

KARYA TULIS ILMIAH

**KONDISI SANITASI DAN TINGKAT KEPADATAN LALAT
PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS KOTA PALEMBANG
TAHUN 2025**



MUHAMMAD RAMADHAN ABDI

PO.71.33.1.22.057

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

**KONDISI SANITASI DAN TINGKAT KEPADATAN LALAT
PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS KOTA PALEMBANG
TAHUN 2025**

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Ahli Madya Kesehatan



MUHAMMAD RAMADHAN ABDI

PO.71.33.1.22.057

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2025**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higiene adalah suatu usaha untuk menjaga, melindungi, dan mempertinggi derajat kesehatan manusia baik secara umum maupun perorangan, Sedangkan sanitasi rumah makan merupakan suatu pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang berfungsi membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat menjadikan makanan terkontaminasi dan dapat menyebabkan gangguan kesehatan terhadap manusia (Kadir et al., 2022)

Sebagian dari unsur utama yang berpengaruh terhadap kesehatan manusia adalah sanitasi. Sebagai pengguna fasilitas sanitasi, kita memperoleh

manfaat dari fasilitas sanitasi yang layak, yang memenuhi standar dan kriteria yang ditetapkan oleh pemerintah dan lembaga swasta. (Ompi, 2020). Pelaksanaan dan pengawasan sanitasi di tempat umum berperan penting dalam mencegah penularan penyakit serta menjaga kesehatan masyarakat (Ompi, 2020).

Vektor penyakit adalah organisme yang berperan dalam menyebarkan virus, bakteri patogen, atau parasit dari inang yang terinfeksi, baik manusia maupun hewan, ke inang lainnya (Kadir, 2022). Dalam hal ini lalat termasuk ke dalam binatang pembawa penyakit atau vektor. Tifus, diare, disentri, kolera, miasis, dan demam tifoid merupakan beberapa penyakit yang dapat disebarkan oleh lalat. Penyakit ini dapat menular baik melalui kontak langsung maupun

tidak langsung. Gigitan lalat dewasa biasanya merupakan metode penularan langsung. Sebaliknya, penularan tidak langsung terjadi ketika makanan dan minuman terkontaminasi oleh lalat. (Nugrahani, 2022).

Faktor yang dapat menimbulkan bahaya kesehatan di warung makan adalah kondisi fasilitas penyimpanan, pengolahan dan memasak yang tidak memadai terutama jika persiapan dilakukan pada tempat penjualan yang memungkinkan dapat diakses oleh hewan pengerat, serangga, dan hama lainnya serta kurang terpenuhinya fasilitas untuk pembuangan limbah padat dan limbah cair, oleh karena itu untuk mencegah datangnya hewan pengerat, serangga dan hama lainnya diperlukan upaya menjaga kualitas makanan dan minuman dengan cara memelihara sanitasi warung makan karena lalat dapat menjadi sumber pencemar serta kehadiran dan perilaku lalat di lingkungan manusia dapat menimbulkan kesan kotor (Novitry et al., 2021).

Rumah makan merupakan usaha komersial yang menawarkan makanan serta minuman untuk dikonsumsi langsung di tempat oleh pembeli. Seiring dengan perkembangan masyarakat, restoran ini muncul dan berkembang untuk memenuhi kebutuhan pelanggannya. Kondisi sanitasi yang baik dan pengolahan makanan yang higienis diperlukan untuk memfasilitasi hal ini (Pakpahan, Eka Lolita Eliyanti Siregar & Damanik, 2023).

Pada tahun 2024, Dinas Kesehatan Kota Palembang mencatat sebanyak 662 rumah makan di Kota Palembang. Rumah makan yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi sebanyak 490 rumah makan. Kota Palembang terdiri dari 42 Puskesmas, dari jumlah tersebut diketahui bahwa wilayah kerja Puskesmas

yang masih tinggi persentase hygiene sanitasi rumah makan yang tidak memenuhi persyaratan yaitu Puskesmas Kertapati sebanyak 20 dari 22 rumah makan tidak memenuhi persyaratan (90%), Puskesmas Plaju sebanyak 20 dari 23 rumah makan (87%), Puskesmas Gandus sebanyak 12 dari 18 rumah makan 66% rumah makan (Dinas Kesehatan Kota Palembang, 2024).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Januariana, kepadatan lalat di rumah makan didapatkan sebanyak 53 rumah makan yang memiliki kategori yang tinggi dan 20 rumah yang memiliki katagori yang sedang. Sementara itu, berdasarkan evaluasi fasilitas sanitasi, mayoritas jamban dinyatakan sehat, SPAL, kondisi tempat sampah, dan tempat penyajian makanan belum memenuhi syarat Kesehatan (Januariana, 2024).

Dari hasil penelitian yang dilakukan Novitry, hasil penelitian mengungkapkan tidak ditemukan keterkaitannya hubungan antara air bersih dengan angka kepadatan lalat, terdapat kaitan antara tempat sampah dengan angka kepadatan lalat, ada hubungan antara tempat mencuci peralatan dengan angka kepadatan lalat, ada hubungan antara tempat penyimpanan makanan dengan angka kepadatan lalat, ada hubungan antara penyajian makanan dengan angka kepadatan lalat, terdapat hubungan antara lokasi warung makan dengan angka kepadatan lalat (Novitry, 2021).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Viradhieta, menunjukan bahwa Tingkat kepadatan lalat di warung makan didapatkan hasil tingkat kepadatan lalat 4 (50%) warung makan dengan kategori tingkat kepadatan lalat tinggi, 3 (37%) warung makan dengan kategori sedang, dan 1 (12%) warung

makan dengan kategori rendah, saluran pembuangan air limbah di warung makan 6 (75%) warung makan tidak memenuhi syarat. Tempat sampah didapatkan hasil bahwa 4 (50%) warung makan tidak memenuhi syarat, . 4 ((50%) warung makan memenuhi syarat. Tempat mencuci peralatan didapatkan hasil bahwa 5(63%) warung makan tidak memenuhi syarat, 3. (37%) warung makan memenuhi syarat. Tempat penyimpanan bahan makanan 6 (75%) warung makan yang tidak memenuhi syarat dan 2(25%) warung makan yang memenuhi syarat. Tempat penyimpanan makanan jadi, didapatkan hasil 4 (4%) warung makan tidak memenuhi syarat, 4.(50%) warung makan memenuhi syarat. Lokasi di warung makan 8(100%) warung makan tidak memenuhi syarat (Viradhita, 2023).

Berdasarkan uraian di atas, bahwa perlu dilakukan penelitian terkait kondisi sanitasi lingkungan dan kepadatan lalat karena diketahui bahwa kondisi sanitasi di tempat pengolahan makanan dan kepadatan lalat yang relatif tinggi dapat mempengaruhi kesehatan masyarakat, maka penulis berencana melaksanakan penelitian yang berjudul “Kondisi Sanitasi dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Dempo Kota Palembang Tahun 2025”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kondisi sanitasi dan kepadatan lalat di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Kota Palembang tahun 2025.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya Kondisi Sanitasi dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Palembang Tahun 2025

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah diketahuinya :

- a. Tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Palembang Tahun 2025
- b. Fasilitas sanitasi pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Palembang Tahun 2025
- c. Lokasi dan bangunan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Palembang Tahun 2025
- d. Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Palembang Tahun 2025
- e. Bahan makanan dan makanan jadi pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Palembang Tahun 2025
- f. Pengolahan makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Palembang Tahun 2025
- g. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Palembang Tahun 2025
- h. Penyajian makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Palembang Tahun 2025
- i. Peralatan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota

Palembang Tahun 2025

j. Penjamah pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kota

Palembang Tahun 2025

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Penelitian yang dilaksanakan dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat mengenai kondisi sanitasi dan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai salah satu bahan referensi untuk pengembangan ilmu pengetahuan bidang sanitasi serta menjadi sumber data bagi peneliti selanjutnya.

3. Bagi Penulis

Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mengenai kondisi sanitasi dan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Kota Palembang Tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, U. (2021). Hubungan Fasilitas Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan Di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Kota Bandar Lampung. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 13(2), 64. <https://doi.org/10.26630/rj.v13i2.2780>
- Aulia, N., Budiningsari, D., & Lestari, L. A. (2024). Food handlers' knowledge and practices and the relationship with appropriate sanitation hygiene scores in Malang City. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 13(1), 52–62. <https://doi.org/10.14710/jgi.13.1.52-62>
- Dianovita, C., Gardiarini, P., Farida, F., & Agung, Y. (2023). Penerapan Personal Hygiene, Sanitasi Peralatan, dan Sanitasi Lingkungan pada Pedagang Nasi Goreng: Studi Kasus Pada Pedagang Nasi Goreng di Kota Balikpapan. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 8(1), 62–70. <https://doi.org/10.32487/jshp.v8i1.1888>
- Dinas Kesehatan Kota Palembang. (2024). *LAPORAN EMONEV HSP*.
- Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022). Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 6(1), 136–143.
- Gordon, J. (2020). Teaching English in Secondary Schools. *Teaching English in Secondary Schools*, 6(1). <https://doi.org/10.4135/9781473918443>
- Istikomah, A. P., Amalia, R., & Haryanti, S. (2023). Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Lingkungan Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. *Banua: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 3(2), 53–60. <https://doi.org/10.33860/bjkl.v3i2.3959>
- Jamaluddin, S. (2016). Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Puskesmas Kota. *Jurnal Kesehatan Poltekkes Ternate*, 9(1), 6. <https://doi.org/10.32763/juke.v9i1.128>
- Januariana, N. E., Ramadhani, S., & Ramliani. (2024). Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Dan Fasilitas Sanitasi Dengan Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan Di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor, Medan, Sumatera Utara. *Indonesian Journal of Science*, 1(3), 305–316.
- Kadir, R. O., Nurfadillah, A. R., Umar, S. M., & Lestari, Y. E. (2022). Analisis Kepadatan Lalat pada Rumah Makan di Pasar Jajan Kota Gorontalo. *Journal of Epidemiology*, 1(2), 55–60. <https://doi.org/10.56796/jje.v1i2.19259>
- Kholifatun, A. (2023). *Kajian Hygiene Sanitasi Warung Makan Di Pasar Piyungan*.

https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/14612/?utm_source=chatgpt.com

KMK NO 1098. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. *Teknik Bendungan*, 1–7.

Maksum, T. S., Tomia, A., & Nurfadillah, A. R. (2024). Entomologi dan Pengendalian Vektor Penyakit. In *Penerbit Tahta Media*. <http://tahtamedia.co.id/index.php/issj/article/view/683>

Nainggolan. (2019). *Monograf Vektor Penting dalam Kesehatan Masyarakat Kata Pengantar*.

Nono, M. Y. F., Sahdan, M., & Doke, S. (2021). Description of Hygiene and Sanitation of Restaurants in Bajawa District, East Nusa Tenggara. *Journal of Comunnity Health*, 3(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.35508/ljch.v3i2.2901>

Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. PT.RINEKA CIPTA. Novitry, F., Lilia, D., & Horto, T. (2021). Analisis Hubungan Sanitasi Dasar Dengan Angka Kepadatan Lalat Pada Warung Makan Di Pasar Atas Baturaja Tahun 2021. *Journal of Safety and Health*, 1(2), 19–29.

Nugrahani, W., Sakufa Marsanti, A., & Abidin, Z. (2022). Ketertarikan Lalat Pada Fly Grill yang Berbeda Warna. *Jurnal Health Sains*, 3(7), 837–844. <https://doi.org/10.46799/jhs.v3i7.535>

Ompi, F. J. B., Pinontoan, O. R., & Joseph, W. B. . (2020). Gambaran Kondisi Lingkungan Pasar Winenet di Kota Bitung Tahun 2019. *Journal of Public Health and Community Medicine*, 1(1), 84–89. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/ijphcm/article/view/28313>

Pakpahan, Eka Lolita Eliyanti Siregar, S., & Damanik, J. D. T. (2023). Hubungan higiene dan sanitasi dasar dengan angka kepadatan lalat pada rumah makan di terminal bus Kota Pematangsiantar. *Jurnal Kesmas Prima Indonesia*, 7(2), 228–232.

Panca Putri, Y. (2018). Taksonomi Lalat di Pasar Induk Jakabaring Kota Palembang. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 15(2), 105. <https://doi.org/10.31851/sainmatika.v15i2.2299>

Permenkes RI 50, 2017. (2017). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Untuk Vektor Dan Binatang Pembawa Penyakit Serta Pengendaliannya*. 11.

PMK NO 2. (2023). Permenkes No. 2 Tahun 2023. *Kemenkes Republik Indonesia*, 55, 1–175.

- Prasetya, E. (2021). Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo. *Jurnal Sainstek*, 1–9. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/ST/article/download/1138/924>
- Purba, M. J. (2024). *Faktor yang Berhubungan dengan Tingkat Kepadatan Lalat di Tempat Penampungan Sampah Sementara (TPSS) Kecamatan Telanaipura Kota Jambi 2023*. https://repository.unja.ac.id/63911/7/skripsi_maijon_pdf_full.pdf
- Rahma, L. (2018). Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi dan Keberadaan Lalat Pada Rumah Makan di Pasar Ciputat Kota Tangerang Selatan. *Skripsi*. [https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/67867/1/LUTHFI ATI RAHMA - FIKES.pdf](https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/67867/1/LUTHFI%20ATI%20RAHMA%20-%20FIKES.pdf)
- Saputri, E. (2023). *Kondisi Sanitasi Dan Tingkat Kepadatan Lalat Di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Wilayah Kerja Puskesmas Padang Selasa Kota Palembang Tahun 2023*.
- Sugiyono. (2020). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*.
- Syahrizal, S. (2022). Hygiene dan sanitasi pada beberapa rumah makan. Studi kasus di Kecamatan Darul Kamal, Aceh Besar. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 3(2), 150. <https://doi.org/10.30867/gikes.v3i2.894>
- Tumbol, R. S. L., & Purnantara, I. M. H. (2024). Implementasi Hygiene Sanitasi terhadap Pengolahan Bahan Makanan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(1), 185–191. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i1.702>
- Viradhietia, A. (2023). Karya tulis ilmiah. *Karya Tulis Ilmiah*, 8–11. www.smapda-karangmojo.sch.id
- Wiji, B. R., & Gunawan, A. T. (2017). Studi Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Kandungan Salmonella sp Pada Bakso Yang Dijual Di Jalan Jenderal Sudirman Sokaraja Tahun 2016. *Buletin Keslingmas*, 36(1), 14–20. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v36i1.2959>