunjukkan bahwa dari seluruh rumah makan yang disurvei, 6 (85,7%) rumah makan diantaranya menggunakan tempat sampah yang tidak berpenutup, 4 (57,1%) rumah makan menggunakan tempat sampah yang tidak terbuat dari bahan kuat, 4 (57,1%) rumah makan tidak menggunakan kantong plastik sebagai pelapis, dan seluruh rumah makan tidak melakukan pemilahan sampah. Tidak hanya itu, upaya dalam mengendalikan lalat masih tergolong minim, hanya 4 (57,1%) rumah makan yang memiliki alat pencegahan lalat dan 5 rumah makan yang memasang kawat kasa pada lubang ventilasi. Kondisi lingkungan rumah makan juga menunjukkan adanya potensi risiko penularan penyakit, di mana lalat ditemukan beterbangan dan hinggap di berbagai area penting seperti dapur, tempat pencucian peralatan, lantai

yang kotor, tempat sampah, hingga pada bahan makanan dan tempat penyajian makanan. Sebanyak 85,7% rumah makan tersebut memiliki tingkat kepadatan lalat yang tinggi. Hal ini tidak sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan yang menyatakan bahwa indeks populasi lalat adalah < 2 ekor lalat (Kementerian Kesehatan, 2023). Sehingga dapat disimpulkan bahwa sebagian besar rumah makan yang diamati tidak memenuhi syarat kesehatan lingkungan.

Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai hubungan keberadaan lalat dan kondisi fasilitas sanitasi dasar rumah makan khususnya di wilayah Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya. Hal ini dikarenakan lalat merupakan salah satu vektor yang berpotensi menularkan berbagai penyakit berbasis lingkungan sehingga pengendaliannya menjadi aspek krusial dalam menjaga kesehatan masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Adakah hubungan antara fasilitas sanitasi dasar dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di wilayah kerja Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara fasilitas sanitasi dasar dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di wilayah Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui hubungan antara sarana pencucian peralatan dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di wilayah Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.
- b. Mengetahui hubungan antara kondisi tempat sampah dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di wilayah Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.
- c. Mengetahui hubungan antara sarana pengendalian vektor (lalat) dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di wilayah Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Masalah dalam penelitian ini dibatasi pada hubungan fasilitas sanitasi dasar dengan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di wilayah Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.

2. Lingkup Metode

Jenis metode pada penelitian ini adalah penelitian kuantitatif menggunakan metode observasional analitik dengan rancangan desain studi *cross sectional*.

3. Lingkup Keilmuan

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada lingkup Ilmu Kesehatan Masyarakat khususnya pada bidang Kesehatan Lingkungan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilakukan di rumah makan yang berada di wilayah Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.

5. Lingkup Sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah kepadatan lalat, sarana pencucian peralatan, tempat sampah, dan sarana pengendalian vektor (lalat) di rumah makan di wilayah Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.

6. Lingkup Waktu

Estimasi waktu yang dilakukan penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli-November 2025.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini menjadikan pengalaman berharga bagi peneliti melalui penerapan ilmu yang diperoleh dari proses pembelajaran. Diharapkan, hasil penelitian ini dapat berkontribusi pada

perkembangan ilmu pengetahuan dan meningkatkan kemampuan peneliti dalam menghasilkan karya melalui tulisan ilmiah.

2. Bagi Pemilik Rumah Makan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi dan bahan masukan dalam memperbaiki mengenai fasilitas sanitasi dasar dengan dampak keberadaan alat di rumah makan.

3. Bagi Fakultas Ilmu Kesehatan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan bahan pustaka atau referensi penelitian bagi pengembangan penulisan dan penelitian karya ilmiah di lingkungan Fakultas Ilmu Kesehatan khususnya bidang kesehatan lingkungan.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pustaka sekaligus referensi bagi peneliti selanjutnya.