

**Gambaran Kondisi Sanitasi Dan Tingkat Kepadatan
Lalat Pada Lapak Penjualan Makanan Siap Saji Di Pasar
Tradisional Kota Pontianak**



SKRIPSI

Oleh :

ANTONIA PATRIANA

NPM. 161510087

PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONTIANAK

2021

**Gambaran Kondisi Sanitasi Dan Tingkat Kepadatan
Lalat Pada Lapak Penjualan Makanan Siap Saji Di Pasar
Tradisional Kota Pontianak**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Melengkapi Sebagian Persyaratan Menjadi

Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.K.M)

Oleh :

ANTONIA PATRIANA

NPM. 161510087

PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONTIANAK

2021

PENGESAHAN

Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji Skripsi

Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Pontianak

Dan Diterima Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Guna Memperoleh Gelar

Sarjana Kesehatan Masyarakat (SKM)

Pada April 2021

Pembimbing I

(Selviana, SKM.M.P.H)

Pembimbing II

(Rochmawati SKM, M.Kes)

Penguji

(Ismael Saleh, SKM., M.Sc)

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONTIANAK**

**Mengetahui,
Dekan
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Pontianak**

**Ismael Saleh, SKM., M.Sc
NIDN. 1204097901**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan

Masyarakat (SKM)

Peminatan Kesehatan Lingkungan

oleh :

ANTONIA PATRIANA

NIM. 161510087

Pontianak, - April - 2021

Mengetahui

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Selviana, SKM, MPH

NIDN. 1122028801

Rochmawati SKM, M.Kes

NIDN. 1112077901

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaa di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Segala proses dalam penyusunan skripsi saya jalankan melalui prosedur dan kaidah yang benar serta didukung dengan data-data yang dapat dipertanggungjawabkan keabsahannya.

Jika dikemudian hari ditemukan kecurangan, maka saya bersedia untuk menerima sanksi berupa pencabutan hak terhadap ijasah dan gelar yang saya terima.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Pontianak, April 2021

ANTONIA PATRIANA

NPM. 161510087

Moto dan Persembahan

Pencobaan-pencobaan yang kamu alami ialah pencobaan-pencobaan biasa, yang tidak melebihi kekuatan manusia.

(korintus 10:13)

Kita tidak sedang berlomba. Pencapaianmu di usiamu bukan berarti harus menjadi pencapaianku di usiaku.

Karena latarbelakang kita berbeda, potensi kita berbeda, nasib kita juga berbeda, masa pencapaiannya harus sama.

Persembahan

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan kupersembahkan skripsi ini terkhusus kepada :

Kedua orangtua Bapak dan mama tercinta yang selalu mendukung penuh dan mendoakan anaknya

Kepada kakak (Rini, Boni, Ocha) dan Kekasih(jeffri),tersayang terimakasih atas semangat dan motivasi

Sahabat dan teman-teman (Bella, Mellinda, Nuri, Nia) yang selalu memberi dukungan dan dorongan semangat



Nama : Antonia Patriana

Tempat Tanggal Lahir : Kumpang Ilong, 11 mei 1997

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Katolik

Nama Orang Tua

a. Ayah : Fransiskus Adis

b. Ibu : Veronika

Alamat : Kumpang Ilong, Kec. Belitang Hulu,
Kab. Sekadau

JENJANG PENDIDIKAN

SD : SD Negeri 01 Kumpang Ilong (2004-2010)

SMP : SMP Negeri 05 Belitang Hulu (2010-2013)

SMA : SMA Negeri 01 Belitang Hulu (2013-2016)

STRATA 1 : Universitas Muhammadiyah Pontianak
Fakultas Ilmu Kesehatan Peminatan
Kesehatan Lingkungan (2016-2021)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan segala rahmat dan karunianya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal yang berjudul **“Gambaran Kondisi Sanitasi Dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Lapak Penjualan Makanan Siap Saji Di Pasar Tradisional Kota Pontianak.”** Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proposal ini, penulis banyak memperoleh bimbingan, arahan dan dukungan dari beberapa pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih yang tiada terhingga kepada **Selviana, SKM., M.P.H** pembimbing utama dan **Rochmawati SKM, M.Kes** selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran serta dengan penuh kesabaran memberikan pengarahan dan membimbing penulis dalam penyelesaian skripsi ini. Pada kesempatan ini, penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Doddy Irawan, S.T.M.Eng selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Pontianak.
2. Bapak Ismael Saleh, SKM., M.Sc selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Pontianak.
3. Bapak Abduh Ridha, S.K.M, M.P.H selaku Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat.
4. Seluruh Dosen beserta staff Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat.
5. Kepala Dinas Koperasi Usaha Mikro Dan Perdagangan Kota Pontianak.
6. Kepada Penanggung Jawab / Petugas Pasar Di Tradisional Kota Pontianak.

7. Kepada Orang tua yang terhormat, Bapak Fransiskus Adis dan Ibu Veronika yang senantiasa bergelut dengan doa-doa tulusnya untuk keberhasilan dan tak henti-hentinya dipanjatkan demi kelancaran.
8. Bella Aprilia dan Mellinda selaku rekan satu bimbingan, dan rekan seperjuangan Program Studi Kesehatan Masyarakat yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Juga kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, semoga amal kebbaikannya mendapatkan imbalan yang tak terhingga dari Tuhan Yesus. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis berharap untuk dapat memperoleh saran, masukan dan kritikan yang membangun demi kesempurnaan penyusunan skripsi ini. Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak demi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang Kesehatan Lingkungan.

Pontianak, April 2021

Antonia Patriana

ABSTRAK

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

SKRIPSI, APRIL 2021

ANTONIA PATRIANA

GAMBARAN KONDISI SANITASI DAN TINGKAT KEPADATAN LALAT
PADA LAPAK PENJUALAN MAKANAN SIAP SAJI DI PASAR
TRADISIONAL KOTA PONTIANAK

vii+ 130 halaman + 22 tabel + 25 gambar + 5 lampiran

Sanitasi pasar adalah sarana tempat umum sesuai persyaratan yang ada selain aman dan nyaman juga harus bebas dari vektor penyakit dan binatang pengganggu. Lokasi penelitian ini adalah di pasar tradisional Kota Pontianak, pada survey awal ditemukan 76% kepadatan lalat di lapak penjualan makanan siap saji dan 84% kebersihan tempat penjualan makanan siap saji tidak menjaga kebersihan lingkungan di sekitar. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran kondisi sanitasi dan tingkat kepadatan lalat pada lapak penjualan makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak. Desain penelitian *Cross Sectional*. Jenis penelitian deskriptif observasional. Sampel penelitian adalah 25 tempat penjual makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak. Alat ukur yang di gunakan dalam penelitian ini adalah lempar obervasional dan *fly grill*.

Hasil analisis univariat menunjukan kondisi tempat penyimpanan bahan makanan 64% memenuhi syarat, kondisi jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan lapak penjualan makanan siap saji 60% memenuhi syarat, kondisi tempat penyajian makanan 64% memenuhi syarat. Sedangkan kondisi pengelolaan air limbah 68% tidak memenuhi syarat, kondisi tempat sampah 80% tidak memenuhi syarat, kondisi kebersihan lapak penjualan makanan siap saji 84%, tidak memenuhi syarat, angka kepadatan lalat 76% tidak memenuhi syarat. Disarankan kepada Pasar Tradisional kota Pontianak untuk melakukan kegiatan sosialisasi pada lapak penjual makanan siap saji khususnya tentang menjaga kebersihan lingkungan, sehingga diharapkan dapat mengatasi angka kepadatan lalat di Pasar Tradisional Kota Pontianak.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi, angka kepadatan lalat, Pasar Tradisional

Dapus : (2003-2021)

ABSTRACT

FACULTY OF HEALTH SCIENCE

THESIS, APRIL 2021

ANTONIA PATRIANA

DESCRIPTION OF SANITATION CONDITIONS AND FLY DENSITY LEVELS IN A READY FOOD SELLER IN THE TRADITIONAL MARKET OF PONTIANAK CITY

viii + 130 pages + 22 tables + 25 pictures + 5 attachments

Market sanitation is a public place facility according to the existing requirements, besides being safe and comfortable, it must also be free from disease vectors and disturbing animals. The location of this research is in the traditional market of Pontianak City, in the initial survey it was found that 76% of the density of flies in the stall selling fast food and 84% of the cleanliness of the place selling fast food did not maintain the cleanliness of the surrounding environment. The purpose of this study was to describe the sanitary conditions and the level of fly density at fast food vendors in traditional markets in Pontianak City. Cross Sectional Research Design. This type of observational descriptive research. The sample of this research is 25 fast food seller places in the traditional market of Pontianak City. The measuring instruments used in this study were the operational throw and the fly grill.

The results of the univariate the condition of the distance between the temporary waste disposal site (TPS) and the ready-to-eat food stalls is 60% eligible, analysis showed that 64% of food storage conditions met the requirements, 64% of food serving conditions are eligible, While the condition of wastewater management 68% does not meet the requirements, the condition of the trash bin 80% does not meet the requirements, the cleanliness condition of the stall selling fast food is 84%, does not meet the requirements, the fly density rate of 76% does not meet the requirements. It is recommended to the Pontianak City Traditional Market to carry out outreach activities at stalls selling fast food, especially about maintaining environmental cleanliness, so that it is expected to overcome the density of flies in the Pontianak City Traditional Market.

Keywords : Sanitation Hygiene, fly density figures, Traditional Markets

Deleted : (2003-2021)

DAFTAR PUSTAKA

KATA PENGANTAR	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
I.1 Latar belakang	1
I.2 Perumusan Masalah	6
I.3 Tujuan Penelitian	6
I.4 Manfaat Penelitian	7
I.5 Keaslian Penelitian.....	7
BAB II.....	10
TINJAUAN PUSTAKA	10
II.1 Definisi.....	10
II.2. Persyaratan Hygiene Sanitasi	10
II.3. Bionomik Lalat.....	12
II.4 Pasar	29
II.5 Sanitasi warung makan	35
II.6 Kerangka Teori.....	38
BAB III	39
KERANGKA KONSEPTUAL.....	39
III.1 Kerangka konsep.....	39
III.2 Variabel penelitian	39
III.3 Definisi Operasional	40
BAB IV	45
METODOLOGI PENELITIAN.....	45
IV.1 Desain penelitian	45
IV.2. Waktu dan tempat penelitian	45
IV.3 Populasi dan Sampel	46
IV.4 Sumber Data	47
IV.5 Instrumen Penelitian	48
IV.6 Teknik Pengambilan Data	49
IV.7 Teknik Pengolahan Data.....	51
IV.8 Teknik Analisa data	53
BAB V	54

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	54
V.1.Hasil Penelitian	54
V.1.1. Gambaran Umum Pasar Tradisional	54
V.1.2. Gambaran Peneitian.....	58
V.2 Pembahasan.....	1
V.3. Hambatan Dan Kelemahan Penelitian.....	14
V.3.1. Hambatan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
V.3.2 Kelemahan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB VI.....	15
SIMPULAN DAN SARAN	15
DAFTAR PUSTAKA	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar II. 1 Lalat Rumah (<i>Musca Domestica</i>).....	13
Gambar II. 2 Lalat Hijau (<i>Chrysomya Bezziana</i>).....	13
Gambar II. 3 Lalat Pasir (<i>Sand Flies</i>)	14
Gambar II. 4 Siklus Hidup Lalat	15
Gambar II. 5 Umpan Lengket Berbentuk Lembar (<i>Sticky Tapes</i>)	24
Gambar II. 6 Perangkap Lalat (<i>fly Trap</i>).....	25
Gambar II. 7 Mengukur Kepadatan Lalat (<i>Fly Grill</i>)	25
Gambar II. 8 Kerangka Teori Sumber : Arisman (2008), Depkes RI (1992), Kepmenkes (2003).....	38
Gambar III. 1 Kerangka Konsep	39
Gambar V. 1 Pasar Plamboyan	54
Gambar V. 2 Pasar Puring.....	55
Gambar V. 3 Pasar Mawar	55
Gambar V. 4 Pasar Teratai	56
Gambar V. 5 Pasar Dahlia.....	57
Gambar V. 6 Pasar Kemuning	57
Gambar V. 7 Alur Kerja Penelitian.....	58
Gambar V. 8 Saluran Pembuangan Air Limbah Terbuka.....	1
Gambar V. 9 Saluran Pembuangan Air Limbah Tertutup.....	1
Gambar V. 10 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan.....	3
Gambar V. 11 Jarak Tempat Pembuang Sampah Sementara (TPS) Dengan Tempat Penjual Makanan Siap Saji	5
Gambar V. 12 Tempat Penyajian Makanan	8
Gambar V. 13 Sampah Yang Terbuka	10
Gambar V. 14 Sampah Tidak Kedap Air	10
Gambar V. 15 Tidak Menjaga Kebersihan Sekitar Tempat Penjual Makanan Siap saji.....	12
Gambar V. 16 Peralatan Kotor Yang Sudah di Pakai	12

DAFTAR TABEL

Tabel I. 1 Keaslian Penelitian	8
Tabel III. 1 Definisi Operasional	40
Tabel IV. 1 Sampel	47
Tabel V. 1 POA Peneliiian di Lapangan	59
Tabel V. 2 Distribusi Frekuensi Rentang Umur Responden	60
Tabel V. 3 Distribusi Frekuensi Pendidikan Responden	61
Tabel V. 4 Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin Responden	61
Tabel V. 5 Distribusi Analisi Per Item Pengelolaan Air Limbah di Pasar Tradisional Kota Pontianak	62
Tabel V. 6 Distribusi Frekuensi Pengelolaan Air Limbah di Pasar Tradisional Kota Pontianak	62
Tabel V. 7 Distribusi Analisi Per Item Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di Pasar Tradisional Kota Pontianak	63
Tabel V. 8 Distribusi Frekuensi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di Pasar Tradisional Kota Pontianak	64
Tabel V. 9 Distribusi Analisa Per Item Jarak Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPS) Dengan Tempat Penjual Makanan Siap Saji	65
Tabel V. 10 Distriusi Frekuensi Jarak Pembuangan Sampah Sementara (TPS) Dengan Tempat Penjual Siap Saji	65
Tabel V. 11 Distribusi Analisis Per Item Tempat Penyajian Makanan di Pasar Tradisional Kota Pontianak	66
Tabel V. 12 Distribusi Frekuensi Tempat Penyajian Makanan di Pasar Tradisional Kota Pontianak	67
Tabel V. 13 Distribusi Analisis Per Item Kondisi Tempat Sampah di Pasar Tradisional Kota Pontianak	67
Tabel V. 14 Distribusi Frekuensi Kondisi Tempat Sampah di Pasar Tradisional Kota Pontianak	68
Tabel V. 15 Distribusi Analisis Per Item Kebersihan Tempat Penjual Makanan Siap Saji Tradisional Kota Pontianak	69
Tabel V. 16 Distribusi Frekuensi Kebersihan Tempat Penjual Makanan Siap Saji di Pasar Tradisional Kota Pontianak	69
Tabel V. 17 Distribusi Analisa Per Item Angka Kepadatan Lalat di Pasar Tradisional Kota Pontianak	70
Tabel V. 18 Distribusi Per Item 3 Titik Pengukuran Kepadatan Lalat di Pasar Tradisional Kota Pontianak	72
Tabel V. 19 Distribusi Frekuensi Angka Kepadatan Lalat di Pasar Tradisional Kota Pontianak	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 2 : Surat Perijinan dari Dinas Koperasi Usaha Mikro Dan
Perdagangan
- Lampiran 3 : Surat Ijin Peminjaman Alat (Fly Grill)
- Lampiran 4 : Instrumen Peneltian (Kuesioner)
- Lampiran 5 : Dokumentasi Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar belakang

Sanitasi merupakan suatu pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu dan merusak kesehatan (Mundiatun, 2018). Praktik kebersihan dan sanitasi yang buruk dapat menciptakan kondisi yang tidak sehat dan menyebabkan penyakit seperti disentri, kolera, diare, tipus dan infeksi parasit usus (UNICEF, 2012).

Pengelolaan makanan merupakan hal yang sangat penting untuk dilaksanakan sesuai standar kesehatan. Makanan dapat menjadi media penularan penyakit (Mundiatun, 2018). Peristiwa penularan penyakit melalui media makanan yang disebabkan oleh lalat dapat bersumber dari tempat pengelolaan makanan (TPM) khususnya warung makan, jasa boga, makanan jajanan dan rumah makan yang pengelolaannya tidak memenuhi syarat kesehatan, khususnya syarat sanitasi (Depkes RI, 2001).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Kementerian Kesehatan RI (2019), persentase Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Indonesia yang memenuhi persyaratan pada tahun 2018 adalah 26,41% dan belum mencapai target. Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah (2018), persentase Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat kesehatan di Jawa Tengah pada tahun 2017 yaitu 62,87%, sedangkan pada tahun 2018 menurun menjadi 62,09%. Berdasarkan data

yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah (2018), persentase Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat kesehatan di Kota Tegal pada tahun 2017 yaitu 86,3%, sedangkan pada tahun 2018 menurun menjadi 74,2%.

Lapak penjualan merupakan tempat yang digunakan untuk berjualan makanan dan minuman siap konsumsi yang dipersiapkan dan atau dijual di jalan atau di tempat-tempat umum lainnya. 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 (Mundiatun, 2018).

Lalat merupakan salah satu vektor penular penyakit yang tersebar merata di dunia. Indonesia sebagai negara yang berada di daerah tropis mempunyai kondisi suhu yang hangat dengan temperatur antara 23-33oC. Kondisi tersebut menyebabkan hampir semua serangga dan mikroorganisme penyebab penyakit bisa berkembang dengan baik. Beberapa agen infeksi penyebab emerging, reemerging, dan new-emerging diseases dapat ditularkan

oleh *Musca domestica* secara mekanis dan biologis. Agen penyakit yang termasuk dalam kelompok emerging diseases antara lain *Helicobacter pylori* dan *Cryptosporidium parvum*. Kelompok re-emerging diseases seperti *Giardia lamblia* dan *Yersinia pseudotuberculosis*. Sedangkan agen infeksi dari kelompok new emerging diseases misalnya virus H5N1 penyebab flu burung (Hastutiek, 2007; Barin, 2010).

Berdasarkan penelitian dari Rudianto & Azizah (2005), dalam jurnal kesehatan lingkungan menunjukkan hasil penelitian bahwa semakin tinggi tingkat kepadatan lalat maka semakin tinggi angka kejadian diare. Pada tingkat kepadatan lalat tinggi jumlah penderita mencapai 13 orang, tingkat kepadatan lalat sedang jumlah penderita 8 orang, dan tingkat kepadatan lalat rendah jumlah penderita 6 orang, hal tersebut didukung dengan penelitian oleh Adler et al (2015) dalam jurnal Applied and Environmental Microbiology yang menyatakan bahwa kepadatan lalat yang tinggi bisa menyebabkan diare dengan morbiditas dan mortalitas yang signifikan pada anak-anak di India dibawah usai 5 tahun.

Penelitian yang telah dilakukan oleh Kasiono dkk (2016) menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pengelolaan sampah dengan tingkat kepadatan lalat dan saluran pembuangan air limbah dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan, karena itu pemilik rumah makan harus memperhatikan fasilitas sanitasi terutama untuk pengelolaan sampah dan saluran pembuangan air limbah. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Sembiring dkk (2013) juga menunjukkan bahwa terdapat 10 warung makan

(58,8%) yang tingkat kepadatan lalatnya dikategorikan pada interpretasi sedang dan perlu dilakukan pengamatan terhadap tempat perkembangbiakan lalat.

Data yang diperoleh dari Dinas Koperasi, Usaha Mikro dan Perdagangan kota Pontianak tahun 2020 mengenai jumlah pasar tradisional yang ada di Kota Pontianak sebanyak 6 pasar. Data hasil inspeksi pasar dari Dinas Kesehatan Kota Pontianak tahun 2020, Wilayah kerja Puskesmas Karya Mulia pada tahun 2020 mempunyai status pasar tertinggi dengan kategori pasar tidak sehat. Pasar Pagi merupakan pasar yang paling banyak dikunjungi masyarakat, dengan kategori pasar tidak sehat yang terdiri dari blok A, B, dan C.

Studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada bulan September 2020 diperoleh kondisi bangunan pasar pagi pada blok B dan C belum memenuhi syarat kesehatan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No 519 Tahun 2008 tentang pedoman penyelenggaraan pasar sehat. Penataan ruang dagang pada pasar pagi blok B dan C tidak ada pembagian area sesuai dengan peruntukannya (zoning), misalnya tempat penjualan makanan matang (warung makan) mempunyai lokasi dekat dengan tempat penampungan dan pemotongan unggas, keadaan tersebut dapat memicu terjadinya penularan penyakit pada manusia.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan peneliti pada 5 Lapak Penjualan Makanan Siap Saji di Pasar Pagi Kota Pontianak pada bulan September 2020, kondisi sanitasi warung makan yang telah dilakukan

observasi belum memenuhi syarat kesehatan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/ VII/2003. Kondisi tempat penyimpanan makanan jadi pada warung makan dan cara menyajikan makanan dengan tidak tertutup mudah untuk dihinggapi lalat. Pada lima warung makan tersebut kondisi tempat sampah tidak tertutup, jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan warung makan yang terbilang dekat dan masih ada yang berserakan dilantai sehingga memicu datangnya lalat. Pada lima Lapak penjualan makanan siap saji, terdapat berbagai jenis makanan yaitu ayam, ikan, telur, sayuran, tempe, tahu dengan berbagai macam hasil olahannya. Makanan tersebut banyak mengandung karbohidrat dan protein. Protein dibutuhkan lalat untuk bertelur, maka apabila sanitasi tidak diperhatikan dengan baik maka dapat menimbulkan datangnya lalat.

Berdasarkan hasil pengukuran kepadatan lalat pada Bulan September 2020 di sampel pertama, kedua, ketiga, keempat, dan kelima ditemukan kepadatan lalat pada lapak penjualan makanan siap saji, dengan jumlah 6-7 ekor per blok grill. Menurut Depkes RI (1992) apabila kepadatan lalat lebih dari 2 ekor per blok grill pada tempat sampah, hal tersebut termasuk dalam populasi cukup padat yang memerlukan upaya pengendalian. Vazirianzadeh et al (2008) menyatakan bahwa Lalat yang jumlahnya banyak dapat menyebabkan gangguan dan berpotensi menimbulkan risiko kesehatan yang serius sebagai vektor mekanis. Oleh karena itu mereka harus dikontrol dan kepadatan populasi mereka harus dikurangi dilakukan pendekatan pengendalian vektor yang berbeda.

Oleh karena itu berdasarkan penjelasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Kondisi Sanitasi Dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Lapak Penjualan Makanan Siap Saji Di Pasar Tradisional Kota Pontianak.”

I.2 Perumusan Masalah

Bagaimana gambaran kondisi sanitasi dan tingkat kepadatan lalat pada lapak penjualan makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak?

I.3 Tujuan Penelitian

I.3.1 Tujuan Umum

Tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk Mengetahui Gambaran Kondisi Sanitasi Dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Lapak Penjualan Makanan Siap saji Di Pasar Tradisional Kota Pontianak.

I.3.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui gambaran angka kepadatan lalat di lapak penjualan makanan siap saji?
- b. Untuk mengetahui gambaran kondisi pengelolaan air limbah di lapak penjualan makanan siap saji?
- c. Untuk mengetahui gambaran tempat penyimpanan bahan makanan di di lapak penjualan makanan siap saji?
- d. Untuk mengetahui gambaran jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan lapak penjualan makanan siap saji?

- e. Untuk mengetahui gambaran tempat penyajian makanan di lapak penjualan makanan siap saji?
- f. Untuk mengetahui gambaran kondisi tempat sampah di lapak penjualan makanan siap saji?
- g. Untuk mengetahui gambaran kondisi kebersihan lapak penjualan makanan siap saji?

I.4 Manfaat Penelitian

I.4.1 Manfaat Praktis

Memberikan masukan dan informasi kepada masyarakat terutama untuk warung makan mengenai kondisi sanitasi lingkungan dalam upaya peningkatan sanitasi lapak penjualan makanan siap saji dan dalam hal pencegahan lalat di lapak penjualan makanan siap saji.

I.4.2 Teoritis dan metodologis

Penelitian ini memberi pengalaman langsung tentang kondisi di lapangan khususnya yang berkaitan dengan Gambaran Kondisi Sanitasi Tingkat Kepadatan Lalat Pada Lapak Penjualan Makanan Siap Saji Di Pasar Tradisional Kota Pontianak.

I.5 Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian dilakukan untuk mengetahui perbedaan dengan penelitian sebelumnya, keaslian penelitian selengkapnyanya diterapkan pada tabel berikut ini :

Tabel I. 1 Keaslian Penelitian

Peneliti (th)	Judul	Desain studi	Variabel bebas dan terikat	Hasil
Titin Purwati (2010)	Hubungan antara Kondisi Sanitasi Warung Makan dengan Tingkat Kepadatan Lalat pada Warung Warung Makan di Lingkungan Kampus Universitas Negeri Semarang	Menggunakan pendekatan Cross sectiona	Variabel bebas : Lokasi warung terhadap sumber pencemar, kebersihan lantai, kondisi tempat sampah, kebersihan tempat pencucian, kondisi tempat penyimpanan bahan makanan, ketersediaan pencegahan terhadap serangga) Variabel terikat : Tingkat Kepadatan Lalat	Tidak ada hubungan antara lokasi warung makan terhadap sumber pencemar dengan tingkat kepadatan lalat. Ada hubungan antara kebersihan lantai, kondisi tempat sampah, kebersihan tempat pencucian, kondisi tempat penyimpanan bahan makanan, ketersediaan peralatan pencegahan terhadap lalat
Natika Emalia mangoli (2016)	Hubungan sanitasi pasar dasar dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan pasar Pinasungkulan Korombasan Kota Manado	Desain cross sectional study	Variabel bebas : Jarak rumah makan yang dekat dengan pasar, penyediaan air bersih. Variabel terikat : Kepadatan lalat	Ada hubungan sanitasi dasar rumah makan dengan tingkat kepadatan lalat di tempat sampah, dan tidak ada hubungan sanitasi dasar rumah makan dengan tingkat kepadatan lalat di saluran pembuangan air limbah.
Ardhiana Rina	Gambaran sanitasi dasar	Deskriptif obsevasional	Variabel bebas : Penyediaan air bersih,	Kepadatan lalat yang memenuhi

(2011)	kantin dan tingkat kepadatan lalat padat kantin sekolah menengah atas di kecamatan Medan Barat Kota Medan		pembuangan air limbah, pembuangan sampah, penyediaan air bersih dan jamban. Variabel terikat : Tingkat kepadatan lalat pada kantin SMA	syarat terdapat pada air bersih dan saluran pembuangan air limbah sedangkan yang belum memenuhi syarat kesehatan yaitu >0 terdapat etalase, tempat sampah, jamban dan meja makan.
--------	---	--	--	---

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

V.1. Hasil Penelitian

V.1.1. Gambaran Umum Pasar Tradisional

1. Pasar Flamboyan

Pasar Flamboyan terletak di jalan Gaja Mada Kecamatan Pontianak Selatan Kota Pontianak. Memiliki tempat penjual makanan siap saji berjumlah 8 buah dan mulai beroperasi pada jam 03.00 pagi sampai jam 10.00 pagi. Saat ini di kelola oleh Bapak Budi Purnama, berdiri pada tahun 1989, yang berdiri atas lahan seluas 17.560m² dan jumlah 1.000 kios/los.



Gambar V. 1 Pasar Plamboyan

2. Pasar Puring

Pasar Puring terletak di jalan Khatulistiwa Kecamatan Pontianak Utara Kota Pontianak. Memiliki tempat penjual makanan siap saji berjumlah 3 buah dan mulai beroperasi pada jam 04.30 pagi sampai dengan jam 12.00 siang. Saat ini di kelola oleh Bapak Asnawi, berdiri pada tahun 1983, berdiri di atas lahan seluas 21450 m² dengan jumlah 285

kios/los



Gambar V. 2 Pasar Puring

3. Pasar Mawar

Pasar Mawar terletak di jalan Hos Cokroaminoto Kecamatan Pontianak Barat Kota Pontianak. Memiliki tempat penjual makanan siap saji berjumlah 4 buah dan mulai beroperasi pada jam 06.00 sampai jam 12.00 siang. Saat ini di kelola oleh PT. Mutiara Mas Putih, memiliki 438 kios/los.



Gambar V. 3 Pasar Mawar

4. Pasar Teratai

Pasar Teratai terletak di jalan Kom Yos Sudarso Kecamatan Pontianak Barat Kota Pontianak. Memiliki tempat penjual makanan siap saji berjumlah 3 buah dan mulai beroperasi pada jam 05.00 sampai jam 11.00 pagi. Saat ini di kelola oleh Bapak Guntur, berdiri pada tahun 1998, dan berdiri di atas lahan seluas 2941 m², dengan jumlah 260 kios/los.



Gambar V. 4 Pasar Teratai

5. Pasar Dahlia

Pasar Dahlia terletak di jalan H. Rais A. Rahman Kecamatan Pontianak Barat Kota Pontinak. Memiliki tempat penjual makanan siap saji berjumlah 3 buah dan mulai beroperasi pada jam 04.00 pagi sampai jam 11.00 pagi. Saat ini di kelola oleh Bapak Mashuri, berdiri pada tahun 1980, berdiri atas lahan seluas 7324 m² dengan jumlah 100 kios/los.



Gambar V. 5 Pasar Dahlia

6. Pasar Kemuning

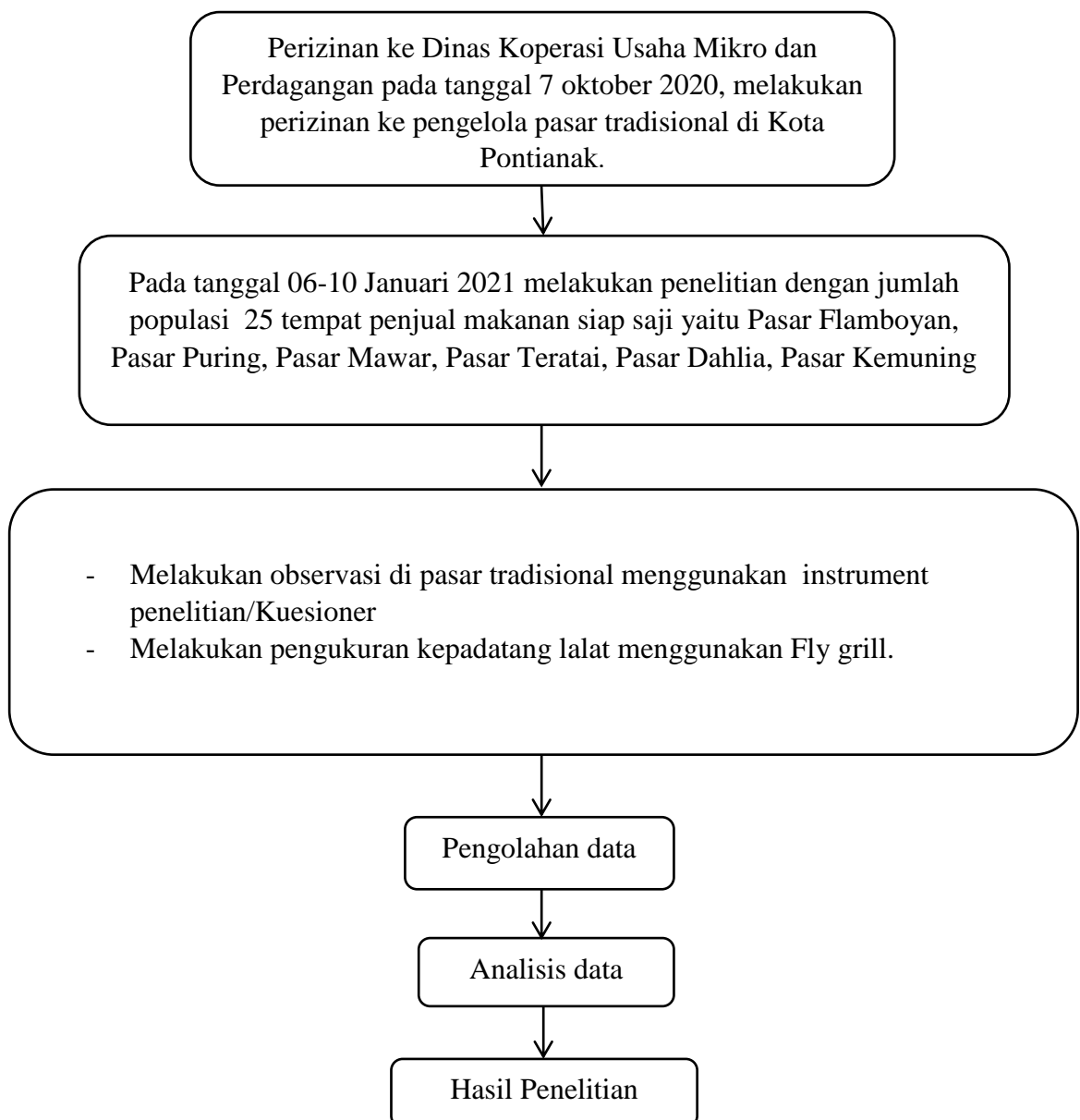
Pasar Kemuning terletak di jalan Prof. M Yamin Kecamatan Pontianak Selatan Kota Pontianak. Memiliki tempat penjual makanan siap saji berjumlah 4 buah dan mulai beroperasi pada jam 05.00 pagi sampai jam 12.00 siang. Saat ini di kelola oleh Bapak Budi, berdiri pada tahun 1986, berdiri atas lahan seluas 3141 m² dengan jumlah 159 kios/los.



Gambar V. 6 Pasar Kemuning

V.1.2. Gambaran Penelitian

Penelitian ini dilakukan di 6 pasar tradisional Kota Pontianak dengan bantuan dari mahasiswa Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Pontianak sebanyak 1 orang. Berikut proses pelaksanaan penelitian 6 pasar tradisional Kota Pontianak. Adapun proses dalam penelitian sebagai berikut :



Gambar V. 7 Alur Kerja Penelitian

Tabel POA Penelitian di Lapangan

Tabel V. 1 POA Peneliian di Lapangan

Hari	Tanggal	Jam	Lokasi	Kegiatan
Rabu-minggu	06-10 januari 2021	08.00- 11-00	Flamboyan, Mawar, Dahlia, Puring, Teratai, dan Kemuning.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Melakukan observasi dan mendata pada lapak penjualan di pasar tradisional Kota Pontianak ✓ Perizinan masuk untuk penelitian ke Dinas Koperasi, Usaha Mikro dan Perdagangan Kota Pontianak ✓ Perizinan kepada pemilik lapak penjualan di pasar tradisional Kota Pontianak ✓ Melakukan perhitungan angka kepadatan lalat dengan menggunakan <i>fly grill</i> ✓ Melakukan observasi ke lapak penjualan makanan siap saji

V.1.3 Gambaran Karakteristik Responden

1. Usia

Usia seluruh responden dalam penelitian ini rata-rata 33 tahun, usia responden termuda 30 tahun dan tertua 45 tahun. Analisis usia dibagi menjadi 3 kategori sesuai rentang umur, diantaranya rentang umur 20-30 tahun, rentang umur 31-40 tahun dan umur di atas 40 tahun. Distribusi dan frekuensi responden berdasarkan kelompok rentang umur dapat dilihat pada table berikut ini :

Tabel V. 2 Distribusi Umur Responden

Rentang Umur	N	%
20-30	3	12%
31-40	16	64%
>40	6	24%
Total	25	100%

2. Pendidikan

Distribusi Pendidikan responden dikelompokkan ke dalam 4 jenjang Pendidikan yaitu jenjang Sekolah Dasar, Sekolah Menengah Pertama, Sekolah Menengah Atas dan Perguruan Tinggi / Akademi. Distribusi Pendidikan responden dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel V. 3 Distribusi Pendidikan Responden

Pendidikan	N	%
Tamat SD	2	8%
Tamat SMP	15	60%
Tamat SMA	7	28%
Tamat Perguruan Tinggi	1	4%
Total	25	100%

3. Jenis Kelamin

Distribusi jenis kelamin responden dibagi ke dalam jenis kelamin laki-laki sebanyak 5 orang dan jenis kelamin perempuan sebanyak 20 orang. Distribusi jenis kelamin responden dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel V. 4 Distribusi Jenis Kelamin Responden

Jenis Kelamin	N	%
Laki-laki	5	20%
Perempuan	20	80%
Total	25	100%

V.1.4 Analisis Univariat

1. Kondisi pengelolaan Air Limbah

Berdasarkan Analisa lanjutan gambaran pengelolaan air limbah di pasar tradisional Kota Pontianak dikategorikan menjadi 2 yaitu baik dan

tidak baik. Distribusi analisis per item pengelolaan air limbah di pasar tradisional Kota Pontianak di uraikan seperti tabel berikut :

Tabel V. 5 Distribusi Analisa Per Item Pengelolaan Air Limbah di Pasar Tradisional Kota Pontianak

No	Subjek Observasi	Hasil Ovservasi	
		Ya	Tidak
1.	Air Limbah Yang Mengalir Lancar	16	9
2.	Limbah Tidak Mengeluarkan Bau Yang Tidak Sedap	8	17
3.	Saluran Air Limbah Dalam Keadaan Bersih	10	15
4.	Saluran Air Limbah Dalam Kondisi Tertutup	8	17

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas bahwa distribusi analisis per item pengelolaan air limbah di pasar tradisional Kota Pontianak ada beberapa yang tidak memenuhi syarat melakukan pengelolaan air limbah diantaranya air limbah yang mengalir lancar, limbah mengeluarkan bau yang tidak sedap, saluran air limbah dalam keadaan bersih, dan saluran air limbah dalam kondisi tertutup.

Tabel V. 6 Distribusi Frekuensi Pengelolaan Air Limbah di Pasar Tradisional Kota Pontianak

Pengelolaan Air Limbah	N	%
Baik	8	32%
Tidak Baik	17	68%
Total	25	100%

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa pengelolaan air limbah yang dilakukan responden penjual makanan siap saji dengan kategori yang baik sebesar (32%) dan responden penjual makanan siap saji yang tidak baik sebesar (68%).

2. Kondisi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan Analisa lanjutan gambaran tempat penyimpanan bahan makanan di pasar tradisional Kota Pontianak dikategorikan menjadi 2 yaitu memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Distribusi analisis per item tempat penyimpanan bahan makanan di pasar tradisional Kota Pontianak di uraikan seperti tabel berikut :

Tabel V. 7 Distribusi Analisa Per Item Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di Pasar Tradisional Kota Pontianak

No	Subjek Wawancara	Hasil Wawancara	
		Ya	Tidak
1.	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Terhindar Dari Kontak Dengan Vector	16	9
2.	Penyimpanan Bahan Makanan Tidak Menempel Di Lantai	12	13

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas bahwa distribusi analisis per item tempat penyimpanan bahan makanan di pasar tradisional Kota Pontianak ada beberapa yang sudah memenuhi syarat melakukan tempat penyimpanan bahan makanan diantaranya, tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontak dengan vektor, dan penyimpanan bahan makanan tidak menempel dilantai.

Tabel V. 8 Distribusi Frekuensi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di Pasar Tradisional Kota Pontianak

Tempat Penyimpanan Bahan Makan	N	%
Memenuhi Syarat	16	64%
Tidak Memenuhi Syarat	9	36%
Total	25	100%

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa tempat penyimpanan bahan makanan yang dilakukan responden penjual makanan siap saji dengan kategori yang memenuhi syarat sebesar (64%) dan responden penjual makanan siap saji yang tidak memenuhi syarat sebesar (36%).

3. Kondisi Jarak Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPS)

Dengan Lapak Penjualan Makanan Siap Saji

Berdasarkan Analisa lanjutan gambaran jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan tempat penjual makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak dikategorikan menjadi 2 yaitu memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Distribusi analisis per item jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan tempat penjual makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak di uraikan seperti tabel berikut :

Tabel V. 9 Distribusi Analisa Per Item Jarak Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPS) Dengan Lapak Penjualan Makanan Siap Saji

No	Subjek Observasi	Hasil Ovservasi	
		Ya	Tidak
1.	Jarak TPS Dengan Lapak Penjualan makanan Siap Saji	15	10
2.	Pengelolaan Sampah Yang Baik Dengan Cara Memisahkan Sampah Organik Dan Anorganik	6	19

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas bahwa distribusi analisis per item jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan lapak penjualan makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak ada beberapa yang sudah memenuhi syarat melakukan jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan lapak penjualan makanan siap saji diantara nya, jarak TPS dengan lapak penjualan makanan siap saji, dan pengelolaan sampah yang baik dengan cara memisahkan sampah organik dan anorganik.

Tabel V. 10 Distriusi Frekuensi Jarak Pembuangan Sampah Sementara (TPS) Dengan Lapak Penjualan Makanan Siap Saji

Jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) lapak penjualan makanan siap saji	N	%
Memenuhi syarat	15	60%
Tidak memenuhi syarat	10	40%
Total	25	100%

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan lapak penjualan makanan siap saji yang dilakukan responden penjual makanan siap saji dengan kategori yang memenuhi syarat sebesar (60%) dan responden penjual makanan siap saji yang tidak memenuhi syarat sebesar (40%).

4. Kondisi Tempat Penyajian Makanan

Berdasarkan Analisa lanjutan gambaran tempat penyajian makanan di pasar tradisional Kota Pontianak dikategorikan menjadi 2 yaitu memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Distribusi analisis per item tempat penyajian makanan di pasar tradisional Kota Pontianak di uraikan seperti tabel berikut :

Tabel V. 11 Distribusi Analisis Per Item Tempat Penyajian Makanan di Pasar Tradisional Kota Pontianak

No	Subjek Observasi	Hasil Observasi	
		Ya	Tidak
1.	Meja/ Lemari Tempat Menyajikan Makanan Setiap Hari Selalu Di Bersihkan Sehingga Dalam Keadaan Bersih	16	9
2.	Meja/Lemari Tempat Menyajikan Makanan Juga Tertutup Dengan Baik	17	8

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas bahwa distribusi analisis per item tempat penyajian makanan di pasar tradisional Kota Pontianak ada beberapa yang sudah memenuhi syarat melakukan tempat penyajian makanan diantaranya, meja/ lemari tempat menyajikan makanan setiap hari selalu di

bersihkan sehingga dalam keadaan bersih, dan meja/lemari tempat menyajikan makanan juga tertutup dengan baik.

Tabel V. 12 Distribusi Frekuensi Tempat Penyajian Makanan di Pasar Tradisional Kota Pontianak

Tempat Penyajian Makanan	N	%
Memenuhi Syarat	16	64%
Tidak Memenuhi Syarat	9	36%
Total	25	100%

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas diketahui tempat penyajian makanan yang dilakukan responden penjual makanan siap saji dengan kategori yang memenuhi syarat sebesar (64%) dan responden penjual makanan siap saji yang tidak memenuhi syarat sebesar (36%).

5. Kondisi Tempat Sampah

Berdasarkan Analisa lanjutan gambaran kondisi tempat sampah di pasar tradisional Kota Pontianak dikategorikan menjadi 2 yaitu memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Distribusi analisis per item kondisi tempat sampah di pasar tradisional Kota Pontianak di uraikan seperti tabel berikut :

Tabel V. 13 Distribusi Analisis Per Item Kondisi Tempat Sampah di Pasar Tradisional Kota Pontianak

No	Subjek Observasi	Hasil Observasi	
		Ya	Tidak
1.	Tempat Sampah Dalam Keadaan Tertutup	6	19
2.	Tempat Sampah Selalu Di Bersihkan	7	18
3.	Sampah Tidak Dalam Keadaan Terlalu Penuh	5	20

4.	Sampah Dipisahkan Antara Sampah Kering Dan Basah	5	20
5.	Sampah Dibuang Dalam Waktu 24 Jam	18	7

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas bahwa distribusi analisis per item kondisi tempat sampah di pasar tradisional Kota Pontianak ada beberapa yang tidak memenuhi syarat melakukan kondisi tempat sampah diantaranya, tempat sampah selalu di bersihkan, sampah tidak dalam keadaan terlalu penuh, sampah dipisahkan antara sampah kering dan basah, sampah dibuang dalam waktu 24 jam.

Tabel V. 14 Distribusi Frekuensi Kondisi Tempat Sampah di Pasar Tradisional Kota Pontianak

Kondisi Tempat Sampah	N	%
Memenuhi Syarat	5	20%
Tidak Memenuhi Syarat	20	80%
Total	25	100%

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas diketahui kondisi tempat sampah yang dilakukan responden penjual makanan siap saji dengan kategori yang memenuhi syarat sebesar (20%) dan responden penjual makanan siap saji yang tidak memenuhi syarat sebesar (80%).

6. Kondisi Kebersihan Lapak Penjualan Makanan Siap Saji

Berdasarkan Analisa lanjutan gambaran kebersihan lapak penjualan makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak dikategorikan menjadi 2 yaitu memenuhi syarat dan tidak memenuhi

syarat. Distribusi analisis per item kebersihan lapak penjualan makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak di uraikan seperti tabel berikut :

Tabel V. 15 Distribusi Analisis Per Item Kebersihan Lapak Penjualan Makanan Siap Saji di Pasar Tradisional Kota Pontianak

No	Subjek Observasi	Hasil Observasi	
		Ya	Tidak
1.	Tidak Menumpuknya Peralatan Kotor Yang Sudah Dipakai	14	11
2.	Selalu Membersihkan Lapak Penyajian Makanan	13	12
3.	Selalu Menjaga Kebersihan Lingkungan Lapak Penjualan Makanan Siap Saji	4	21

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas bahwa distribusi analisis per item kebersihan tempat penjual makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak ada beberapa yang tidak memenuhi syarat melakukan kebersihan tempat penjual makanan siap saji diantaranya, selalu membersihkan tempat penyajian makanan, dan selalu menjaga kebersihan lingkungan lapak penjualan makanan siap saji.

Tabel V. 16 Distribusi Frekuensi Kebersihan Lapak Penjualan Makanan Siap Saji di Pasar Tradisional Kota Pontianak

Kebersihan Warung Makan	N	%
Memenuhi Syarat	4	16%
Tidak Memenuhi Syarat	21	84%
Total	25	100%

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas diketahui kebersihan lapak penjualan yang dilakukan responden penjual makanan siap saji dengan kategori yang memenuhi syarat sebesar (16%) dan responden penjual makanan siap saji yang tidak memenuhi syarat sebesar (84%).

7. Angka Kepadatan Lalat

Berdasarkan Analisa lanjutan gambaran angka kepadatan lalat di pasar tradisional Kota Pontianak dikategorikan menjadi 4 yaitu rendah, sedang, tinggi, dan sangat tinggi. Distribusi analisis per item angka kepadatan lalat di pasar tradisional Kota Pontianak di uraikan seperti tabel berikut :

Tabel V. 17 Distribusi Analisa Per Item Angka Kepadatan Lalat di Pasar Tradisional Kota Pontianak

Kode Sampel	3 Titik Kepadatan Lalat		
	Di Tempat Penyajian Makanan	Di Tempat Terdekat Dengan Sampah	Di Dapur
Pasar Plamboyan			
Sampel 1	3	8	4
Sampel 2	2	5	6
Sampel 3	4	7	4
Sampel 4	5	5	4
Sampel 5	2	4	2
Sampel 6	7	7	4

Sampel 7	2	7	4
Sampel 8	5	10	6
Pasar Puring			
Sampel 9	3	5	10
Sampel 10	8	9	7
Sampel 11	6	6	5
Pasar Mawar			
Sampel 12	3	7	6
Sampel 13	4	6	8
Sampel 14	6	10	6
Sampel 15	5	8	6
Pasar Teratai			
Sampel 16	7	8	6
Sampel 17	2	10	6
Sampel 18	4	5	7
Pasar Dahlia			
Sampel 19	7	9	7
Sampel 20	5	7	8
Sampel 21	3	6	7
Pasar Kemuning			
Sampel 22	4	5	8
Sampel 23	5	9	7

Sampel 24	3	7	6
Sampel 25	4	9	6

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas bahwa distribusi analisis per item angka kepadatan lalat di pasar tradisional Kota Pontianak, berdasarkan hasil dari pengujian angka kepadatan lalat dengan menggunakan alat fly grill yang terdiri dari 25 sampel dan di katagorikan menjadi 4 kategori yaitu, rendah jika 0-2 ekor, sedang jika 3-5 ekor, tinggi jika 6-20 ekor, dan sangat tinggi jika ≥ 21 ekor. Tingkat kepadatan lalat dalam penelitian ini diambil dari rata-rata indeks populasi lalat pada 3 titik perhitungan yaitu dari tempat penyajian makanan, di tempat terdekat dengan sampah, dan di dapur.

Tabel V. 18 Distribusi Per Item 3 Titik Pengukuran Kepadatan Lalat di Pasar Tradisional Kota Pontianak

Angka kepadatan lalat	3 titik pengukuran kepadatan lalat		
	Di tempat penyajian makanan	Di tempat terdekat dengan sampah	Di dapur
Pasar Plamboyan			
Rendah	3	0	1
Sedang	4	3	5
Tinggi	1	5	2
Sangat tinggi	0	0	0
Total	8	8	8

Pasar Puring			
Rendah	0	0	0
Sedang	1	1	0
Tinggi	2	2	3
Sangat tinggi	0	0	0
Total	3	3	3
Pasar Mawar			
Rendah	1	0	0
Sedang	2	0	0
Tinggi	1	4	4
Sangat tinggi	0	0	0
Total	4	4	4
Pasar Teratai			
Rendah	1	0	1
Sedang	1	1	0
Tinggi	1	2	3
Sangat tinggi	0	0	0
Total	3	3	3
Pasar Dahlia			
Rendah	0	0	0
Sedang	2	0	0
Tinggi	1	3	3

Sangat tinggi	0	0	0
Total	3	3	3
Pasar Kemuning			
Rendah	0	0	0
Sedang	4	1	0
Tinggi	0	3	4
Sangat tinggi	0	0	0
Total	4	4	4

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel diatas bahwa distribusi analisis per item angka kepadatan lalat di pasar tradisional Kota Pontianak ada beberapa yang tidak memenuhi syarat melakukan angka kepadatan lalat diantaranya, pengelolaan air limbah, tempat penyimpanan bahan makanan, jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan lapak penjualan makanan siap saji, tempat penyajian makanan, kondisi tempat sampah, dan kebersihan lapak penjualan makanan siap saji.

**Rekapitulasi Gambaran Kondisi Sanitasi Dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Tempat Penjual Makanan Siap Saji
Di Pasar Tradisional Kota Pontianak**

Nama	Jumlah Lapak	Pengelolaan air imbah		Penyimpanan bahan makanan		Jarak TPS dgn penjual makanan siap saji		Tempat penyajian makanan	
		Memenuhi syarat (%)	Tidak memenuhi syarat (%)	Memenuhi syarat (%)	Tidak memenuhi syarat (%)	Memenuhi syarat (%)	Tidak memenuhi syarat (%)	Memenuhi syarat (%)	Tidak memenuhi syarat (%)
Pasar Flamboyan	8	37,5%	62,5%	50%	50%	62,5%	37,5%	62,5%	37,5%
Pasar Puring	3	67%	33%	33%	67%	33%	67%	33%	67%
Pasar Mawar	4	50%	50%	75%	25%	0%	100%	50%	50%
Pasar Teratai	3	33%	67%	33%	67%	67%	33%	67%	33%
Pasar Dahlia	3	0%	100%	33%	67%	67%	33%	67%	33%
Pasar Kemuning	4	50%	50%	50%	50%	0%	100%	75%	25%

Nama	Jumlah Lapak	Kondisi tempat sampah		Kebersihan tempat penjual makanan siap saji		Angka kepadatan lalat			
		Memenuhi syarat (%)	Tidak memenuhi syarat (%)	Memenuhi syarat (%)	Tidak memenuhi syarat (%)	Rendah (0-2)	Sedang (3-5)	Tinggi (6-20)	Sangat tinggi ≥ 21
Pasar Flamboyan	8	25%	75%	25%	75%	3	4	1	0
Pasar Puring	3	33%	67%	33%	67%	0	1	2	0
Pasar Mawar	4	25%	75%	50%	50%	1	2	1	0
Pasar Teratai	3	0%	100%	100%	0%	0	1	2	0
Pasar Dahlia	3	0%	100%	33%	67%	0	2	1	0
Pasar Kemuning	4	50%	50%	0%	100%	0	1	3	0

V.2 Pembahasan

V.2.1. Kondisi Pengelolalan Air Limbah

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 32% lapak yang menjual makanan siap saji yang mempunyai pengelolaan air limbah yang mengalir lancar, dan 68% lapak yang menjual makanan siap saji mempunyai pengelolaan air limbah dimana air limbahnya tidak mengalir, dan saluran masih dalam keadaan terbuka. Kondisi saluran pembuangan air limbah pada lapak penjualan makanan siap saji dalam kondisi terbuka dapat dilihat pada gambar dibawah ini



**Gambar V. 8 Saluran
Pembuangan Air Limbah
Terbuka**



**Gambar V. 9 Saluran
Pembuangan Air Limbah
Tertutup**

Kondisi saluran pembuangan air limbah tersebut hanya menggunakan pengaman yang terdiri dari besi berlubang-lubang. Pada gambar tersebut terlihat bahwa air limbah menggenang serta dapat menjadi tempat berkembang biaknya vektor penyakit seperti lalat. Hal tersebut tidak sesuai dengan persyaratan yang memenuhi syarat kesehatan bahwa

sistem pembuangan air limbah harus baik, yaitu saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran yang tertutup (Kepmenkes RI, 2003).

Penelitian dari Julhija dkk (2015), yang meneliti tentang sanitasi dasar kantin sekolah di Kecamatan Sidamanik menyebutkan bahwa sarana pembuangan air limbah (SPAL) di Kecamatan Sidamanik belum memenuhi syarat kesehatan. SPAL kantin dengan konstruksi saluran kedap air hanya 34,1%, saluran tertutup hanya 4,5% dan seluruh SPAL kantin tidak memiliki perangkap lemak (grease trap). Selain itu, penelitian dari Kasiono (2016), yang meneliti hubungan antara sanitasi dasar dengan tingkat kepadatan lalat di rumah makan Pasar Tuminting Kota Manado menyebutkan bahwa terdapat hubungan antara SPAL dengan tingkat kepadatan lalat.

Aspek yang belum memenuhi syarat pada lapak penjualan makanan siap saji sebaiknya diperbaiki seperti memberi tutup pada saluran pembuangan air limbah, dan melakukan perbaikan saluran pembuangan air limbah dengan memperhatikan kemiringan saluran agar air limbah mengalir dengan lancar (Kepmenkes RI, 2003). Pengurangan sumber yang menarik lalat antara lain membersihkan saluran air secara teratur untuk menghindari berkembang biaknya lalat (WHO, 1991).

V.2.2. Kondisi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi, tempat penyimpanan bahan makanan pada lapak penjualan makanan siap saji di Pasar Tradisional Kota Pontianak yang dapat dilihat pada gambar.



Gambar V. 10 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 64% penjual makanan siap saji tidak memperhatikan tempat penyimpanan bahan makanan. Hal tersebut disebabkan karena tempat penyimpanan bahan makan dalam kondisi bahan makanan tidak menempel di tantai. Tempat penyimpanan bahan makanan terbuat dari kayu atau triplek yang masih terdapat lubang dan tidak memiliki tutup sehingga berpotensi untuk serangga atau hewan lain dapat masuk.

Tempat penyimpanan bahan makanan pada 36% penjual makanan siap saji yang menyimpan bahan makanan supaya terhindar dari kontak dengan vektor. Bahan makanan yang baru dibeli oleh pengelola warung makan tidak langsung dimasukkan kedalam tempat penyimpanan bahan

makanan tetapi diletakkan didekat makanan jadi. Pengelola beralasan bahwa bahan makanan akan segera diolah sehingga tidak memperhatikan peletakkan bahan makanan.

Kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan tidak dijaga dengan baik. Hal tersebut disebabkan karena tidak dibersihkan secara teratur. Jika tidak dibersihkan secara teratur, makan bahan makanan yang tercecer akan menumpuk/menempel dalam tempat penyimpanan bahan makanan sehingga dapat terjadi pembusukan. Hal ini sejalan dengan penelitian Wiji dan Gunawan (2016), yang membuktikan bahwa tempat penyimpanan bahan makanan pada 2 pedagang bakso tidak memenuhi syarat, karena tidak memperhatikan tempat dan suhu penyimpanan bahan makanan.

Penelitian dari Aristin dkk (2014), juga menjelaskan bahwa pengukuran terhadap penyimpanan bahan makanan dilakukan pada 15 pedagang lalapan, 10 pedagang mempunyai kondisi penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi syarat. Hal tersebut disebabkan karena bahan makanan diletakkan pada wadah yang terbuka sehingga dapat terkontaminasi. Tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak bersih dan tidak teratur akan menarik lalat untuk mengerumuni bahan makanan yang akan dimasak. Timbunan sayuran yang sudah membusuk akan menjadi tempat perindukan untuk lalat (Depkes RI, 2001).

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah penempatan bahan makanan dan makanan jadi terpisah dan tempat penyimpanan bahan

makanan dalam keadaan bersih. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya-upaya perbaikan seperti tempat penyimpanan bahan makanan selalu dibersihkan secara rutin sehingga dalam keadaan bersih, untuk bahan yang mudah tercecer seperti gula pasir dan tepung ditempatkan dalam wadah penampungan sehingga tidak mengotori lantai (Kepmenkes RI, 2003; Mundiatur, 2018).

V.2.3. Kondisi Jarak Tempat Pembuang Sampah Sementara (TPS) Dengan Tempat Penjual Makanan Siap Saji

Berdasarkan hasil observasi, kondisi lokasi lapak penjualan makanan siap saji terhadap sumber pencemar di pasar tradisional Kota Pontianak dapat di lihat pada gambar di bawah ini :



Gambar V. 11 Jarak Tempat Pembuang Sampah Sementara (TPS) Dengan Lapak Penjualan Makanan Siap Saji

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 60% lapak penjualan makanan siap saji yang ada di Pasar tradisional mempunyai lokasi lapak penjualan makanan siap saji yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Lokasi lapak penjual makanan siap saji yang lain juga berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, dan cemaran lainnya seperti toilet, tempat penampungan sampah sementara. Hal tersebut dapat menyebabkan

makanan dapat tercemar oleh debu, asap dan cemaran lainnya.

Penelitian dari Rachmatina (2018), juga membuktikan bahwa (100%) lokasi tempat makanan siap saji di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan lokasi tidak memenuhi syarat dan berlokasi tidak pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, dan bau karena lokasi semua rumah makan terlalu dekat dengan jalan raya dan selokan. Selain itu, penelitian dari Muinde dan Kuria (2005) menjelaskan tentang sanitasi pada lapak penjualan makanan siap saji di Nairobi, Kenya bahwa dari hasil observasi sekitar 85% dari pedagang yang diwawancarai menyiapkan makanan dalam kondisi tidak higienis karena sampah dan limbah kotor sangat dekat dengan lapak. 92% pedagang membuang limbah air tepat di samping lapak membuat lingkungan di sekitar restoran cukup kotor. Hal tersebut juga didukung oleh Rane (2011) yang menjelaskan bahwa beberapa pedagang berkumpul di daerah padat, yang biasanya menyediakan akses terbatas ke fasilitas sanitasi dasar. Oleh karena itu, kontaminasi street food dikaitkan dengan limbah yang dihasilkan oleh pengolahan makanan, yang biasanya dibuang di dekat lokasi penjualan. Kurangnya fasilitas untuk limbah cair dan pembuangan sampah mendorong limbah dan sampah untuk dibuang pada selokan terdekat. Area tersebut bertindak sebagai habitat tikus, tempat berkembang biaknya lalat, dan media pertumbuhan mikroorganisme.

Berdasarkan hasil penelitian, jarak tempat pembuangan sampah

sementara (TPS) dengan lapak penjualan makanan siap saji tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Persyaratan yang harus dipenuhi oleh lapak penjualan makanan siap saji adalah jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan lapak penjualan makanan siap saji tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lain serta tidak berada pada jarak.

Adapun cara yang perlu dilakukan menurut Kepmenkes RI No 519/Menkes/SK/VI/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat adalah bangunan pasar dalam hal penataan ruang dagang dilakukan dengan membagi area sesuai dengan peruntukannya (zoning). Pada area parkir terdapat pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar.

V.2.4. Kondisi Tempat Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil observasi, kondisi tempat penyajian makanan di lapak penjualan makanan siap saji di Pasar Tradisional Kota Pontianak dapat dilihat pada gambar di bawah ini :



Gambar V. 12 Tempat Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 36% lapak penjualan makanan siap saji meja/lemarinya tidak tertutup dengan baik dan menyajikan makanan dapat berpotensi mencemari makanan. Hal tersebut disebabkan karena pada saat menyajikan makanan dalam kondisi tidak tertutup.

Penelitian dari Ramadhani dkk (2017), menjelaskan bahwa 96,43% kantin belum memenuhi syarat sanitasi penyajian makanan. Menyajikan makanan dalam keadaan terbuka dapat meningkatkan risiko tercemarnya makanan oleh lingkungan, baik melalui udara, debu, dan asap kendaraan yang berterbangan. Terdapat juga penutup makanan yang tidak bersih dan dapat mencemari makanan, serta mengangkut makanan dengan wadah yang tidak tertutup. Makanan yang akan diangkut seharusnya menggunakan wadah bersih dan tertutup sehingga terhindar dari debu dan pencemaran. Hal ini didukung penelitian dari Hatta dkk. (2018), menjelaskan bahwa penyajian makanan kepada konsumen masih dianggap bisa terkontaminasi terhadap bakteri atau virus yang berada pada daerah tersebut di karenakan makanan yang disajikan tidak menggunakan

penutup, menggunakan peralatan untuk penyajian yang terjaga kebersihannya, diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih, penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih dari penajamah makanan.

Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih. Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya. Penyajian makanan harus ditempat yang bersih, meja dimana makanan disajikan harus tertutup kain/plastic berwarna menarik kecuali bila meja di buat dari formica (Kepmenkes RI, 2003)

Upaya yang harus dilakukan oleh pengelola lapak penjualan makanan siap saji adalah cara membawa makanan diusahakan tertutup dan memiliki ventilasi untuk makanan yang panas, serta selalu menjaga kebersihan pada tempat penyajian makanan seperti membersihkan meja setelah digunakan, supaya tidak ada sisa makanan yang tercecer.

V.2.5. Kondisi Tempat Sampah

Berdasarkan hasil observasi, kondisi tempat sampah pada lapak penjualan makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak yang tidak memenuhi syarat kesehatan dapat dilihat pada gambar dan gambar di bawah ini :



Gambar V. 14 Sampah Tidak Kedap Air



Gambar V. 13 Sampah Yang Terbuka

Berdasarkan hasil penelitian, tempat sampah yang terdapat 80% penjualan makanan siap saji di Pasar tradisional tidak kedap air. Hal ini disebabkan karena tempat sampah menggunakan bahan yang terbuat dari anyaman bambu. Tempat sampah ini mudah rapuh jika dalam kondisi lembab atau basah.

Pada 80% lapak penjualan makanan siap saji tidak menggunakan kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk serta tidak tertutup. Pengelola lapak penjualan makanan siap saji beralasan bahwa tempat sampah jumlahnya terbatas dan mudah untuk langsung dibuang secara bersamaan. Tempat sampah pada

saat dilakukan penelitian dalam kondisi tidak tertutup serta tempat sampah yang tidak tertutup memudahkan untuk langsung membuang sampah tanpa menyentuh tempat sampah.

Tempat sampah yang tidak tertutup dapat memudahkan vektor serangga seperti lalat, dan lainnya datang dan menjadi tempat untuk berkembang biak (Sembel, 2009). Begitu pula penelitian dari Sarwar (2015), dalam *International Jurnal Bioinformatics and Biomedical Engineering* menjelaskan bahwa sanitasi lingkungan bertujuan untuk mengurangi populasi lalat rumah dengan meminimalkan habitat larva, yaitu dengan pengurangan sumber. Seperti contoh sampah rumah tangga harus ditempatkan di dalam kantong plastik yang kuat dengan bukaan tertutup rapat, atau di tempat sampah dengan tutup yang rapat. Pengumpulan sampah secara teratur membantu mencegah telur bertelur di atas sampah. Tempat pembuangan sampah yang tidak higienis menyediakan tempat berkembang biak yang ideal, dan harus dihilangkan. Wadah sampah yang baik dengan tutup yang rapat dapat membantu mengurangi berkembang biaknya lalat.

Aspek yang belum memenuhi syarat kesehatan sebaiknya segera diperbaiki seperti menggunakan tempat sampah yang tertutup, sampah basah dan sampah kering dipisahkan serta menggunakan kantong plastik khusus untuk sisa bahan makanan (Kepmenkes RI, 2003).

V.2.6. Kondisi Kebersihan Tempat Penjual Makanan Siap Saji

Berdasarkan hasil penelitian, kebersihan tempat penjual makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak dapat dilihat pada gambar dan gambar di bawah ini :



Gambar V. 16 Peralatan Kotor Yang Sudah di Pakai



Gambar V. 15 Tidak Menjaga Kebersihan Sekitar Warung Makan

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 84% lapak penjualan makanan siap saji tidak menjaga kebersihan lingkungan sekitar yang berpotensi pembawa vektor berada di sekitar lingkungan lapak penjualan makanan siap saji. Bau busuk sisa sayuran dapat mengganggu para pembeli di lapak penjualan makanan siap saji. Hal tersebut disebabkan karena kondisi lingkungan yang kotor sehingga menyebabkan banyaknya vektor.

Kebersihan lingkungan di sekitar lapak penjualan makanan siap saji dapat meningkatkan risiko tercemarnya makanan oleh lingkungan, baik melalui udara, debu, dan asap kendaraan yang berterbangan. Terdapat juga makanan yang tidak tertutup, serta mengangkut makanan dengan wadah yang tidak tertutup.

Upaya yang harus dilakukan oleh pengelola lapak penjualan makanan siap saji adalah harus menjaga kebersihan sekitar lingkungan lapak penjualan makanan siap saji supaya terhindar dari vektor melalui udara, debu, dan asap serta dari bau sayuran yang sudah busuk sehingga menggagu para pembeli di lapak penjualan makanan siap saji. Serta selalu menjaga kebersihan lapak penjualan makanan siap saji supaya dapat menurunkan angka kepadatan lalat.

V.2.7. Angka Kepadatan Lalat

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada lapak penjualan makanan siap saji di pasar tradisional Kota Pontianak, diperoleh hasil bahwa tingkat kepadatan lalat pada lapak penjualan makanan siap saji terbanyak pada kategori tinggi yaitu 19 lapak penjualan makanan siap saji (76%). Tingkat kepadatan lalat dalam penelitian ini diambil dari rata-rata indeks populasi lalat pada 3 titik perhitungan yaitu dari dapur, tempat penyajian makanan dan tempat yang berdekatan dengan tempat sampah.

Pada tempat penjual makanan siap saji yang termasuk dalam kategori tingkat kepadatan lalat rendah terjadi karena sebagian tempat penjual makanan siap saji berada dalam ketinggian lebih dari 10 meter dan

tempat hinggap lalat pada ketinggian tidak lebih dari 5 meter. Pembuangan sampah pada warung makan dilakukan setiap hari secara kumulatif dan dalam waktu kurang dari 24 jam oleh petugas pasar yang menangani sampah. Pada tempat penjual makanan siap saji yang mempunyai tingkat kepadatan lalat dengan kategori sedang dan tinggi terjadi karena kondisi warung makan berada pada ketinggian tidak lebih dari 10 meter. Makanan siap saji dengan kategori tinggi dekat dengan tempat pemotongan unggas dan tempat penjualan unggas. Oleh karena itu perlu menambahkan alat untuk mengurangi jumlah lalat yaitu dengan memberi Sticky tapes pada tempat yang rawan didatangi lalat di sekitar tempat penjual makanan siap saji.

V.3. Keterbatasan Penelitian

Pada saat dilakukan penelitian, sebagian kondisi lapak penjualan makanan siap saji dalam keadaan ramai pengunjung sehingga pada saat dilakukan observasi, penjual yang ada di lapak makanan siap saji langsung melayani pembeli dan observasi dilakukan secara bertahap.

Pada saat melakukan pengukuran tingkat kepadatan lalat, banyak orang yang berlalu lalang didekat lokasi pengukuran karena sebagian warung makan berada ditengah pusat perbelanjaan.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

VI.1. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian terhadap 25 warung makan pada Pasar Tradisional Kota Pontianak. Terdiri dari beberapa Pasar Tradisional yaitu Pasar Plamboyan, Pasar Puring, Pasar Mawar, Pasar Dahlia, Pasar Teratai, dan Pasar Kemuning.

1. Persentase kondisi sanitasi dalam kategori tidak memenuhi syarat antara lain: kondisi pengelolaan air limbah 68% dari 25 sampel, kondisi tempat sampah 80% dari 25 sampel, dan kondisi kebersihan warung makan 84% dari 25 sampel.
2. Persentase kondisi sanitasi dalam kategori memenuhi syarat antara lain: kondisi tempat penyimpanan bahan makanan 64% dari 25 sampel, kondisi jarak tempat pembuangan sampah sementara (TPS) dengan tempat penjual makanan siap saji 60% dari 25 sampel, dan kondisi tempat penyajian makanan 64% dari 25 sampel.
3. Angka kepadatan lalat pada tempat penjual makanan siap saji dengan kepadatan lalat rendah sebanyak 4 di tempat penjual makanan siap saji (16%), kepadatan lalat sedang sebanyak 6 di tempat penjual makanan siap saji (24%) dan kepadatan lalat tinggi sebanyak di tempat penjual makanan siap saji (76%).

VI.2. SARAN

VI.2.1 Bagi Lapak Penjualan Makanan Siap Saji

Bagi lapak penjualan makanan siap saji, diharapkan dapat meningkatkan fasilitas sanitasi. misalnya menyediakan tempat sampah yang tertutup, tidak berkarat, kedap air dan dilapisi kantong plastik, memisahkan antara sampah basah dan sampah kering, menempatkan bahan makanan ditempat yang terpisah dengan makanan jadi dan terlindung dari masuknya serangga, tempat penyimpanan makanan jadi harus tertutup serta terlindung dari debu dan serangga, meja untuk meletakkan makanan harus tertutup dengan plastik serta selalu membersihkan meja setiap setelah digunakan serta cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup sehingga tidak terjadi kontaminasi.

Tingkat kepadatan lalat pada lapak penjualan makanan siap saji yang termasuk kategori sedang dan tinggi perlu dilakukan upaya pengendalian lalat antara lain menyediakan peralatan pencegahan masuknya lalat dengan alat perangkap lalat seperti sticky tapes dan harus menjaga kebersihan lingkungan yang menjadi sarana untuk tempat perkembangbiakkan lalat.

VI.2.2. Bagi Dinas Kesehatan Kota Pontianak

Bagi dinas kesehatan terkait tingkat kesehatan di Pasat Tradisional Kota Pontianak khususnya di lapak penjualan makanan siap saji dan tingkat kepadatan lalat di tempat umum agar selalu menghimbaukan

kapada para penjual makanan siap saji, menerapkan pola hidup sehat supaya terhindar dari penyakit yang di sebabkan oleh vektor. Sebagai tambahan informasi dan masukan untuk upaya pencegahan, pengendalian dan pemberantasan lalat sebagai vektor penyakit di tempat pengelolaan makanan.

VI.2.3. Bagi Dinas Koperasi Usaha Mikro dan Perdagangan Kota Pontianak

Bagi dinas koperasi usaha mikro dan perdagangan agar lebih meningkatkan fasilitas sanitasi terkait dengan lapak penjualan makanan siap saji yang ada di pasar tradisional Kota Pontianak.

VI.2.4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian lanjutan dengan beberapa faktor resiko pada lapak penjualan makanan siap saji dan kepadatan lalatnya dengan jumlah variabel yang lebih banyak agar mendapatkan hasil yang lebih akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adler, S.C., Babji, S., Francis, M., Kattula, D., Premkumar, P. S., Sarkar, R., Mohan, V. R., Ward, H., Kang, G., Bairaj, V., Naumova, E. N. (2015). Environmental Factors Associated with High Fly Densities and Diarrhea in Vellore, India. *Journal Applied and Environmental Microbiology*. 81(17): 6053-6058.
- Aristin, N. I. P., Mahayana, I. M. B., Aryasih, I.G. A. M. (2014). Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Makan dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 4(1): 40-44
- Barin, A., Arabkhazaeli, F., Rahbart, S., Madani, S. A. (2010). The housefly, *Musca domestica*, as a possible mechanical vector of Newcastle disease virus in the laboratory and field. *Jurnal Medical and Veterinary Entomology*, 24: 88-90.
- Barreiro, C., Albano, H., Silva, J., Teixeira, P. (2013). Role of Flies as Vectors of Foodborne Pathogens in Rural Areas. *Journal ISRN Microbiology Hindawi Publishing Corporation*, 1-7.
- Butler, J. F., Maruniak, A. G., Meek, F., Maruniak, J. E. (2010). Wild Florida House Flies (*Musca domestica*) as carriers of Pathogenic Bacteria. *Journal Florida Entomologist*. 93(2): 218-222.

- Depkes RI. (1992). Petunjuk Teknis Tentang Pemberantasan Lalat. Ditjen PPM & PL.Jakarta: Depkes RI. Depkes RI. (2001). Pedoman Teknis Tentang Pemberantasan Lalat. Ditjen PPM & PL.Jakarta:
- Dinas Kesehatan Provinsi Kalimantan Barat. Dinas Koperasi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, Perindustrian dan Perdagangan Kota Pontianak. (2020). Rencana Strategis Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Kota Pontianak. Pontianak: Dinas Koperasi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, Perindustrian dan Perdagangan Kota Pontianak.
- Hastutiek, P., Fitri, L. E. (2007). Potensi *Musca domestica* Linn. Sebagai Vektor Penyakit. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 23(3): 125-135.
- Hasyim, H., Widjajanti, H., Febry, F. (2014). Analysis Of Personal Hygiene And Sanitation Facilities In The Implementation Of Food Stalls Serving On Campus. *International Journal of Research in Health Science*. 2(4):1072-1078.
- Hatta, M., Erwindah., Marahena, A. (2018). Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Reastoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Mitra Sehat*. 8(2): 201-208.
- Iqbal, W., Malik, M. F., Sarwar, M. K., Azam, I., Iram, N., Rasda, A. (2014). Role of Housefly (*Musca domestica*, Diptera: Muscidae) as a disease vector; a review. *Journal of Entomology and Zoology Studies*. 2(2): 159-163.

- Islamy, G.P., Sumarmi. S., Farapti. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. *Jurnal Amerta Nutrition*. 2(1): 29-36.
- Julhija., Marsaulina, I., Nurmaini. (2015). Higiene Sanitasi Dasar serta Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Penjual terhadap Kepadatan Lalat pada Kantin Sekolah di Kecamatan Sidamanik. *Jurnal Kesehatan Lingkungan dan Keselamatan Kerja*. 4 (2): 1-7.
- Kasiono, A.M., Umboh, J. M. L., Boky, H. (2016). Hubungan Antara Sanitasi Dasar dengan Tingkat Kepadatan Lalat di Rumah Makan Pasar Tuminting Kota Manado. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 1(3): 1-7.
- Keiding J. The housefly-biology and control. Training and information guide (advanced level). Geneva, World Health Organization, 1991. Website: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/60254>.
- Kementerian Republik Indonesia. (1990). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 416/Menkes/Per/1990 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003). Kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2008). Kepmenkes RI Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 50 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan untuk Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta Pengendaliannya. Jakarta:

Kementerian Kesehatan RI Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kumala, Y. S. N., Pawenang, E.T. (2017). Kondisi Sanitasi dan Kepadatan Lalat Kandin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu. *Journal of Health Education*, 2(1): 99-105.

Mangoli, N.E., Pinontoan, O. R., Boky, H. (2016). Hubungan Sanitasi Dasar dengan Tingkat Kepadatan Lalat di Rumah Makan Pasar Pinasungkulan Krombasan Kota Manado. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 1(3): 1-7.

Masyudi. (2018). Pengaruh Sanitasi Dasar terhadap Kepadatan Lalat pada Warung Nasi dan Kantin (Studi Kasus Di Kecamatan Tangan-Tangan Kabupaten Aceh Barat Daya. *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMa)*. 1(1): 27-33.

- Muinde, O.K., Kuria, E. (2005). Hygienic And Sanitary Practices Of Vendors Of Street Foods In Nairobi, Kenya. *African Journal of Food Agriculture Nutrition and Development*. 5(1):1-14
- Mundiatun, D. (2018). *Sanitasi Lingkungan (Pendidikan Lingkungan Hidup)*. Yogyakarta: Gava Media.
- Puspitarani, F., Sukendra, D. M., Siwiendrayanti, A. (2017). Penerapan Lampu Ultraviolet pada Alat Perangkap Lalat terhadap Jumlah Lalat Rumah Terperangkap. *Higeia Journal Of Public Health Research and Development*. 1(3): 151-161.
- Putri, G. G., Dewi, Y. I .K. (2017). Praktik Higiene Perorangan dan Sanitasi Warung Pecel Tumpang di Kota Kediri. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*.13(2): 155-162.
- Rachmatina, L.D. (2018). *Analisis Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Skripsi. Surakarta: Universitas Negeri Surakarta.
- Ramadani, E. R., G, F. N., H, A. M. (2017). Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 2(6): 1-12.
- Rane, S. (2011). *Street Vended Food in Developing World: Hazard Analyses*. *Indian J Microbiol*. 51(1):100-106.

- Rejeki, S. (2015). Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3). Bandung: Rekayasa Sains.
- Rudianto, H., Azizah, R. (2005). Studi Tentang Perbedaan Jarak Perumahan Ke Tpa Sampah Open Dumping Dengan Indikator Tingkat Kepadatan Lalat Dan Kejadian Diare (Studi Di Desa Kenep Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 1(2): 152-159.
- Sabarguna, B.S., A. K. (2011). Sanitasi Makanan dan Minuman Menuju Peningkatan Mutu Efisiensi Rumah Sakit. Jakarta: Salemba Medika.
- Sarwar Muhammad. (2015). Insect Vectors Involving in Mechanical Transmission of Human Pathogens for Serious Diseases. *International Journal of*
- Sembel, D. T. (2009). Entomologi Kedokteran. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sembiring, D. J., Ashar, T., Hasan, W. (2014). Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Kepadatan Lalat pada Warung Makan di Pasar Tradisional Pasar Horas Pematang Siantar Tahun 2013. *Jurnal Kesehatan Lingkungan dan Keselamatan Kerja*. 3(1): 1-6.
- Soekidjo Notoatmojo. (2005). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sucipto, C. D. (2011). Vektor Penyakit Tropis. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Tanjung Neslon. (2016). Efektifitas Berbagai Bentuk Fly Trap dan Umpan dalam Pengendalian Kepadatan Lalat pada Pembuangan Sampah Jalan Budi Luhur Medan Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah PANMED*. 11 (3): 217-222.

- UNICEF, B. P. (2012). Ringkasan Kajian: Air Bersih, Sanitasi & Kebersihan. Jakarta: UNICEF Indonesia. Vazirianzadeh, B., Solary, S. S., Rahdar, M., Hajhossien, R., Mehdinejad, M. (2008). Identification of bacteria which possible transmitted by *Musca domestica* (Diptera: Muscidae) in the region of Ahvaz, SW Iran . *Jundishapur Journal of Microbiology*, 1(1): 28-31.
- Wiji, B. R., Gunawan, A. T. (2016). Studi Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Kandungan *Salmonella* sp pada Bakso yang di Jual di Jalan Jenderal Sudirman Sokaraja Tahun 2016. *Buletin Kesehatan Lingkungan Masyarakat*. 36(1): 13-18.
- Wulandari, D. A., Saraswati, L. D., Martini. (2015). Pengaruh Variasi Warna Kuning Pada Fly Grill Terhadap Kepadatan Lalat (Studi Di Tempat Pelelangan Ikan Tambak Lorok Kota Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 3(3): 130-139.



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONTIANAK
FAKULTAS ILMU KESEHATAN

JL. Jend. Ahmad Yani No. 111 Pontianak Kalimantan Barat
Telp : (0561) 737278 - Fax : (0561) 764571

www.unmuhpnk.ac.id

fikesborneo@unmuhpnk.ac.id

Nomor : 374/IL.3.AU.15/A/2020
Lamp. : -----
Perihal : Izin Pengambilan Data

Kepada Yth :
Pengurus Pasar.....
Di -
Tempat

Bismillahirrahmanirrahim.
Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Teriring do'a semoga kita senantiasa berada dalam limpahan rahmat dan hidayah dari Allah SWT. Amien.

Dalam rangka menyelesaikan tugas akhir (skripsi) Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Pontianak, sebagai berikut :

Nama : Antonis Patriana
NPM : 15510017
Peminatan : Keperawatan

LAMPIRAN

Bermaksud untuk izin Pengambilan Data, dengan penyusunan skripsi yang berjudul:

"Gambaran Kondisi Sanitasi Warung Tegal (Warteg) dan Tingkat Kepadatan Lalat di Pasar Tradisional Kota Pontianak".

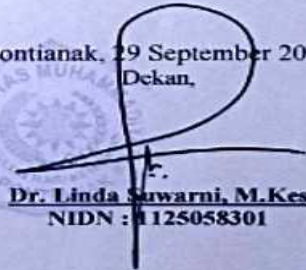
Sehubungan dengan keperluan tersebut di atas, kami mohon perkenan Bapak/ Ibu untuk memberikan izin pengumpulan data-data yang diperlukan untuk keperluan di maksud.

Proses pengambilan data mengikuti prosedur/ketetapan yang berlaku selama Masa Pandemi Covid-19.

Atas perhatian dan kerjasama yang diberikan, kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Pontianak, 29 September 2020
Dekan,



Dr. Linda Suwarni, M.Kes
NIDN : 1125058301

Tembusan disampaikan kepada Yth :
Arsip



PEMERINTAH KOTA PONTIANAK
DINAS KOPERASI USAHA MIKRO DAN PERDAGANGAN

Jalan Aliyayang No. 7C – Telepon / Fax : 0561 - 730416

PONTIANAK 78116

Pontianak, 07 Oktober 2020

Nomor : 511.2/711/D-KUM-P/2020
Lampiran : -
Perihal : **Pemberian Ijin**
Penelitian

Kepada Yth:
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah
Pontianak
di -
Pontianak

Sehubungan dengan surat Saudara No. 374/II.3.AU.15/A/2020 tanggal 29 September 2020 perihal Izin Pengambilan Data. Dengan ini kami memberikan izin kepada mahasiswa Saudara:

Nama : Antonia Patriana
NPM : 161510087
Peminatan : Kesling

Untuk melakukan penelitian dalam rangka penulisan skripsi dengan judul: "Gambaran Kondisi Sanitasi Warung Tegal (Warteg) dan Tingkat Kepadatan Lalat di Pasar Tradisional Kota Pontianak".

Demikian kami sampaikan, atas kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Kepala Dinas Koperasi, Usaha Mikro dan
Perdagangan Kota Pontianak

Ir. Haryadi S. Triwibowo

Pembina Utama Muda

NIP. 19630227 199003 1 006

Pontianak, 28 September 2020

No :

Perihal : Pinjaman alat

Krpada Yth : Akademik Fikes

Di tempat

Sehubungan dengan adanya identifikasi kegiatan untuk penelitian mahasiswa, saya

Nama : Antonia Patriana

NIP : 161510087

Peminatan : Kesehatan Lingkungan

Alat : Fly grill

Hp : 081345925642

Judul : Gambaran Kondisi Sanitasi dan Tingkat Kepadatan Lalat di Warung Makan Pasar Tradisional Kota Pontianak

Dengan proses identifikasi penelitian ini, maka untuk ini saya mohon untuk meminjam alat yang berhubungan dengan identifikasi tersebut selama 8 hari 28 september sampai 6 oktober. Selanjutnya tanggung jawab sepenuhnya terhadap pinjaman alat tersebut di bebaskan kepada mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian surat ini di sampaikan, atas perhatiannya saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

Hormat Saya

Selviana, S.K.M., M.PH


Antonia Patriana

Jadwal Kegiatan Penelitian

Uraian Kegiatan	November - Mei 2021					
	I	II	III	IV	V	VI
Penyusunan usulan penelitian	■					
Proses perijinan dan uji coba instrument		■				
Seminar proposal			■			
Pengambilan sampel			■	■		
Pengolahan dan analisa data				■		
Pembuatan laporan dan seminar hasil				■	■	
Sidang skripsi					■	■
Revisi						■

INSTRUMENT PENELITIAN

GAMBARAN KONDISI SANITASI DAN TINGKAT KEPADATAN LALAT PADA TEMPAT PENJUAL MAKANAN SIAP SAJI DI PASAR TRADISIONAL KOTA PONTIANAK

Nama Responden :

Jenis Kelamin :

Umur :

Pendidikan Terakhir : 1. Tamat SD

2. Tamat SMP

3. Tamat SMA

4. Tamat Perguruan Tinggi

Nama Petugas :

1. Pengelolaan Air Limbah

No	Subjek Observasi	Hasil Ovservasi	
		Ya	Tidak
1.	Air limbah yang mengalir lancar		
2.	Limbah tidak mengeluarkan bau yang tidak sedap		
3.	Saluran air limbah dalam keadaan bersih		
4.	Saluran air limbah dalam kondisi tertutup		

2. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

No	Subjek Observasi	Hasil Wawancara	
		Ya	Tidak
1.	Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontak dengan vector		
2.	Penyimpanan bahan makanan tidak menempel di lantai		

3. Jarak Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPS) Dengan Lapak Penjualan Makanan Siap Saji

No	Subjek Observasi	Hasil Ovservasi	
		Ya	Tidak
1.	Jarak TPS dengan lapak penjualan makanan siap saji		
2.	Pengelolaan sampah yang baik dengan cara memisahkan sampah organik dan anorganik		

4. Tempat Penyajian Makanan

No	Subjek Observasi	Hasil Wawancara	
		Ya	Tidak
1.	Meja/ lemari tempat menyajikan makanan setiap hari selalu di bersihkan sehingga dalam keadaan bersih		
2.	Meja/lemari tempat menyajikan makanan juga tertutup dengan baik		

5. Kondisi Tempat Sampah

No	Subjek Observasi	Hasil Wawancara	
		Ya	Tidak
1.	Tempat sampah dalam keadaan tertutup		
2.	Tempat sampah selalu di bersihkan		
3.	Sampah tidak dalam keadaan terlalu penuh		
4.	Sampah dipisahkan antara sampah kering dan basah		
5.	Sampah dibuang dalam waktu 24 jam		

6. Kebersihan Lapak Penjualan Makanan Siap Saji

No	Subjek Observasi	Hasil Observasi	
		Ya	Tidak
1.	Tidak menumpuknya peralatan kotor yang sudah dipakai		
2.	Selalu membersihkan tempat penyajian makanan		
3.	Selalu menjaga kebersihan lingkungan tempat penjual makanan siap saji		

Tabel Observasi Kepadatan Lalat

No	Lokasi	Pengukuran 30 detik ke										Rata-rata pengukuran 3 tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Warung Makan di Pasar Flamboyan											

Tabel Observasi Kepadatan Lalat

No	Lokasi	Pengukuran 30 detik ke										Rata-rata pengukuran 3 tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Warung Makan di Pasar Dahlia											

Tabel Observasi Kepadatan Lalat

No	Lokasi	Pengukuran 30 detik ke										Rata-rata pengukuran 3 tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Warung Makan di Pasar Kemuning											

Tabel Observasi Kepadatan Lalat

No	Lokasi	Pengukuran 30 detik ke										Rata-rata pengukuran 3 tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Warung Makan di Pasar puring											

Tabel Observasi Kepadatan Lalat

No	Lokasi	Pengukuran 30 detik ke										Rata-rata pengukuran 3 tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Warung Makan di Pasar Mawar											

Tabel Observasi Kepadatan Lalat

No	Lokasi	Pengukuran 30 detik ke										Rata-rata pengukuran 3 tertinggi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Warung Makan di Pasar Teratai											

DOKUMENTASI PENELITIAN



