

**HUBUNGAN TINGKAT *HYGIENE* SANITASI DENGAN
KEPADATAN KECOA PADA TEMPAT PENGELOLAAN
MAKANAN (TPM) DI WILAYAH KERJA PELABUHAN
CIREBON TAHUN 2021**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana pada Program Studi Kesehatan Masyarakat
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Kuningan**

Oleh :

FITRI RAHMAWATI

CMR0170078



**PROGRAM STUDI SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN KUNINGAN
KUNINGAN
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

HUBUNGAN TINGKAT *HYGIENE* SANITASI DENGAN KEPADATAN KECOA PADA TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DI WILAYAH KERJA PELABUHAN CIREBON TAHUN 2021

Skripsi ini telah diujikan oleh Tim Penguji
Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Kuningan
Pada Tanggal 22 September 2021

Penguji I



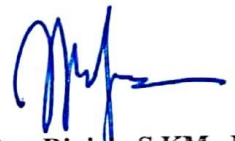
Dr. Hj. Mamlukah, S.KM., M.Kes
NIK.720903.201512.107

Penguji II



Icca Stella Amalia, S.KM., MKM
NIK.851230.201203.070

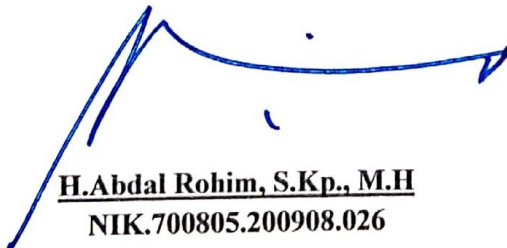
Penguji III



Bibit Nasrokhatus Diniah, S.KM., M.Kes
NIK.910720.201902.124


Mengetahui,

Ketua STIKes Kuningan



H. Abdal Rohim, S.Kp., M.H
NIK.700805.200908.026

Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat
STIKes Kuningan



Fitri Kurnia Rahim, S.KM., MPH
NIK. 890125.201209.078

**SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN KUNINGAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
SKRIPSI, SEPTEMBER 2021**

**FITRI RAHMAWATI
CMR0170078**

**HUBUNGAN TINGKAT *HYGIENE* SANITASI DENGAN KEPADATAN
KECOA PADA TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DI
WILAYAH KERJA PERLABUHAN CIREBON, 2021**

xvii + 135 Halaman + 10 Tabel + 6 Gambar + 16 Lampiran

ABSTRAK

Latar Belakang: Berdasarkan data yang bersumber direktorat kesehatan masyarakat tahun 2020 pada profil kesehatan indonesia diketahui dari jumlah Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang ada 154.828 hanya sekitar 58.526 (37,92%) yang sudah memenuhi syarat TPM. Dalam artian masih banyaknya TPM yang belum memenuhi syarat sesuai dengan peraturan yang ada. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat *hygiene* sanitasi dengan kepadatan kecoa pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon tahun 2021.

Metode: Jenis penelitian ini analitik korelasional, desain *Cross-Sectional Study*. Populasi dan sampel dalam penelitian ini sebanyak 33 tempat dan responden yang ada di wilayah Pelabuhan Cirebon. Sampel dalam penelitian ini bersifat *total sampling*. Analisis data menggunakan analisis univariat dan bivariat dengan uji *Chi-Square* serta uji alternatif *Fisher's Exact*. Pengumpulan data primer menggunakan teknik wawancara, observasi dan pengukuran kepadatan kecoa dengan *sticky trap*.

Hasil: Dapat diketahui bahwa 11 sampel (100%) TPM laik *hygiene* sanitasi dengan kepadatan kecoa rendah 9 sampel (75%) dan tinggi sebanyak 3 sampel (25%). Sedangkan, 21 sampel (100%) TPM tidak laik *hygiene* sanitasi dengan kepadatan kecoa rendah sebanyak 2 sampel (9,5%) dan kategori tinggi sebanyak 19 sampel (90,5%). Hasil uji alternatif *Fisher's Exact* diperoleh *p value* (0,000) dengan nilai OR 28,500 (95% CI = 4,026 – 201,744).

Kesimpulan: Ada hubungan yang sangat kuat antara tingkat *hygiene* sanitasi dengan kepadatan kecoa pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon tahun 2021.

Saran: Diharapkan pihak KKP Kelas II Bandung Wilker Cirebon melakukan optimalisasi edukasi promosi kesehatan serta mengadakan pelatihan terkait *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran sebagai upaya pencegahan penyebaran penyakit melalui makanan.

Kata Kunci : *Hygiene*, Sanitasi, TPM, Kepadatan Kecoa, Pelabuhan
Kepustakaan : 89 Referensi (2011-2021)

**INSTITUTE OF HEALTH SCIENCE KUNINGAN
STUDY PROGRAM OF PUBLIC HEALTH
UNDERGRADUATE THESIS, SEPTEMBER 2021**

**FITRI RAHMAWATI
CMR0170078**

**THE RELATIONSHIP OF SANITATION HYGIENE LEVEL WITH
COCKROACH DENSITY IN THE FOOD PROCESSING PREMISE IN
THE CIREBON PORT WORK AREA, 2021**

xvii + 135 Page + 10 Tables + 6 Pictures + 16 Attachments

ABSTRACT

Background: Based on data from the directorate general of public health in 2020 on the health profile of Indonesia, it is known from the number food processing primise that there are 154,828 only about 58,526 (37.92%) that have met the food processing primise requirements. In the sense that there are still many food processing primise who do not meet the requirements in accordance with existing regulations. The purpose of this study was to determine the relationship between the level of *hygiene and* sanitation with the density of cockroaches at the food processing primise in the Cirebon Port work area in 2021.

Methods: This type of research is an *correlational analytics, cross-sectional study design*. The population and sample in this study were 33 places and respondents in the Cirebon Port area. The sample in this study is *total sampling*. Data analysis used univariate and bivariate analysis with *Chi-Square* test and alternative test *Fisher's Exact*. Primary data collection using interview techniques, observation and measurement of cockroach density with *sticky traps*.

Results: It can be seen that 11 samples (100%) of food processing primise were suitable for *hygiene* sanitation with 9 samples of low cockroach density (75%) and 3 samples of high (25%). Meanwhile, 21 samples (100%) food processing primise is not suitable for *hygiene* sanitation with low cockroach density as many as 2 samples (9.5%) and high category as many as 19 samples (90.5%). The results of the alternative test *Fisher's Exact* obtained *p value* (0.000) with an OR value of 28.500 (95%CI = 4,026 – 201,744).

Conclusion: There is a very strong relationship between the level of *hygiene* sanitation and the density of cockroaches in food processing primise in the Cirebon Port work area in 2021.

Suggestion: Optimizing health promotion education is carried out by the Class II Port Health Office of Bandung Wilker Cirebon as well as holding training related to *hygiene and* sanitation of food processing primise as an effort to prevent the spread of disease through food.

Keywords : Hygiene, Sanitation, TPM, Cockroach Density, Port

Literature : 89 References (2011-2021)

DAFTAR ISI

COVER	
HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK BAHASA INDONESIA	vii
ABSTRAK BAHASA INGGRIS	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	9
1.3. Tujuan Penelitian	9
1.3.1 Tujuan Umum.....	9
1.3.2 Tujuan Khusus	9
1.4. Manfaat Penelitian	10
1.4.1 Manfaat Teoritis	10
1.4.2 Manfaat Praktis	10
1.5. Keaslian Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	16
2.1 Konsep <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan	16
2.1.1 Definisi Makanan	16
2.1.2 Definisi Tempat Pengelolaan Makanan	17
2.1.3 Definisi <i>Hygiene</i> Sanitasi	18

2.1.4 Persyaratan <i>Hygiene</i> Sanitasi Rumah Makan dan Restoran	19
2.2 Vektor Kecoa	34
2.2.1 Taksonomi Kecoa	34
2.2.2 Morfologi Kecoa	35
2.2.3 Siklus Hidup Kecoa	37
2.2.4 Kebiasaan Kecoa	39
2.2.5 Gangguan Kecoa Pada Kesehatan Manusia.....	40
2.2.6 Upaya Pengendalian Kecoa	40
2.3 Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Untuk Vektor Kecoa	42
2.4 Pengukuran Kepadatan Kecoa	42
2.5 Konsep Pelabuhan	45
2.5.1 Pengertian Pelabuhan	45
2.5.2 Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP)	46
2.6 Segitiga Epidemiologi	47
2.6.1 Faktor-faktor Yang Menentukan Terjadinya Penyakit	47
2.7 Kerangka Teori	52
BAB III KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL DAN	
HIPOTESIS	54
3.1 Kerangka Konsep	54
3.2 Definisi Operasional	55
3.3 Hipotesis	57
BAB IV METODE PENELITIAN	58
4.1 Jenis Penelitian	58
4.2 Variabel Penelitian	58
4.2.1 Variabel Bebas (<i>independent</i>)	58
4.2.2 Variabel Terikat (<i>dependent</i>)	59
4.3 Populasi dan Sampel	59
4.3.1 Populasi	59
4.3.2 Sampel	59
4.4 Instrumen Penelitian	60
4.5 Teknik Pengumpulan Data	62

4.5.1 Sifat dan Sumber Data	62
4.5.2 Teknik Pengumpulan Data	63
4.6 Rancangan Pengolahan dan Analisis Data	66
4.6.1 Teknik Pengolahan Data	66
4.6.2 Analisis Data	67
4.7 Etika Penelitian	72
4.8 Lokasi dan Waktu Penelitian	73
4.8.1 Lokasi Penelitian	73
4.8.2 Waktu Penelitian	73
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	74
5.1 Hasil Penelitian	74
5.1.1 Gambaran Umum Pelabuhan Cirebon	75
5.1.2 Hasil Analisis Univariat	76
5.1.3 Hasil Analisis Bivariat	80
5.2 Pembahasan	84
5.2.1 Hasil Analisis Univariat	84
5.2.2 Hasil Analisis Bivariat	91
5.3 Keterbatasan Penelitian	97
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	99
6.1 Kesimpulan	99
6.2 Saran	99
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	109
RIWAYAT HIDUP	134