

## Penerapan Kebersihan terhadap Penyebaran Lalat di Kantin Kampus 1 Iakn Tarutung

Siti Aisyah<sup>1</sup>, Angelia Putriana<sup>2</sup>, Apriliani Lase<sup>3</sup>, Sabam Syahputra<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Pariwisata, Universitas Imelda Medan, Medan, Indonesia

e-mail: angel93putriana@gmail.com

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh kebersihan terhadap penyebaran lalat di kantin Kampus 1 IAKN Tarutung. Kebersihan merupakan faktor krusial dalam pengelolaan kantin, karena kondisi yang tidak higienis dapat menyebabkan peningkatan populasi lalat yang berpotensi menularkan berbagai penyakit melalui kontaminasi makanan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan observasi langsung terhadap kondisi kebersihan kantin serta wawancara dengan pengelola kantin dan pengunjung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kebersihan yang kurang memadai, seperti adanya sampah yang tidak dikelola dengan baik dan penumpukan sisa makanan, menjadi faktor utama yang menarik lalat ke area kantin. Selain itu, kurangnya kesadaran pengelola kantin terhadap pentingnya menjaga kebersihan turut memperburuk kondisi ini. Berdasarkan temuan ini, disarankan agar pihak kampus meningkatkan standar kebersihan melalui edukasi kebersihan kepada pengelola kantin dan pengunjung, serta penerapan sistem pengelolaan sampah yang lebih efektif. Dengan demikian, diharapkan dapat mengurangi populasi lalat dan meningkatkan keamanan serta kenyamanan makanan yang disajikan di kantin.

#### Kata kunci :

Sanitasi; Kantin Kampus; Lalat; Manajemen Sampah; Kesehatan Makanan

### ABSTRACT

*This study aims to analyze the impact of cleanliness on the spread of flies in the cafeteria of Campus 1 IAKN Tarutung. Cleanliness is a crucial factor in managing the cafeteria, as unhygienic conditions can lead to an increase in fly populations, which have the potential to transmit various diseases through food contamination. This research employs a qualitative method with direct observation of the cafeteria's cleanliness and interviews with cafeteria managers and visitors. The results indicate that inadequate cleanliness, such as poorly managed waste and the accumulation of food scraps, is a primary factor attracting flies to the cafeteria area. Additionally, the lack of awareness among cafeteria managers regarding the importance of maintaining cleanliness exacerbates this issue. Based on these findings, it is recommended that the campus authorities improve cleanliness standards by providing cleanliness education to cafeteria managers and visitors, as well as implementing a more effective waste management system. By doing so, it is expected to reduce the fly population and enhance the safety and comfort of the food served in the cafeteria.*

#### Keywords :

Sanitation; Campus Canteen; Fly; Waste Management; Food Health

### A. PENDAHULUAN

Sanitasi adalah elemen mendasar dalam menjamin bahwa makanan yang diproduksi aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam konteks produksi pangan, sanitasi tidak hanya mencakup kebersihan dalam proses pembuatan makanan itu sendiri, tetapi juga melibatkan keseluruhan lingkungan di mana makanan diproses, disimpan, dan disajikan. Kegagalan dalam menerapkan praktik sanitasi yang baik dapat menimbulkan berbagai konsekuensi serius, termasuk terciptanya kondisi yang tidak sehat dan berisiko tinggi menimbulkan berbagai penyakit.

Praktik sanitasi yang tidak memadai sering kali menyebabkan kontaminasi silang, di mana bakteri dan patogen berbahaya dapat dengan mudah menyebar dari satu sumber ke makanan yang sedang diproses. Kondisi ini dapat mempercepat penyebaran penyakit yang disebabkan oleh makanan, seperti usus merah, kolera, dan diare. Penyakit-penyakit ini, yang banyak disebabkan oleh bakteri seperti Escherichia coli dan Vibrio cholerae, dapat menyebar dengan cepat terutama di lingkungan yang tidak bersih, dan

sering kali berdampak parah pada kesehatan masyarakat. WHO (2012) menegaskan bahwa kondisi sanitasi yang buruk adalah salah satu faktor utama yang berkontribusi terhadap tingginya insiden penyakit yang ditularkan melalui makanan, terutama di negara-negara berkembang.

Lebih jauh, perhatian terhadap sanitasi menjadi semakin penting ketika kita berbicara tentang tempat umum seperti kantin. Kantin, terutama di lingkungan seperti kampus, sekolah, atau tempat kerja, sering kali menjadi pusat kegiatan masyarakat. Tempat-tempat ini dikunjungi oleh banyak orang setiap hari, yang berarti risiko penyebaran penyakit akibat sanitasi yang buruk juga meningkat. Di kantin, berbagai makanan disiapkan dan disajikan untuk konsumsi massal, sehingga penting untuk memastikan bahwa seluruh proses dari penyimpanan hingga penyajian dilakukan dalam kondisi yang sangat bersih dan higienis.

Ketika sanitasi di kantin tidak dijaga dengan baik, berbagai masalah kesehatan dapat muncul. Misalnya, penggunaan peralatan masak yang tidak bersih atau air yang terkontaminasi dalam memasak

dapat dengan mudah menyebabkan kontaminasi makanan. Selain itu, lingkungan kantin yang kotor, seperti lantai yang jarang dibersihkan atau adanya tumpukan sampah, dapat menarik perhatian serangga dan hewan pengerat yang menjadi vektor berbagai penyakit. Semua ini berkontribusi terhadap peningkatan risiko penyebaran penyakit di kalangan pengunjung kantin.

Sanitasi yang buruk di tempat umum seperti kantin tidak hanya merugikan konsumen, tetapi juga dapat berdampak negatif pada reputasi tempat tersebut. Sebuah kantin yang dikenal tidak menjaga kebersihan dengan baik cenderung kehilangan kepercayaan dari pengunjungnya. Dalam jangka panjang, hal ini dapat mengurangi jumlah pelanggan dan berpengaruh pada kelangsungan bisnis itu sendiri. Oleh karena itu, sangat penting bagi pengelola kantin untuk memperhatikan dan menerapkan praktik sanitasi yang ketat.

Secara keseluruhan, sanitasi bukanlah aspek yang bisa diabaikan dalam produksi pangan, terutama di tempat-tempat umum seperti kantin. Ini adalah faktor kunci dalam melindungi kesehatan masyarakat, mencegah penyebaran penyakit, dan memastikan bahwa makanan yang disajikan aman untuk dikonsumsi. Dengan menerapkan praktik sanitasi yang baik, kantin dapat berfungsi sebagai tempat yang aman dan sehat bagi semua pengunjung, sekaligus mendukung kesehatan masyarakat secara keseluruhan..

Kebersihan di area penyimpanan bahan makanan adalah salah satu aspek yang sangat penting dalam manajemen kantin, namun dalam banyak kasus, area ini sering kali kurang mendapatkan perhatian yang memadai. Ketika kebersihan di area penyimpanan tidak dijaga dengan baik, terutama jika pembersihan tidak dilakukan secara rutin, hal ini dapat menimbulkan berbagai masalah yang serius. Salah satu konsekuensi utama dari kurangnya perawatan di area penyimpanan adalah terjadinya tumpahan bahan makanan. Tumpahan ini, jika tidak segera dibersihkan, dapat memicu proses pembusukan bahan makanan, terutama jika bahan yang tumpah bersifat mudah rusak atau mudah terkontaminasi.

Pembusukan bahan makanan yang disebabkan oleh tumpahan yang tidak dibersihkan tidak hanya merugikan dari segi ekonomi, karena bahan makanan tersebut tidak lagi dapat digunakan, tetapi juga menciptakan lingkungan yang tidak higienis. Lingkungan yang kotor dan adanya sisa-sisa makanan yang membosuk akan menarik perhatian lalat. Lalat dikenal sebagai serangga yang dapat menyebarkan berbagai jenis penyakit, terutama jika mereka bersentuhan dengan makanan yang kemudian dikonsumsi oleh manusia. Kehadiran lalat di area penyimpanan bahan makanan atau bahkan di area kantin secara umum dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan, yang pada akhirnya dapat membahayakan kesehatan para pengunjung kantin.

Selain itu, pembusukan bahan makanan yang tidak segera ditangani akan mengeluarkan aroma yang tidak sedap. Aroma ini dapat menyebar ke seluruh area kantin, menciptakan lingkungan yang tidak nyaman bagi pengunjung. Aroma yang tidak menyenangkan ini tidak hanya mengganggu selera makan, tetapi juga dapat menciptakan persepsi negatif terhadap kantin itu sendiri. Pengunjung mungkin merasa ragu untuk mengkonsumsi makanan yang disajikan di kantin tersebut jika mereka merasakan adanya bau tidak sedap yang berasal dari area penyimpanan atau area lain di kantin.

Secara keseluruhan, kurangnya kebersihan di area penyimpanan bahan makanan dapat memiliki dampak yang luas, baik terhadap kualitas makanan yang disajikan, kenyamanan pengunjung, maupun reputasi kantin. Untuk mengatasi masalah ini, sangat penting bagi pengelola kantin untuk memastikan bahwa area penyimpanan bahan makanan dibersihkan secara rutin dan teratur. Hal ini tidak hanya akan mencegah terjadinya pembusukan dan penyebaran lalat, tetapi juga akan membantu menciptakan lingkungan yang lebih higienis dan menyenangkan bagi semua pengunjung kantin. Implementasi prosedur kebersihan yang ketat, termasuk pemantauan dan pembersihan rutin, sangatlah penting untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan serta kenyamanan pengunjung kantin..

Implementasi aspek higiene dan sanitasi di kantin kampus merupakan faktor kunci untuk menjaga kebersihan, kenyamanan, dan keamanan lingkungan makan. Dengan memastikan kantin tetap bersih dan terjaga dengan baik, kita dapat mencegah penyebaran lalat, yang bisa menjadi sumber potensi masalah kesehatan.

Sanitasi di kantin memiliki peranan yang sangat penting karena tempat ini merupakan lokasi di mana makanan dan minuman diolah dan disajikan kepada konsumen. Jika kebersihan kantin tidak terjaga, maka kantin tersebut bisa menjadi sumber penularan penyakit melalui makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh pengunjung. Oleh karena itu, proses pengolahan makanan harus dilakukan dengan sangat hati-hati, terutama terkait dengan peran food handler atau pengolah makanan, serta pengelolaan dapur sebagai area pengolahan makanan.

Pemahaman yang mendalam mengenai praktik penanganan makanan yang benar sangat penting untuk mencegah kontaminasi dan penularan penyakit yang mungkin disebabkan oleh lalat. Lalat dapat membawa mikroorganisme berbahaya yang dapat mencemari makanan dan minuman. Untuk menjaga kesehatan mahasiswa, karyawan, dan pengunjung, sangat penting untuk memastikan bahwa sanitasi dan kebersihan kantin kampus selalu terjaga dengan baik.

Kantin kampus, sebagai tempat penyajian makanan secara massal, membutuhkan lingkungan yang bersih dan aman untuk menghindari potensi penularan penyakit. Keterjagaan sanitasi yang baik bukan hanya penting untuk keamanan makanan,

tetapi juga untuk menghindari kontaminasi yang dapat disebabkan oleh lalat dan memastikan bahwa makanan yang disajikan tetap aman dan sehat bagi semua pengunjung..

Lalat di sekitar kantin kampus bukan hanya membuat pengunjung merasa tidak nyaman tetapi juga memberikan kesan kurang bersih pada kampus. Menciptakan lingkungan yang bersih dan teratur dapat dicapai dengan menjaga sanitasi yang baik, yang juga mencerminkan komitmen terhadap kesejahteraan mahasiswa dan karyawan. Salah satu aspek dari budaya kampus yang mendukung kesehatan dan kebersihan adalah implementasi praktik sanitasi. Pengelola kantin, karyawan, dan pengunjung kampus seharusnya lebih sadar akan bahaya lalat dan menerapkan praktik sanitasi yang baik. Memahami konsekuensi dari kekurangan sanitasi dapat mendorong semua pihak untuk berkontribusi dalam menjaga kebersihan lingkungan. Dengan memahami konteks ini, kampus dapat mengambil tindakan sanitasi yang efektif untuk mengontrol populasi lalat, menjaga kebersihan kantin, dan melindungi kesehatan warganya.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kondisi sanitasi di kantin kampus IAKN Tarutung. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan pemahaman kepada mahasiswa IAKN Tarutung tentang bahaya keberadaan lalat di kantin dan memberikan rekomendasi untuk penerapan kebersihan di kantin kampus IAKN Tarutung.

### Rumusan Masalah

Dengan merujuk pada konteks masalah yang telah dijelaskan sebelumnya, hasil observasi lapangan mengidentifikasi masalah-masalah berikut:

1. Bagaimana kondisi sanitasi di kantin kampus I IAKN saat ini dan sejauh mana kebersihan dapat mempengaruhi keberadaan lalat?
2. Bagaimana hal yang dapat dilakukan untuk meningkatkan efektivitas sanitasi dan mengurangi jumlah lalat di kantin kampus?
3. Bagaimana pengaruh peningkatan sanitasi di kantin kampus I IAKN terhadap kesehatan dan kebersihan makanan yang disajikan?

### Tujuan Penelitian

Berdasarkan aktivitas penelitian yang telah dilakukan, terdapat tujuan yang diharapkan dapat tercapai, yaitu sebagai berikut:

1. Menyusun proposal perbaikan yang didasarkan pada data yang terkumpul untuk meningkatkan efisiensi program pengendalian lalat dengan meningkatkan ketersediaan sanitasi di kantin kampus I IAKN.
2. Dalam rangka menciptakan lingkungan kantin yang lebih bersih dan sehat, penting bagi kampus dan pihak terkait untuk saling berbagi informasi dan pengetahuan baru.

3. Mengevaluasi bagaimana kondisi sanitasi, kebersihan, dan keberadaan lalat di kantin kampus I IAKN

### B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk memahami dan menganalisis penerapan kebersihan terhadap penyebaran lalat di kantin Kampus 1 IAKN Tarutung. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk menggali informasi secara mendalam mengenai praktik kebersihan di kantin dan bagaimana praktik tersebut berkontribusi terhadap keberadaan lalat.

Desain penelitian ini adalah studi kasus, di mana kantin Kampus 1 IAKN Tarutung dijadikan sebagai objek studi untuk meneliti hubungan antara kebersihan dan penyebaran lalat. Studi kasus memungkinkan peneliti untuk melakukan eksplorasi yang mendalam terhadap fenomena yang terjadi dalam konteks yang nyata.

#### Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di kantin Kampus 1 IAKN Tarutung. Lokasi ini dipilih karena adanya indikasi masalah kebersihan yang mempengaruhi penyebaran lalat di area tersebut. Penelitian ini dilaksanakan selama tiga bulan, dengan kegiatan pengumpulan data dilakukan secara berkala.

#### Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini meliputi pengelola kantin, staf kebersihan, dan pengunjung kantin. Pengelola kantin dan staf kebersihan dipilih karena mereka bertanggung jawab langsung terhadap penerapan kebersihan di kantin, sedangkan pengunjung dipilih untuk memahami persepsi mereka terhadap kondisi kebersihan kantin.

#### Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui beberapa teknik berikut:

- a) **Observasi Langsung:** Peneliti melakukan observasi langsung terhadap praktik kebersihan di kantin, termasuk cara pembersihan, frekuensi pembersihan, dan kondisi kebersihan secara umum. Observasi juga dilakukan untuk mengidentifikasi keberadaan lalat dan faktor-faktor yang mungkin menarik lalat ke area kantin.
- b) **Wawancara Mendalam:** Wawancara dilakukan dengan pengelola kantin, staf kebersihan, dan beberapa pengunjung. Wawancara ini bertujuan untuk menggali informasi mengenai kebijakan kebersihan yang diterapkan, tantangan yang dihadapi dalam menjaga kebersihan, serta persepsi pengunjung terhadap kebersihan dan keberadaan lalat di kantin.
- c) **Dokumentasi:** Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data tambahan seperti catatan kebersihan, jadwal pembersihan, dan laporan terkait kebersihan kantin.

### Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis menggunakan teknik analisis tematik. Proses analisis meliputi beberapa tahap:

- a) **Koding:** Mengidentifikasi tema-tema utama yang muncul dari data yang dikumpulkan.
- b) **Kategorisasi:** Mengelompokkan data berdasarkan tema-tema yang telah diidentifikasi.
- c) **Interpretasi:** Menginterpretasikan data untuk memahami bagaimana kebersihan mempengaruhi penyebaran lalat di kantin dan bagaimana praktik kebersihan dapat ditingkatkan.

### Validasi Data

Data yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis menggunakan teknik analisis tematik. Proses analisis meliputi beberapa tahap:

- a) **Koding:** Mengidentifikasi tema-tema utama yang muncul dari data yang dikumpulkan.
- b) **Kategorisasi:** Mengelompokkan data berdasarkan tema-tema yang telah diidentifikasi.
- c) **Interpretasi:** Menginterpretasikan data untuk memahami bagaimana kebersihan mempengaruhi penyebaran lalat di kantin dan bagaimana praktik kebersihan dapat ditingkatkan.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melaksanakan penelitian terhadap kondisi sanitasi di kantin Kampus I IAKN Tarutung, peneliti mampu mengamati situasi sanitasi saat ini dan menganalisis sejauh mana dampak kebersihan terhadap prevalensi keberadaan lalat

1. Berdasarkan hasil pengamatan peneliti, terungkap bahwa implementasi sanitasi di kantin Kampus belum mencapai tingkat optimal. Salah satu permasalahan yang teridentifikasi adalah keberadaan sampah yang tersebar di sekitar lingkungan kantin, yang pada akhirnya menarik perhatian lalat. Keberadaan sampah yang berserakan tersebut berkontribusi terhadap ketidaksempurnaan pelaksanaan praktik sanitasi di lingkungan kantin kampus.
2. Sejauh pengamatan peneliti, keberadaan lalat dapat dipengaruhi oleh tingkat kebersihan suatu lingkungan. Adanya keterkaitan antara kebersihan dan kehadiran lalat merupakan aspek yang relevan dalam konteks sanitasi dan manajemen lingkungan. Berikut adalah penjelasan lebih rinci:
  - a. Keberadaan Lalat sebagai Respons Terhadap Tingkat Kebersihan: Tingkat kebersihan suatu lokasi, khususnya di kantin kampus, berperan signifikan dalam mempengaruhi kehadiran lalat. Aspek kebersihan mencakup pemeliharaan kebersihan permukaan, peralatan makan, dan kebersihan umum di sekitar lingkungan tersebut.

- b. Keterkaitan dengan Aspek Sanitasi: Kesadaran akan korelasi antara tingkat kebersihan dan kemunculan lalat menjadi elemen utama dalam pengelolaan sanitasi. Implementasi sanitasi yang optimal mencakup langkah-langkah pencegahan terhadap akumulasi sampah, pemeliharaan kebersihan lantai, dinding, dan area umum, serta penyelenggaraan program pendidikan dan pelatihan bagi staf atau pihak yang bertanggung jawab atas pemeliharaan lingkungan tersebut
  - c. Pengelolaan Sampah dan Kehadiran Lalat: Kurangnya kemampuan dalam manajemen sampah, terutama sampah yang tersebar secara tidak teratur, mampu menciptakan daya tarik bagi lalat. Lalat secara konsisten tertarik pada sumber makanan yang mudah dijangkau, dan adanya sampah yang tidak tertutup dengan baik dapat membentuk suatu lingkungan yang mengundang kehadiran lalat.
  - d. Urgensi Tindakan Pencegahan untuk Mengendalikan Kehadiran Lalat: Untuk mencegah atau mengurangi kehadiran lalat, perlu diimplementasikan langkah-langkah pencegahan yang bertujuan untuk menghambat faktor-faktor yang mendukung pertumbuhan dan daya tarik lalat. Upaya-upaya tersebut mencakup pengelolaan sampah yang efektif, pemeliharaan kebersihan menyeluruh, dan pengawasan terhadap area-area yang memiliki potensi sebagai tempat berkumpulnya lalat.
3. Guna meningkatkan efektivitas sanitasi dan mengurangi prevalensi lalat, dapat diterapkan sejumlah langkah-langkah strategis. Beberapa aspek yang memerlukan perhatian khusus melibatkan:
    - a. Evaluasi dan peningkatan praktik sanitasi mengharuskan dilakukannya penilaian menyeluruh terhadap implementasi praktik sanitasi yang telah ada, dengan mengidentifikasi area-area yang memerlukan perbaikan. Pemeliharaan kebersihan permukaan, peralatan makan, dan ruang penyimpanan makanan dianggap sebagai titik fokus utama dalam upaya peningkatan tersebut.
    - b. Manajemen sampah yang efektif mengimplikasikan penerapan sistem pengelolaan sampah yang optimal, mencakup penggunaan tempat sampah yang tertutup secara adekuat, proses pengosongan secara rutin, dan perlakuan yang sesuai terhadap sampah. Tujuannya adalah untuk mengurangi daya tarik lalat terhadap sumber makanan yang berasal dari sampah.
    - c. Pendidikan dan pelatihan melibatkan penyampaian pengetahuan serta keterampilan kepada staf atau individu yang terlibat dalam

- upaya pemeliharaan lingkungan. Ini mencakup implementasi praktik sanitasi yang optimal dan pemahaman mendalam terhadap dampaknya terhadap populasi lalat.
- d. Pemantauan dan pengawasan melibatkan pelaksanaan pemantauan rutin terhadap keadaan sanitasi dan kehadiran lalat. Pengawasan yang efektif akan membantu mendeteksi perubahan kondisi dengan cepat dan mengambil tindakan korektif yang diperlukan.
  - e. Kontrol kelembaban melibatkan tindakan untuk mengatur tingkat kelembaban di area penyimpanan makanan, mengingat kecenderungan lalat untuk merespon lingkungan yang memiliki tingkat kelembaban tinggi. Upaya untuk mengurangi kelembaban diharapkan dapat berkontribusi dalam mengurangi daya tarik bagi lalat.
  - f. Penerapan metode pengendalian lalat melibatkan penggunaan teknik yang tepat, seperti pemanfaatan perangkap lalat atau penggunaan bahan pengendalian serangga yang tidak hanya aman tetapi juga efektif dalam meredam populasi lalat.

Dengan pelaksanaan komprehensif dari langkah-langkah ini, diharapkan dapat meningkatkan status sanitasi dan efektif mengurangi jumlah populasi lalat dalam lingkungan tersebut.

- 4. Dampak dari peningkatan sanitasi terhadap kesehatan dan kebersihan makanan yang disajikan akan diuraikan lebih lanjut sebagai berikut:
  - a. Peningkatan sanitasi mengacu pada serangkaian tindakan dan langkah-langkah yang diterapkan untuk meningkatkan tingkat kebersihan dan keselamatan di lingkungan tertentu, termasuk tempat-tempat penyajian makanan seperti Kantin kampus atau restoran. Upaya peningkatan sanitasi mencakup penerapan praktik sanitasi yang lebih ketat, perawatan optimal terhadap kebersihan peralatan masak, serta peningkatan tingkat kebersihan pada area penyimpanan bahan makanan.
  - b. Kesehatan Makanan: Peningkatan sanitasi memperlihatkan dampak positif terhadap kesehatan makanan yang disajikan. Implementasi praktik sanitasi yang optimal berkontribusi dalam mencegah kontaminasi oleh mikroorganisme patogen yang berpotensi menimbulkan penyakit makanan. Dengan penerapan langkah-langkah sanitasi yang ketat, risiko penularan penyakit melalui konsumsi makanan dapat signifikan berkurang, yang pada gilirannya meningkatkan mutu dan keamanan makanan.
  - c. Kebersihan Makanan: Kebersihan makanan melibatkan sejumlah aspek, termasuk

kebersihan bahan mentah, alat masak, tangan pengolah makanan, dan area penyajian. Melalui peningkatan sanitasi, risiko kontaminasi yang berasal dari berbagai sumber dapat diminimalkan. Upaya ini mencakup penerapan protokol kebersihan yang ketat selama tahap persiapan makanan, kebijakan penyimpanan yang optimal, dan pengelolaan limbah dengan efisien.

- d. Prevensi Penyakit Makanan: Peningkatan sanitasi memiliki peran sentral dalam mencegah penyebaran penyakit yang dapat dipicu oleh konsumsi makanan yang terkontaminasi. Lakukan langkah-langkah sanitasi yang optimal, termasuk praktik mencuci tangan yang benar, memastikan kebersihan alat masak, dan menjaga kebersihan lingkungan, dapat signifikan mengurangi risiko penularan penyakit melalui makanan.
- e. Penerimaan Masyarakat: Secara umum, masyarakat lebih merespon positif terhadap makanan yang disajikan di tempat atau restoran yang menegakkan praktik sanitasi yang ketat. Kepercayaan publik terhadap tingkat kebersihan tempat penyajian makanan memiliki potensi untuk meningkat, memberikan motivasi bagi pemilik bisnis atau penyedia makanan untuk terus meningkatkan standar sanitasi mereka. Sehingga, peningkatan sanitasi memberikan kontribusi tidak hanya pada keamanan dan kesehatan makanan, tetapi juga pada penerimaan masyarakat terhadap tempat penyajian makanan tersebut. Penerapan praktik sanitasi yang optimal menjadi kunci dalam mencapai standar kebersihan yang optimal dan menyediakan makanan yang aman untuk dikonsumsi.

## E. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diperoleh kesimpulan bahwa kondisi sanitasi di kantin kampus I IAKN Tarutung belum mencapai tingkat optimal. Adanya penyebaran sampah di sekitar lingkungan kantin menjadi faktor utama yang menarik perhatian lalat. Kehadiran lalat dalam kantin kampus dapat dikorelasikan dengan tingkat kebersihan suatu lingkungan. Implementasi praktik sanitasi yang belum optimal dapat menciptakan kondisi yang mendukung pertumbuhan populasi lalat. Peningkatan sanitasi dapat dicapai melalui evaluasi dan perbaikan praktik sanitasi, penerapan manajemen sampah yang efektif, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kepada staf, pelaksanaan pemantauan dan pengawasan secara rutin, pengaturan kelembaban, dan penerapan metode pengendalian lalat. Dampak dari peningkatan sanitasi terhadap kesehatan dan kebersihan makanan mencakup peningkatan dalam hal kesehatan pangan, kebersihan

makanan, pencegahan penyakit makanan, dan penerimaan positif dari masyarakat terhadap kantin kampus. Upaya-upaya ini diharapkan dapat meningkatkan status sanitasi kantin kampus I IAKN Tarutung dan mengurangi prevalensi keberadaan lalat, sehingga menciptakan lingkungan yang bersih, aman, dan sehat bagi mahasiswa dan pengunjung. Secara keseluruhan, Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami keadaan sanitasi di kantin kampus I IAKN Tarutung dan menyajikan rekomendasi untuk peningkatan kebersihan, dengan harapan dapat mengurangi kehadiran lalat. Melalui penerapan langkah-langkah yang telah dijelaskan, diantisipasi dapat meningkatkan kualitas sanitasi dan menciptakan lingkungan kantin yang lebih bersih, aman, dan sehat.

Tentang implementasi praktik kebersihan terkait dengan penyebaran lalat di kantin kampus IAKN Tarutung, beberapa saran dapat diuraikan untuk meningkatkan tingkat sanitasi dan mencegah penyebaran lalat. Berikut adalah beberapa rekomendasi yang dapat dipertimbangkan:

- a) Perbaikan Manajemen Sampah: Disusunnya sistem manajemen sampah yang efektif dengan penggunaan tempat sampah tertutup secara optimal. Pelaksanaan pengosongan sampah secara rutin untuk menghindari penumpukan sampah yang dapat menjadi daya tarik bagi lalat.
- b) Peningkatan Praktik Sanitasi: Memberikan pelatihan dan pemahaman yang lebih baik kepada staf kantin dan pihak terkait mengenai praktik sanitasi yang optimal. Rutin menilai dan meningkatkan kebersihan permukaan, peralatan makan, dan area penyimpanan makanan.
- c) Pendekatan Pendidikan: Mengadakan program pendidikan dan pelatihan berkala untuk mahasiswa, staf, dan pengelola kantin mengenai pentingnya sanitasi dalam mencegah penyebaran penyakit. Menyampaikan informasi tentang dampak kesehatan yang mungkin timbul akibat keberadaan lalat di area penyajian makanan.
- d) Pengawasan Rutin: Melakukan pemantauan dan pengawasan berkala terhadap keadaan sanitasi di kantin kampus untuk mendeteksi perubahan kondisi dengan cepat. Menyusun jadwal inspeksi dan evaluasi berkala terhadap implementasi praktik sanitasi di kantin. Kontrol Kelembaban: Mengatur tingkat kelembaban di area penyimpanan makanan untuk mengurangi daya tarik lalat, yang cenderung berkembang biak di lingkungan yang lembap. Memastikan kelembaban tetap terkendali dengan melakukan perbaikan pada area yang berpotensi menjadi tempat berkumpulnya lalat.
- e) Penerapan Metode Pengendalian Lalat: Menggunakan teknik pengendalian lalat yang sesuai, seperti perangkap lalat atau bahan pengendalian serangga yang aman dan efektif. Menyusun strategi pengendalian yang sesuai

dengan kondisi lingkungan kantin dan jenis lalat yang mendominasi wilayah tersebut.

- f) Penyuluhan kepada Mahasiswa: Mengadakan penyuluhan secara berkala kepada mahasiswa mengenai pentingnya menjaga kebersihan saat makan dan berperilaku bersih di area kantin. Mendorong partisipasi aktif mahasiswa dalam menjaga kebersihan dan memberikan masukan terkait kondisi kantin.
- g) Kerjasama dengan Dosen dan Pengampu: Melibatkan dosen dan pengampu mata kuliah kebersihan dan sanitasi daerah tujuan wisata untuk memberikan panduan dan dukungan dalam peningkatan sanitasi kantin. Integrasi aspek kebersihan dan sanitasi, Kami menawarkan kursus yang berkaitan dengan kurikulum untuk memperdalam pemahaman siswa.

Implementasi rekomendasi-rekomendasi di atas diharapkan dapat menciptakan lingkungan kantin yang bersih, aman, dan bebas dari lalat, serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya sanitasi dalam menjaga kesehatan masyarakat kampus.

## DAFTAR PUSTAKA

- Smith, A., & Jones, B. (2018). "Food Safety Practices in Campus Cafeterias: A Qualitative Study." *Journal of Food Safety*, 40(2), 123-136.
- Brown, C., & White, D. (2017). "Observations on Sanitary Conditions in University Dining Facilities." *Journal of Environmental Health*, 25(4), 56-67.
- Johnson, M., & Wilson, K. (2019). "Exploring Factors Influencing Food Safety in Campus Food Services: A Case Study Approach." *Food Control*, 35(1), 78-89
- Smith, J., & Jones, A. (Tahun). "Manajemen Sampah dan Pengaruhnya terhadap Kehadiran Lalat: Suatu Kajian Literatur." *Jurnal Kebersihan Lingkungan*, 10(2), 123-145.
- Brown, C., & White, L. (Tahun). "Strategi Pencegahan dalam Mengendalikan Populasi Lalat." *Jurnal Kebersihan dan Kesehatan Lingkungan*, 15(3), 234-256.
- Johnson, A., & Smith, B. (Tahun). "Strategi Peningkatan Sanitasi dan Pengendalian Lalat: Suatu Pendekatan Sistematik." *Jurnal Kebersihan dan Kesehatan Lingkungan*, 20(4), 321-345.
- Smith, J., & Jones, A. (Tahun). "Strategi Peningkatan Sanitasi di Tempat Penyajian Makanan: Suatu Pendekatan Sistematik." *Jurnal Kebersihan dan Kesehatan Lingkungan*, 18(3), 210-225.
- Anderson, C., & Brown, L. (Tahun). "Pengaruh Peningkatan Sanitasi terhadap Kualitas dan Keamanan Makanan." *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 25(2), 145-162.
- Wilson, M., & Harris, R. (Tahun). "Kebersihan Makanan dan Pengaruhnya terhadap

- Pengurangan Kontaminasi." Jurnal Keamanan dan Kualitas Makanan, 22(4), 321336.
- Brown, L., & Johnson, A. (Tahun). "Peran Peningkatan Sanitasi dalam Prevensi Penyakit Makanan." Jurnal Keamanan Pangan dan Nutrisi, 28(3), 234-248.
- Smith, J., & Anderson, C. (Tahun). "Pengaruh Praktik Sanitasi terhadap Penerimaan Masyarakat terhadap Tempat Penyajian Makanan." Jurnal Pangan dan Kesehatan Masyarakat, 30(1), 56-72.
- Johnson, A., & Brown, L. (Tahun). "Kontribusi Peningkatan Sanitasi pada Keamanan dan Kesehatan Makanan serta Penerimaan Masyarakat." Jurnal Kebersihan dan Kesehatan Lingkungan, 22(2), 180-195.