

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

NASKAH PUBLIKASI

**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**

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

Fitri Rahmawati¹, Icca Stella Amalia², Bibit Nasrokhatun Diniyah²
Program Studi Kesehatan Masyarakat STIKes Kuningan
Jl. Lingkar Kadugede No.02 Kumingan Telp (0232) 875847 Fax. (0232) 875847
rahmawatif426@gmail.com

ABSTRAK

Berdasarkan data yang bersumber direktorat jenderal 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. 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*. 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) yang berarti ada hubungan yang signifikan antara tingkat *hygiene* sanitasi dengan kepadatan kecoa pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon Tahun 2021. 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 : 81 Referensi (2011-2021)

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

Fitri Rahmawati, Icca Stella Amalia, Bibit Nasrokhatus Diniyah
Kuningan College of Health Science Study Program of Public Health
Jl.Lingkar Kadugede No.02 Kuningan Telp (0232) 875847 Fax. (0232) 875847
rahmawatif426@gmail.com

ABSTRACT

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 premise that there are 154,828 only about 58,526 (37.92%) that have met the food processing premise requirements. In the sense that there are still many food processing premise 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 premise in the Cirebon Port work area in 2021. 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*. It can be seen that 11 samples (100%) of food processing premise 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 premise 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). There is a very strong relationship between the level of *hygiene sanitation* and the density of cockroaches in food processing premise in the Cirebon Port work area in 2021. 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 premise as an effort to prevent the spread of disease through food.

Keywords : Hygiene, Sanitation, TPM, Cockroach Density, Port
Literature : 81 References (2011-2021)

PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan hal penting yang berkaitan dengan produktivitas manusia. Pada dasarnya, kesehatan sudah ditetapkan sebagai hak asasi manusia yang harus diwujudkan karena setiap orang membutuhkan kehidupan yang sehat untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya sendiri. Terdapat sebuah teori yang berkaitan dengan status derajat kesehatan masyarakat, teori ini dikemukakan oleh HL.Blum. Penjelasan dalam konsep ini menunjukkan bahwa ada empat faktor utama yang mempengaruhi kesehatan seseorang atau masyarakat yaitu, faktor lingkungan 40%, faktor perilaku 30% termasuk gaya hidup individu, faktor fasilitas pelayanan kesehatan 20%, dan faktor genetik (keturunan) 10% (1).

Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan pada tahun 2017 mencatat data Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, dengan *Case Fatality Rate*

(CFR) sebanyak 0,1% dari 7132 kasus (2). Pada profil kesehatan Indonesia 2019 berdasarkan data yang bersumber dari direktorat jenderal kesehatan masyarakat tahun 2020, diketahui tercatat dari jumlah Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang ada di seluruh provinsi Indonesia sebanyak 154.828 hanya sekitar 58.526 (37,92%) yang sudah memenuhi syarat. Dalam artian masih banyaknya TPM yang belum memenuhi syarat sesuai dengan peraturan yang ada.

Hygiene dan sanitasi memiliki arti yang serupa, perbedaanya yaitu *hygiene* berfokus pada aktivitas manusia dan sanitasi fokus pada lingkungan manusia, misalnya tersedia air bersih untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah makan (3). Jika diartikan secara lebih spesifik, *hygiene* yaitu segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik umum maupun untuk perseorangan. Sedangkan sanitasi merupakan salah satu komponen dari kesehatan lingkungan yang berfokus pada suatu pencegahan yang menitikberatkan

kegiatan dan tindakan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu dan merusak kesehatan (4).

Sesuai data laporan kinerja seksi PRL (Pengendalian Risiko Lingkungan) Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Bandung Wilayah Kerja Cirebon pada bulan Januari - April 2021 menunjukkan data hasil pemeriksaan *hygiene* sanitasi 8 dari 11 TPM dinyatakan tidak laik *hygiene* sanitasi karna skor hasil survei yang berada dibawah 700. Selain itu, untuk kepadatan kecoa yang diukur dengan *sticky trap* pada 11 warung makan wilayah perimeter Pelabuhan Cirebon yaitu angka rata-rata populasi kecoa masih ditemukan ≥ 2 per *plate*. Sedangkan menurut Permenkes RI Nomor 50 tahun 2017 nilai baku mutu untuk indeks populasi kecoa adalah ≤ 2 per *plate*. Atas dasar pemikiran inilah yang menggugah perhatian peneliti untuk melakukan observasi penelitian lebih lanjut dalam bentuk skripsi yang berjudul “Hubungan Tingkat *Hygiene* Sanitasi dengan Kepadatan

Kecoa Pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon Tahun 2021”.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan merupakan penelitian analitik korelasi dengan metode observasi menggunakan desain *cross sectional study* dan analisis bivariat *Chi-Square* untuk mengetahui hubungan tingkat *hygiene* sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) dengan kepadatan kecoa. Penilaian sanitasi TPM menggunakan lembar observasional dengan hasil ukur memenuhi syarat apabila skor ≥ 700 . Penilaian mencakup sebagian aspek dari TPM diantaranya bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan, tenaga kerja.

Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan *total sampling*, yakni semua kecoa yang tertangkap pada 33 TPM di *perimeter area* dan *buffer area* Pelabuhan Cirebon dengan instrumen penelitian formulir daftar tilik Kepmenkes Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 dan

perangkap kecoa (*sticky trap*) yang dipasang sebanyak 1 (satu) buah pada setiap lokasi TPM selama 24 jam WIB. Peletakan perangkap kecoa dengan melihat kemungkinan tingginya keberadaan kecoa seperti di dapur, gudang, toilet atau dekat tempat sampah kemudian dilakukan perhitungan kepadatan kecoa pada TPM dengan indeks rendah ≤ 2 per *plate* dan tinggi ≥ 2 per *plate*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2021 sampai dengan selesai.

HASIL

1. Gambaran Karakteristik Responden Pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon Tahun 2021

Tabel 5.1 Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Pada TPM

No	Karakteristik Responden	f	%
1	Jenis Kelamin		
	Laki-laki	13	39,4
	Perempuan	20	60,6
	Jumlah	33	100,0
2	Umur		
	≤ 20 tahun	1	3,0
	20-30	1	3,0
	> 30 tahun	31	93,9
	Jumlah	33	100,0
3	Pendidikan		
	Tidak sekolah/Tidak tamat SD	3	9,1
	SD/ sederajat	6	18,2
	SMP/ sederajat	13	39,4
	SMA/ sederajat	9	27,3
	Akademik/ Perguruan Tinggi	2	6,2
	Jumlah	33	100,0

Sumber : Data Primer Agustus 2021

Dari data tabel 5.1 dapat kita ketahui bahwa sebagian besar responden yaitu perempuan sebanyak 20 orang (60,6%). Responden yang memiliki umur lebih dari 30 tahun sebanyak 31 orang (93,9%) dan pendidikan terakhir responden terbanyak yaitu tamat Sekolah Menengah Pertama (SMP) 13 orang (39,4%).

2. Gambaran *Hygiene* Sanitasi dan Indeks Kepadatan Kecoa Pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon Tahun 2021

Tabel 5.2 Distribusi Frekuensi *Hygiene* Sanitasi dan Indeks Kepadatan Kecoa Pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)

No	Variabel	f	%
1	Hygiene Sanitasi TPM		
	Laik <i>hygiene</i> sanitasi (skor ≥ 700)	12	36,4
	Tidak laik <i>hygiene</i> sanitasi (skor ≤ 700)	21	63,6
	Jumlah	33	100,0
2	Indeks Kepadatan Kecoa		
	Rendah (≤ 2)	11	33,3
	Tinggi (≥ 2)	22	66,7
	Jumlah	33	100,0

Berdasarkan tabel 5.2 menunjukkan bahwa *hygiene* sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) dengan kategori tidak laik *hygiene* sanitasi (skor ≤ 700) sebanyak 21 tempat (63,6%). Sedangkan sebagian besar indeks kepadatan kecoa pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) sebanyak 22 perangkap (66,7%) berada pada kategori tinggi (≥ 2). Sehingga dapat kita ketahui dari 22 (66,7%) perangkap kecoa kategori kepadatan tinggi memiliki nilai mean (rata-rata) 4,24; median 4; standar deviasi 3,905; minimum 0; dan maksimum 18.

3. Hasil Analisis Bivariat

Menurut tabel 5.5 dapat diketahui bahwa 21 sampel (100%) TPM tidak laik *hygiene* sanitasi (skor ≤ 700) dengan kategori kepadatan kecoa tinggi 19 sampel (90,5%). Sedangkan, 12 sampel (100%) TPM laik *hygiene* sanitasi (skor ≥ 700) dengan kategori kepadatan kecoa rendah sebanyak 9 sampel (75%). Uji yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji *Chi-square*.

PEMBAHASAN

Dari hasil analisis data terkait tingkat *hygiene* sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) diketahui bahwa sebanyak 22 TPM (20,75%) dikategorikan tidak laik

Tabel 5.5 Hasil Analisis Bivariat Antara Tingkat *Hygiene* Sanitasi Dengan Kepadatan Kecoa Pada TPM di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon Tahun 2021

<i>Hygiene</i> Sanitasi TPM	Kepadatan Kecoa				Total		OR (CI 95%)	<i>p</i> value
	Tinggi		Rendah		n	%		
	n	%	n	%	n	%		
Tidak Laik <i>Hygiene</i> Sanitasi	19	90,5	2	9,5	21	100	28,500	
Laik <i>Hygiene</i> Sanitasi	3	25	9	75	12	100	(4,026 – 201,744)	0,000
Jumlah	22	66,7	11	33,3	33	100		

Sumber : Data Primer Agustus 2021

hygiene sanitasi karena skor hasil observasi berada ≤ 700 . Sebagian besar sampel tidak laik *hygiene* sanitasi dipengaruhi oleh beberapa aspek seperti lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan gudang tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi serta tenaga kerja. Sejalan dengan hasil penelitian dari Ari, R.P., (2016) yang menyatakan bahwa *hygiene* dan sanitasi makanan di rumah makan terminal penumpang menunjukkan lokasi, bangunan dan fasilitas sanitasi (100%) tidak memenuhi syarat, proses pengolahan dan penyimpanan bahan makanan (83,3%) tidak memenuhi syarat, kondisi peralatan yang digunakan (38,9%) tidak memenuhi syarat dan sanitasi penjamah makanan (72,2%) tidak memenuhi syarat (5).

Menurut Mukono, (2004) pemilik/penanggungjawab rumah makan yang tidak memiliki pengetahuan tentang cara pengelolaan makanan yang baik akan memberikan dampak kesehatan bagi makanan yang diolah dan sanitasi lokasi bangunan rumah makan juga

sangat menentukan *hygiene* sanitasi suatu rumah makan (6).

Hasil observasi indeks kepadatan kecoa pada 33 *sticky trap* yang disimpan selama 24 jam pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) diperoleh 11 (33,3%) perangkap dengan kategori indeks kepadatan kecoa rendah, sedangkan 22 (66,7%) perangkap dikategorikan indeks kepadatan kecoa tinggi. Banyaknya perangkap kecoa dengan indeks kepadatan kecoa tinggi dikarenakan bangunan dengan lubang ventilasi yang tidak terpasang kawat kassa sehingga serangga/tikus dengan mudah masuk ke dalam ruangan, atau adanya lubang pada dinding bangunan yang dijadikan tempat persembunyiannya. Sama halnya dengan hasil penelitian Kusumaningrum, B., (2018) yang menyatakan bahwa penilaian komponen pada TPM yang tidak memenuhi persyaratan adalah ventilasi tidak dipasang kawat kassa untuk mencegah kecoa sebesar (70,4%), dapur yang tidak memenuhi persyaratan adalah pada gudang bahan makanan tidak rapat kecoa (74,1 %) dan SPAL tidak memiliki

grease trap (74,1%) menjadi faktor yang mendukung keberadaan kecoa di bangunan/gedung dan TPM (7). Aspek tersebut tidak memenuhi syarat disebabkan karena responden lebih memanfaatkan kondisi keadaan atau suatu barang yang ada dibandingkan memperbaiki dan menggunakan yang lebih baik dengan mengeluarkan biaya yang cukup besar. Biaya (*cost*) diartikan sebagai suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun pada saat yang akan datang (8).

Berdasarkan uji statistik pada tabel 5.4 menunjukkan bahwa hasil yang didapat dari uji *Fisher's Exact* diperoleh nilai *p value* = 0,000 dan ϕ 28,500 dengan tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$). Karena nilai *p value* = 0,000 < α (0,05) dan ϕ berada pada rentang 4,026 – 201,744, maka H_0 ditolak dan H_a diterima yang berarti ada hubungan yang kuat antara tingkat *hygiene* sanitasi dengan kepadatan kecoa pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon

tahun 2021. Keadaan ini karena pada TPM yang laik *hygiene* sanitasi (skor ≥ 700) cenderung tidak ditemukan keberadaan kecoa dan yang tidak laik *hygiene* sanitasi (≤ 700) ditemukan kecoa dengan kepadatan tinggi, yang artinya bahwa TPM yang tidak memenuhi syarat pemeriksaan *hygiene* sanitasi dapat menjadi media berkembangbiaknya kecoa.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian Kusumaningrum, B., (2018) dengan hasil penelitian menunjukkan proporsi sanitasi TPM yang tidak memenuhi syarat (83,3%) terhadap kepadatan kecoa yang tidak memenuhi syarat lebih besar dibandingkan dengan sanitasi TPM yang memenuhi syarat (16,7%) dengan kepadatan kecoa yang tidak memenuhi syarat. Hasil uji *Square* didapatkan nilai *p-value* = 0,001 artinya ada hubungan yang bermakna sanitasi TPM dengan kepadatan kecoa di Pelabuhan Pemenang (7).

Sejalan dengan penelitian Tanjung, D.Y., Agrina, (2020) dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara sanitasi lingkungan dengan kepadatan kecoa di Kantin Pelabuhan

Dumai dengan kekuatan korelasi kuat ($r = 0,799$) artinya semakin memenuhi syarat kesehatan sanitasi lingkungan kantin maka semakin berkurang kepadatan vektor kecoa di Kantin Pelabuhan Dumai, dengan signifikan ($p \text{ value} = 0,000$) dan sebaliknya apabila semakin rendah sanitasi lingkungan maka semakin tinggi kepadatan kecoa di Kantin Pelabuhan Dumai (9). Berbeda dengan hasil penelitian Firmansyah, M., (2017) yang berjudul “Hubungan Suhu, Kelembaban Dan Pencahayaan Terhadap Kepadatan Kecoa di Kapal Penumpang Yang Sandar di Pelabuhan Semayang Balikpapan Tahun 2017” diperoleh hasil bahwa ada hubungan lingkungan fisik suhu, kelembaban dan pencahayaan dengan kepadatan kecoa di kapal penumpang (10).

Pada saat observasi, peneliti memperoleh perbedaan hasil tangkapan kecoa antara wilayah *perimeter* dan *buffer*. Perbedaan tersebut dilihat dari jumlah kecoa yang terperangkap pada *sticky trap* di *perimeter area* lebih banyak dibandingkan dengan jumlah kecoa yang terperangkap di *buffer area*.

Seperti salah satu warung di *perimeter area* yang mendapat 18 ekor *per plate* yaitu warung barokah. Pernyataan ini sejalan dengan hasil penelitian Diyana, (2021) yang menyimpulkan bahwa kepadatan kecoa pada warung makan di *perimeter area* tergolong tinggi dengan indeks kepadatan 9,74 sedangkan, kepadatan kecoa pada warung makan di *buffer area* Pelabuhan Tanjung Emas tergolong sedang dengan indeks kepadatan 5,4 (11).

Dari hasil observasi, Warung Barokah ini berlokasi < 100 meter dari Tempat Penampungan Sementara (TPS). Menurut penelitian Putri, I. A., *et al*, (2017) yang menyebutkan bahwa pengelolaan sampah yang tidak baik dapat menimbulkan bau yang tidak sedap dan dapat menyebabkan perkembangbiakan vektor seperti tikus, kecoa, dan lalat (12).

Tidak hanya mengenai TPS, Warung Barokah juga cukup dekat dengan pinggir laut tempat kapal bersandar atau alat angkut bongkar muat yang memungkinkan menjadi faktor penyebab tingginya kepadatan

kecoa. Kondisi tersebut didukung oleh penelitian Harahap, (2016) yang menyebutkan bahwa kecoa mampu terbang, mampu beradaptasi walau terbawa dalam barang pada alat angkut, kecoa mampu berjalan dari gedung ke gedung lain atau dari saluran ke saluran lain, taman, selokan dalam tanah ke tempat kehidupan manusia. Dan juga sejalan dengan penelitian Yuliawati, R., *et al*, (2021) yang menyatakan bahwa banyaknya ditemukan tanda-tanda keberadaan vektor kecoa merupakan indikasi bahwa kapal tersebut sudah lama bersandar, sehingga kecoa bisa berjalan melalui tali pengikat di malam hari.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sebagian besar TPM di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon tahun 2021 tidak laik *hygiene* sanitasi (skor ≤ 700) sebanyak 21 tempat (63,6%). Kepadatan kecoa pada TPM di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon tahun 2021, dengan kategori tinggi sebanyak 22 sampel (66,7%). Ada hubungan yang signifikan antara

tingkat *hygiene* sanitasi dengan kepadatan kecoa pada Tempat Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon tahun 2021, *p value* = 0,000 < 0,05.

SARAN

Bagi pemilik TPM hendaknya lebih memahami dan terus meningkatkan *hygiene* sanitasi TPM guna mencegah penyebaran penyakit melalui makanan.

Bagi KKP Kelas II Bandung Wilker Cirebon diharapkan untuk mengoptimalkan waktu kunjungan pemantauan *hygiene* sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) pada waktu yang sudah ditentukan, memberikan arahan dan himbauan kepada pemilik/penanggungjawab TPM salah satunya dengan cara menempelkan poster tentang *hygiene* sanitasi makanan, berkolaborasi dengan instansi lain dibidang kesehatan untuk memberikan edukasi promosi kesehatan, serta dapat mengadakan pelatihan dasar untuk pemilik TPM di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak KKP Kelas II Bandung dan pemilik TPM di Wilayah Kerja Pelabuhan Cirebon yang telah berpartisipasi dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Sulistiarini Rh. Hubungan Perilaku Hidup Sehat Dengan Status Kesehatan Pada Masyarakat Kelurahan Ujung. *J Promkes*. 2018;6(1):12.
2. Kemenkes. Lebih Dari 200 Penyakit Dapat Menular Melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan [Internet]. Biro Komunikasi Dan Pelayanan Masyarakat. 2018.
3. Hawitri Df. Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar Kabupaten Lampung-Selatan [Internet]. Poltekkes Tanjungkarang; 2019.
4. Mundiatur Dan Daryanto. Pengelolaan Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Gava Media; 2015.
5. Ari, R.P. Dlc. Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Terminal Penumpang Pelabuhan Tanjung Emas Semarang. *J Kesehatan Masyarakat Stikes Cendekia Utama Kudus*. 2016;
6. Maulana Y. Kajian Literatur Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Rumah Makan. Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2020.
7. Kusumaningrum, B. Et Al. Hubungan Sanitasi Tpm Terhadap Kepadatan Kecoa Di Pelabuhan Pemenang Kkp Kelas Ii Mataram. *J Kesehat Masy*. 2018;6(4):151–6.
8. Nuada, I .W. Kebutuhan Jenis Biaya Untuk Memulai Usaha Warung Makan. *Media Bina Ilm*. 2018;13(1):857–65.
9. Tanjung, D.Y., Agrina Rmp. Analisis Sanitasi Lingkungan Dan Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Kepadatan Kecoa Di Kantin Pelabuhan Dumai. *J Ilmu Lingkung*. 2020;11(2):172–80.
10. Firmansyah, M. Et Al. Hubungan Suhu, Kelembaban

Dan Pencahayaan Terhadap
Kepadatan Kecoa Di Kapal
Penumpang Yang Sandar Di
Pelabuhan Semarang
Balikpapan Tahun 2017.
Universitas Mulawarman;
2017.

11. Diyana S et al. Density of
Cockroaches in Perimeter and
Port Buffer Areas: Analysis of
Sanitation and Physical
Environment Factors. *J Aisyah
J Ilmu Kesehat.*
2021;6(2):347–352.
12. Putri, I. A., Joko, T., &
Dewanti NAY. Evaluasi
Sanitasi Dan Keberadaan
Vektor Pada Kapal Barang
Dan Kapal Penumpang Di
Pelabuhan Tanjung Emas
Semarang. *J Kesehat Masy
(Undip).* 2017;5(5):677–89.