

HUBUNGAN ANTARA PENGETAHUAN DENGAN PERILAKU PENGENDALIAN LALAT PADA PENJAMAH MAKANAN DI WISATA KULINER SEAFOOD PANTAI BANTUL YOGYAKARTA

Rismala Egitasari¹, Asep Rustiawan²

Fakultas Kesehatan masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan

Yogyakarta, Indonesia

Email: rismala1800029145@webmail.uad.ac.id

INTISARI

Latar belakang: Keracunan makanan adalah gejala yang disebabkan karena mengonsumsi makanan yang beracun atau terkontaminasi bakteri atau mikroorganisme. Salah satu penyebab keracunan makanan adalah makanan yang terkontaminasi oleh lalat. Usaha dalam mengendalikan lalat perlu dilakukan oleh penjamah makanan. Pengendalian lalat yang baik dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai pengendalian lalat. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dengan perilaku pengendalian lalat pada penjamah makanan di wisata kuliner seafood di Pantai Bantul. **Metode:** Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan metode *analitik observasional* dan desain penelitian *cross sectional*. Teknik pengambilan sampel menggunakan *Total* sampling. Instrumen penelitian yaitu kuesioner, untuk mengetahui variabel pengetahuan dan panduan observasi untuk mengetahui variabel perilaku pengendalian. Sampel penelitian adalah 80 penjamah makanan di area wisata Pantai Bantul. Analisis data menggunakan dengan uji statistik *Chi Square*. **Hasil Penelitian:** Hasil uji statistik menunjukkan bahwa penjamah makanan memiliki pengetahuan (51,2%) dan berperilaku pengendalian baik (56,3%). Kemudian terdapatnya hubungan antara pengetahuan ($p\text{-value} = 0,021$) dengan perilaku pengendalian lalat. **Kesimpulan:** Terdapat hubungan antara pengetahuan dengan perilaku pengendalian lalat pada penjamah makanan di wisata kuliner seafood pantai Bantul.

Kata Kunci: Bantul, Perilaku pengendalian lalat, Keamanan Pangan

ABSTRACT

Background: Food poisoning is a symptom caused by consuming food that is toxic or contaminated with bacteria or microorganisms. One of the causes of food poisoning is food contaminated by flies. Efforts to control flies need to be done by food handlers. Good fly control is influenced by the level of knowledge of food handlers regarding fly control. This research was conducted to determine the relationship between knowledge and fly control behavior in food handlers in seafood culinary tourism in Bantul Beach. **Methods:** This study used a quantitative research type with observational analytic methods and a cross-sectional research design. The sampling technique uses total sampling. The research instrument is a questionnaire, to determine knowledge variables and observation guides to determine control behavior variables. The research sample was 80 food handlers in the tourist area of Bantul Beach. Data analysis using the Chi Square statistical test. **Research Results:** The results of statistical tests showed that food handlers had good knowledge (51.2%) and had good control behavior (56.3%). Then there is a relationship between knowledge ($p\text{-value} = 0.021$) and fly control behavior. **Conclusion:** There is a relationship between knowledge and fly control behavior in food handlers at seafood culinary tours on the Bantul coast.

Keywords: Bantul, Fly control behavior, Food safety

Pendahuluan

Salah satu penyebab *foodborne diseases* adalah makanan yang terkontaminasi oleh lalat. Lalat adalah serangga yang tergolong ordo Diptera yang terdapat di semua penjuru dunia. Keberadaan lalat dalam jumlah banyak akan mengganggu kenyamanan masyarakat. Beberapa penyakit yang mungkin ditularkan lalat diantaranya diare, disentri, typhoid, kholera, kecacingan, miasis, trachoma, lepra dan lain-lain. Faktor yang menyebabkan lalat membawa berbagai agen penyebab penyakit yaitu perilaku lalat yang menyenangi tempat-tempat seperti kotoran hewan, sampah, sisa makanan, kotoran organik dan air kotor. Tempat tersebut juga dijadikan lalat sebagai tempat perindukan (1).

Kasus keracunan makanan sering terjadi diberbagai lingkungan karena tidak terjamin kebersihan seperti alat dan bahan yang digunakan tidak higienis. Mikroorganisme yang tersebar luas di alam menyebabkan produk pangan yang tidak steril. Pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan dapat mengakibatkan perubahan fisik dan kimia yang tidak diinginkan, sehingga bahan pangan menjadi tidak layak dikonsumsi. Keracunan makanan dapat disebabkan oleh kerusakan makanan didominasi oleh bakteri. Oleh karena itu, harus memastikan penjamah makanan sebagai pengelola makanan *seafood* yang hendak dikonsumsi telah benar-benar bersih dan higienis, dipilih dari bahan yang terjamin kualitasnya, dan perlu dimasak sampai matang (2).

Menurut Permenkes (3) tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem

Kewaspadaan Dini Kejadian Luar Biasa, keracunan makanan dapat mengakibatkan terjadinya peningkatan kesakitan dan kematian yang besar, berdampak pada pariwisata, ekonomi dan sosial, sehingga membutuhkan perhatian dan penanganan yang serius oleh pihak terkait (3). Makanan atau minuman dapat terkontaminasi mikroorganisme patogen atau zat berbahaya lainnya pada setiap tahap rantai makanan (4).

Berdasarkan keterangan CDC (5), menyatakan bahwa diperkirakan 9 juta orang sakit, 56.000 dirawat di rumah sakit, dan 1.300 meninggal karena penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh patogen yang tidak diketahui. Berdasarkan BPOM (6), Kasus keracunan makanan di Indonesia pada tahun 2021 saat ini terjadi 50 kasus keracunan makanan. Secara akumulatif, pada kejadian keracunan makanan ini sebanyak 2.569 orang terpapar, 1.783 orang mengalami gejala sakit, dan 10 orang meninggal. Berdasarkan data BPOM DIY (7), Kasus keracunan makanan di Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun 2021 terdapat 148 kasus. Sedangkan di Kabupaten Bantul sendiri pada tahun 2021 terdapat 11 kasus.

Hasil penelitian Kurniaty (8), menyebutkan tingkat praktik *hygiene* sanitasi jasa boga pengolahan ikan bakar di salah satu warung kuliner di pantai selatan (Pantai Depok Bantul) sebagian besar adalah tidak baik. Hal ini menunjukkan bahwa penjamah makanan dalam menjaga hygiene dan sanitasi selama mengelola makanan masih belum baik. Jika perilaku ini terus dilakukan maka akan terjadinya

keracunan makanan di warung kuliner Pantai Selatan.

Usaha dalam mengendalikan lalat perlu dilakukan oleh penjamah makanan. Pengendalian lalat dapat dilakukan secara fisik, biologi dan kimia seperti pemasangan lem perekat lalat, menanam sereh dan atau menyemprotkan insektisida. Saat ini banyak sekali metode pengendalian lalat yang telah dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Prinsip dari metode pengendalian lalat adalah untuk mencegah perindukan lalat yang dapat mengganggu kesehatan masyarakat (8).

Menurut Notoatmodjo (9), tentang perilaku menjelaskan bahwa perilaku tersebut terbentuk di dalam diri seseorang dan dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal yaitu pengetahuan, umur, Pendidikan dan lainnya. Faktor eksternal yaitu adanya fasilitas/ sarana prasana dan dukungan sosial dari lingkungan maupun orang disekitarnya.

Hasil studi pendahuluan pada 5 penjamah makanan di warung kuliner wisata pantai Bantul yang dilaksanakan pada tanggal 24 November 2021 diperoleh beberapa fakta bahwa penjamah makanan mengeluhkan terkait banyaknya lalat di sekitar tempat makan. Namun demikian, perilaku pengendalian lalat yang dilakukan oleh penjamah makanan masih buruk. Teori oleh Lawrence Green (10) dalam Notoatmodjo (11) mengemukakan bahwa perilaku dibentuk oleh pengetahuan yang merupakan faktor predisposisi.

Metode

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif menggunakan desain *cross sectional*. Variabel *independent* adalah pengetahuan penjamah makanan dan variabel *dependent* adalah perilaku penjamah makanan dalam mengendalikan lalat. Berdasarkan hasil perhitungan jumlah sampel menggunakan rumus Lemeshow (13), diperoleh hasil bahwa sampel pada penelitian ini adalah 100 orang. Pada penelitian ini terdapat kriteria inklusi dan eksklusi, yaitu:

a. Kriteria Inklusi

1. Penjamah memasak *seafood* di warung kuliner
2. Penjamah yang melakukan kontak langsung dengan makanan

b. Kriteria Eksklusi

1. Penjamah makanan yang tidak bersedia diwawancarai

Instrument pada penelitian ini adalah kuesioner dan panduan observasi. Kuesioner digunakan untuk mengetahui variabel pengetahuan. cara mengukurnya yaitu dengan wawancara. Sedangkan panduan observasi untuk mengetahui perilaku penjamah makanan dalam mengendalikan lalat. Penilaian pada instrument ini yaitu jika responden menjawab benar=1 dan salah=0. Hasil pada tiap instrument ini akan ditentukan menggunakan metode *cut off point* menurut Sugiyoni (12): Tinggi/Baik $\geq$ mean/median dan Rendah/Kurang baik $<$ mean/median. Alat penelitian yang digunakan pada penelitian ini berupa alat tulis dan *handphone*.

Hasil

Pada penelitian ini terdapat sebanyak 100 orang yang berpartisipasi menjadi responden yaitu penjamah makanan atau pemilik warung kuliner di wisata kuliner *seafood* Pantai Bantul Yogyakarta. Semua responden yang berpartisipasi dalam penelitian ini merupakan responden yang sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan sebelumnya. Proses pengumpulan data dilakukan dengan wawancara Bersama penjamah makanan/ pemilik warung kuliner secara langsung menggunakan kuesioner dan melakukan observasi warung kuliner menggunakan panduan observasi untuk mengetahui perilaku/tindakan sehari-hari penjamah makanan dalam mengendalikan lalat di warung kuliner Pantai Bantul, Yogyakarta. Adapun karakteristik responden yang didapatkan sebagai berikut:

a. Karakteristik Responden

Tabel 1. Karakteristik Responden (n=100)

Karakteristik Responden	Jumlah	Persentase (%)
Umur		
17-24 Tahun	1	1
25-40 Tahun	33	33
41-60 Tahun	58	58
>60 Tahun	8	8
Jumlah	100	100
Jenis kelamin		
Laki-laki	7	7
Perempuan	93	93
Jumlah	100	100

Pendidikan		
Tidak Sekolah	2	2
SD	27	27
SMP	29	29
SMA	34	34
Perguruan Tinggi	8	8
Jumlah	100	100
Pendidikan Non-Formal		
Lama Bekerja	14,4	Tahun
Lokasi Pantai		
Parangtritis	23	23
Samas	3	3
Goa Cemara	7	7
Kwaru	7	7
Baru	27	27
Depok	33	33
Jumlah	100	100

Sumber: Data Primer, 2020

Berdasarkan pada Tabel 1. dapat dilihat bahwa umur penjamah makanan dominan pada umur 41-60 dengan jumlah 58 penjamah makanan (58%). Hal tersebut dikategorikan pada umur dewasa akhir. Berdasarkan jenis kelamin terbanyak yaitu berjenis kelamin perempuan berjumlah 93 penjamah makanan (93%). Jumlah penjamah makanan berdasarkan Pendidikan terakhirnya yaitu SMA (Sekolah Menengah Atas) dengan jumlah 34 penjamah makanan (34%) dan jumlah penjamah makanan yang tidak sekolah yaitu sebanyak 2 penjamah makanan (2%). Berikutnya jumlah penjamah makanan yang mengikuti pelatihan yaitu sebanyak 54 penjamah makanan. Rata-rata tahun lama bekerja penjamah makanan di warung makan kuliner Pantai Bantul yaitu memiliki nilai rata-rata sekitar 14,4 tahun. berdasarkan lokasi pantai

menunjukkan bahwa penjamah makanan yang paling banyak berasal dari Pantai Depok dengan jumlah 33 penjamah makanan (33%) dan yang paling sedikit adalah pantai samas dengan jumlah 3 penjamah makanan (3%).

b. Pengetahuan Tentang Lalat

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pengetahuan Tentang Lalat (n=100)

Pengetahuan Lalat	Jumlah	Persentase (%)
Rendah	46	46
Tinggi	54	54
Jumlah	100	100

Sumber: Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 2. Distribusi frekuensi berdasarkan pengetahuan tentang lalat diketahui bahwa sebagian penjamah makanan memiliki nilai persentase lebih besar (54%) dibandingkan dengan pengetahuan rendah (46%).

c. Perilaku Pengendalian Lalat

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Perilaku Pengendalian Lalat (n=100)

Perilaku Pengendalian	Jumlah	Persentase (%)
Kurang Baik	41	41
Baik	59	59
Jumlah	100	100

Sumber: Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 3. Distribusi frekuensi berdasarkan perilaku pengendalian lalat diketahui bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki nilai persentase lebih tinggi (59%) dibandingkan dengan perilaku pengendalian kurang baik (41%).

d. Hubungan antara Pengetahuan Tentang Lalat dengan Perilaku Pengendalian Lalat

Tabel 4. Hubungan antara Pengetahuan Tentang Lalat dengan Perilaku Pengendalian Lalat

Perilaku Pengendalian Lalat						
Pengetahuan	Kurang Baik	Baik	Jumlah		P value	CI 95%
	N	N	N	%		
Rendah	28	18	46	46	0,000	2,076
Tinggi	13	41	54	54		-
Jumlah	41	59	100	100		11,595

Sumber: Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4. Diketahui bahwa persentase penjamah makanan yang memiliki perilaku pengendalian lalat yang kurang baik cenderung lebih banyak pada penjamah makanan yang memiliki pengetahuan tentang lalat yang rendah (28%) sedangkan dengan pengetahuan tentang lalat yang tinggi memiliki persentase sebesar (13%). Kemudian perilaku pengendalian lalat baik dengan pengetahuan tinggi memiliki nilai tertinggi dengan persentase sebesar (41%), sedangkan perilaku pengendalian lalat baik dengan pengetahuan rendah memiliki nilai persentase sebesar (18%). Hasil uji bivariat dengan uji *chi-square* diperoleh nilai sig ($p\text{-value} \leq \alpha$ (0,05) yaitu 0,000 yang artinya terdapat

hubungan signifikan antara pengetahuan tentang lalat dengan perilaku pengendalian lalat pada penjamah makanan di wisata kuliner pantai Bantul. Apabila dilihat dari pengetahuan tentang lalat dengan perilaku pengendalian lalat, maka tabel 4. Diatas menunjukkan nilai $RP=4,906$ ini berarti bahwa pengetahuan rendah memiliki risiko 4,4 kali lebih besar untuk berperilaku kurang baik terhadap pengendalian lalat. Mengingat hasil uji *RP confidence interval 95% lower upper limit* (2,076-11,595), tidak mencakup nilai satu maka hipotesis penelitian diterima, dengan demikian dapat disimpulkan bahwa adanya hubungan antara pengetahuan dengan perilaku pengendalian lalat.

Pembahasan

a. Pengetahuan Tentang Lalat

Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Mata dan telinga merupakan bagian dari panca indera manusia yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, raba dan rasa. Sehingga dapat dikatakan bahwa pengetahuan merupakan hasil dari ranah “tahu” dan ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu (13).

Hasil penelitian ini diperoleh pada variabel pengetahuan tentang lalat menunjukkan bahwa penjamah makanan memiliki pengetahuan tinggi tentang lalat. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mujiburrahman (14), di Dusun Potorono Banguntapan Bantul D.I.Yogyakarta

menunjukkan bahwa 82,7% responden berada pada kategori baik. Hal tersebut dikarenakan responden yang memiliki pengetahuan yang baik dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti usia, pendidikan, media massa, dan faktor eksternal lainnya. Pada penelitian Mujiburrahman juga disebutkan responden yang berpengetahuan baik berada di rentang usia 36-65 tahun hal ini diakibatkan semakin meningkatnya usia seseorang maka pola pikir dan daya tangkapnya juga akan berkembang (14).

Pengetahuan merupakan domain penting dalam terbentuknya perilaku suatu individu. Pengetahuan juga mendasari seseorang dalam mengambil sebuah keputusan dan menentukan tindakan dalam menghadapi suatu masalah (15). Menurut Green, pengetahuan merupakan salah satu faktor predisposisi yaitu faktor yang mempermudah terjadinya perilaku seseorang (16).

Beberapa faktor yang mempengaruhi pengetahuan adalah usia. Usia seseorang mempengaruhi pola pikir dan daya tangkap dalam mempelajari suatu objek. Semakin bertambahnya usia maka semakin bertambah pula pola pikir dan daya tangkapnya untuk mempelajari sesuatu sehingga pengetahuan yang didapat pun semakin baik (17). Selain itu Pengetahuan seseorang sangat erat kaitannya dengan pendidikan. Semakin tinggi pendidikan maka semakin tinggi pula pengetahuannya (18).

Hal ini didukung oleh penelitian Handayani (19), yang menyatakan orang dengan pendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan lebih tinggi dibandingkan dengan orang yang pendidikan lebih rendah, karena akan mampu memahami arti dan pentingnya kesehatan. Menurut Notoatmodjo, pengetahuan merupakan domain kognitif yang sangat berpengaruh dalam tindakan seseorang. Tanpa adanya pengetahuan seseorang tidak mempunyai dasar untuk mengambil keputusan dan menentukan tindakan yang akan dilakukan (20).

b. Perilaku Pengendalian Lalat

Hasil uji penelitian ini pada variabel perilaku pengendalian lalat menunjukkan bahwa penjamah makanan memiliki perilaku pengendalian lalat yang baik. Hal sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Avrilinda (21), yang menunjukkan bahwa penjamah makanan di Kantin SMA Muhammadiyah memiliki perilaku baik dalam menjaga higiene sanitasi kantin. Perilaku seseorang dapat didasari oleh beberapa faktor salah satu faktor tersebut adalah pengetahuan, perilaku dipengaruhi oleh pengetahuan memiliki masa lebih lama daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan (22).

Selain pengetahuan, faktor lain yang mempengaruhi perilaku baik penjamah makanan adalah tersedianya fasilitas dan peralatan yang mendukung penjamah makanan untuk melakukan pengendalian lalat misalnya

adanya etalase penyimpanan makanan yang tertutup rapat, tempat sampah tertutup, kertas perekat lalat, dst. Lingkungan yang baik seperti masyarakat sekitar, atau tokoh masyarakat yang menjaga kebersihan halaman warung makan juga merupakan salah satu faktor penguat bagi penjamah makanan untuk melakukan tindakan pengendalian lalat (23). Selain itu, perilaku yang baik juga dipengaruhi oleh tingkat pendidikan penjamah makanan. Semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin mudah orang tersebut menerima berbagai informasi dan meningkatkan pengetahuan mereka yang akhirnya dapat membentuk perilaku (17).

Penelitian yang dilakukan oleh Marsaulina (24) di DKI Jakarta menyimpulkan perilaku seseorang juga dipengaruhi oleh umur penjamah makanan. Ini mengindikasikan semakin tinggi umur seseorang, maka semakin baik kebersihan perorangannya. Hal ini juga mungkin terkait dengan pengalaman seseorang. Maka seorang penjamah makanan yang lebih tua biasanya lebih memperhatikan kebersihan makanan dibandingkan penjamah makanan yang lebih muda umurnya (25).

c. Hubungan antara pengetahuan tentang lalat dengan perilaku pengendalian lalat di wisata kuliner Pantai Bantul

Hasil uji statistik *chi-square* pada penelitian ini diperoleh bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku pengendalian lalat di wisata

kuliner *seafood* Pantai Bantul. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nadia Primivita Dirgahayu (26), yang menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku hidup bersih dan sehat. Hal tersebut menunjukkan bahwa seseorang yang memiliki pengetahuan baik tentang kesehatan cenderung akan berperilaku sehat. Pengetahuan didefinisikan sebagai hasil penginderaan manusia melalui indera yang dimiliki (telinga, mata, hidung, rasa dan raba). Pemberian informasi akan meningkatkan pengetahuan seseorang. Pengetahuan dapat menjadikan seseorang memiliki kesadaran sehingga seseorang akan berperilaku sesuai pengetahuan yang dimiliki. Perubahan perilaku yang dilandasi pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif bersifat langgeng karena didasari oleh kesadaran mereka sendiri bukan paksaan (27).

Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan adalah pendidikan, umur, lingkungan dan sosial budaya. Hasil penelitian ini yang menunjukkan bahwa penjamah makanan di wisata kuliner Pantai Bantul dominan berpendidikan SMA. Sesuai dengan pernyataan Wawan (28), Semakin tinggi tingkat pendidikan dan status sosial seseorang maka tingkat pengetahuannya akan semakin tinggi pula. Tingkat pengetahuan seseorang tidak hanya diperoleh melalui pendidikan formal, tetapi juga dari berbagai informasi yang diperoleh dari pendidikan non formal seperti mengikuti pelatihan yang berhubungan

dengan perilaku pengendalian alat (29).

Menurut Notoatmodjo, pendidikan seseorang mengenai kesehatan akan berpengaruh terhadap perilaku kesehatan mereka, hal tersebut dikarenakan dengan adanya pendidikan maka akan lebih mudah untuk memperoleh pengetahuan dan terciptanya upaya pencegahan suatu penyakit (30). Jika tingkat pendidikan dan pengetahuan baik, maka perilaku yang terbentuk juga akan baik (31). Berdasarkan hal tersebut untuk meningkatkan perilaku sehat pada seseorang, maka perlu juga meningkatkan pengetahuan mengenai kesehatan.

Begitu juga dengan umur, semakin bertambahnya umur seseorang maka pengetahuannya juga semakin bertambah (28). Hasil penelitian yang dilakukan di wisata kuliner Pantai Bantul menunjukkan bahwa penjamah makanan dominan berusia dewasa 41-60 tahun. Hasil penelitian ini juga mendukung teori yang mengatakan bahwa semakin tingginya usia seseorang akan semakin banyak pengalaman hidup yang dimiliki dan semakin mudah untuk menerima perubahan perilaku khususnya dalam kegiatan kesehatan. Seiring bertambahnya usia juga tingkat berpikir lebih matang dalam bertindak (32).

Hasil penelitian ini sesuai dengan teori yang ada. Semakin tua umur seseorang, maka pengalaman akan bertambah sehingga akan meningkatkan pengetahuannya tentang suatu objek. Kematangan umur

seseorang juga akan berpengaruh terhadap kestabilan dalam bertindak (33). Oleh karena itu umur seseorang dapat berpengaruh terhadap pengetahuan tentang lalat (34). Beberapa penelitian juga mengaitkan bahwa mulai masa kerja di atas satu tahun keatas, maka proporsi pengetahuan ke arah lebih baik makin meningkat (25).

Berdasarkan teori dari Lawrence Green (10) dalam Notoatmodjo (9) salah satu faktor utama yang mempengaruhi perilaku adalah faktor pemungkin (enabling factor) yang berwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidaknya fasilitas pengendalian lalat di warung kuliner (9). Fasilitas berkaitan dengan alat pemerolehan pengetahuan, termasuk di dalamnya proses belajar dan lingkungan. Semakin memadainya fasilitas, maka individu dapat dengan mudahnya mengakses pengetahuan (35). Beberapa fasilitas yang dapat mendukung pengelolaan lingkungan dan pengendalian lalat, seperti tempat sampah tertutup, tersedianya freezer, etalase penyimpanan makanan, *sticky trap*, dst (36).

Pelatihan atau penyuluhan adalah bentuk dukungan sosial untuk terbentuknya perilaku baik penjamah makanan terhadap pengendalian lalat. Pelatihan atau penyuluhan pengendalian lalat yang didapatkan penjamah makanan dapat memberi pengetahuan baru mengenai cara mengelola makanan yang baik dan menjaga mutu makanan yang dihasilkannya serta cara untuk

mengendalikan populasi lalat (37). Penyuluhan dan atau pelatihan penyehatan makanan merupakan tahap tingkat pendidikan nonformal yang apabila direncanakan dengan baik akan dapat mengubah dan meningkatkan pengetahuan seseorang, termasuk sikap dan praktik yang baik (38). Hal ini semakin banyak informasi yang diperoleh maka semakin baik pengetahuan seseorang yang berkaitan dengan hal tersebut (39).

Hal tersebut kemudian Allah SWT berfirman kepada manusia agar untuk tetap menjaga kebersihan diri maupun lingkungan karena kita ketahui bahwasannya kebersihan itu sebagian dari Iman.

Allah SWT berfirman dalam surat Al Baqarah ayat 222:

إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ

Artinya: “Sesungguhnya Allah mencintai orang yang taubat dan mencintai orang-orang yang menjaga kebersihan”.

Makna pada ayat tersebut yaitu untuk orang yang mau bertaubat dan orang-orang yang menjaga kebersihan sangat dimuliakan oleh Allah karena Allah akan mencintainya. Dan orang-orang yang dicintai Allah karena memelihara kebersihan akan masuk surga.

Kesimpulan

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Penjamah makanan memiliki pengetahuan tinggi tentang lalat
2. Penjamah makanan memiliki perilaku pengendalian lalat yang baik
3. Terdapat hubungan antara pengetahuan lalat dengan perilaku pengendalian lalat pada penjamah makanan di wisata kuliner pantai Bantul.

Saran

1. Dinas Pariwisata dan Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul
Dinas Pariwisata Kabupaten Bantul dapat bekerjasama dengan Dinas Kesehatan untuk melakukan kegiatan yang dapat meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan serta menjaga *hygiene* dan sanitasi di warung kuliner Pantai Bantul.
2. Pemilik Warung Kuliner dan Penjamah Makanan
Kepada seluruh penjamah makanan maupun pemilik warung kuliner disarankan sebaiknya melakukan pengamanan terhadap makanan yang diolah dengan selalu melakukan pengendalian lalat secara fisik yaitu dengan memasang perekat lalat. Serta selalu memperhatikan bahan makanan jadi agar tidak dihindangi oleh lalat sehingga dapat

meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

3. Bagi Peneliti

Bagi Peneliti Selanjutnya khususnya pada Fakultas Kesehatan Masyarakat agar dapat meneliti perilaku sehari-hari penjamah makanan dalam mengendalikan lalat secara langsung di warung kuliner tanpa disadari oleh penjamah agar hasil pada variabel perilaku lebih akurat.

Daftar Pustaka

1. Ramadhani Chaca and Retno Hestningsih, N. K. (2019) 'Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kepadatan Lalat Di Desa Purwodadi Kecamatan Margoyoso Kabupaten Pati', *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 7(3), pp. 29–38.
2. Depkes (2009) *Pedoman Penanggulangan KLB Tahun 2009*. Jakarta.
3. Kemenkes RI. 2004. *Peraturan menteri kesehatan nomor 949 tahun 2004 tentang pedoman penyelenggaraan sistem kewaspadaan dini kejadian luar biasa (KLB)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
4. Fung, F., Wang, H. S. and Menon, S. (2018) 'Food safety in the 21st century', *Biomedical Journal*, 41(2), pp. 88–95. doi: 10.1016/j.bj.2018.03.003.
5. CDC. (2022). Foodborne illness source attribution estimates for 2020 for Salmonella, Escherichia coli o157, and Listeria monocytogenes using multi-year outbreak surveillance data, United States.the Interagency Food Safety Analytics Collaboration (IFSAC).

6. BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 11 Tahun 2021 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
7. BPOM DIY. (2021). Laporan Tahunan 2021 Balai Besar POM di Yogyakarta. Yogyakarta
8. Kurniaty, R. T., Lustiyati, E. D. and Nisati, N. (2017) 'Hubungan Praktik Higiene Sanitasi Dengan Cemaran Bakteri Escherichia coli Pada Olahan Ikan Bakar di Warung Makan Seafood Pantai Depok, Bantul, Yogyakarta', *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, 2(2), pp. 53–63. Available at: <http://formilkesmas.respati.ac.id/index.php/formil/article/view/68>.
9. Notoatmodjo, S. (2007) *Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.
10. Green, Lawrence; (2000). Health Promotion Planning on Education and Environment Approach.
11. Notoatmodjo, S. (2013). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
12. Sugiyono, P. D. (2017) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Edited by Alfabeta. BANDUNG: CV.
13. Lemeshow, 1997, *Besar Sampel Dalam Penelitian Kesehatan*, Yogyakarta, UGM
14. Notoatmodjo, S. (2003). *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
15. Mujiburrahman, Riyadi, M., & dkk. (2020). Pengetahuan Berhubungan dengan Peningkatan Perilaku Pencegahan Covid-19 di Masyarakat. *Jurnal Keperawatan Terpadu*, Vol. 2, hal. 130–140
16. Fuadi, F. (2016). Hubungan Antara Pengetahuan dengan Sikap Masyarakat dalam Mencegah Leptospirosis di Desa Pabelan Kecamatan Kartasura Kabupaten Sukoharjo.
17. Notoatmodjo, S. (2012a). *Kesehatan Masyarakat Ilmu & Seni*. In Rineka Cipta.
18. Budiman & Riyanto, A. (2013). *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika Dahlan.
19. Purnamasari, I., & Raharyani, A. (2020). *Jurnal Ilmiah Kesehatan* 2020. (Mei), 33–42.
20. Handayani, N. M. A. et al. 2012, 'Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem', *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), pp. 194–202.
21. Purwoastuti, E., & Walyani, E. (2015). *Perilaku & Softskills Kesehatan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. Rachmani, A., Budiyo, & dkk. (2020). Pengetahuan, Sikap dan Praktik Pencegahan Covid-19 pada Masyarakat Kota Depok, Jawa Barat. *MPPKI (Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia): The Indonesian Journal of Health Promotion*, Vol. 4, hal. 97.
22. Avrilinda K. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *e-journal Boga*. 2016;5(2).
23. Notoatmodjo, S. (2010) *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
24. Khairunnisa, Z. Rizka, S. & Sulfia, M. (2021). Hubungan Karakteristik dan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Pencegahan Covid-19

- pada Masyarakat Desa Paya Bujok Blang Pase Kota Langsa. *Jurnal Averrous*. Vol. 6 No. 1
25. Marsaulina I. Study Tentang Pengetahuan Perilaku Dan Kebersihan Penjamah Makanan Pada Tempat Umum Pariwisata Di DKI 10. Jakarta (TMII, TIJA, TMR). Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara; 2004.
 26. Prasetya, E. (2017). Hygiene dan sanitasi rumah makan di wilayah Kota Gorontalo. Jurusan Kesehatan Masyarakat FIKK. Universitas Negeri Gorontalo (diakses pada 10 April 2023)
 27. Dirgahayu, N. (2015). Hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku hidup bersih dan sehat siswa di Madrasah Ibtidaiyah Muhammdiyah Gonilan Kartasura Sukoharjo. Fakultas Kedokteran. Universitas Muhammadiyah Surakarta. (diakses pada 10 April 2023)
 28. Notoatmodjo, S. (2011). Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Rineka Cipta
 29. Wawan, A. 2010. Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia. Yogyakarta: Nuha Medika
 30. Fitriani, S. & Ruhana, A. (2023). Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan di Alun-Alun Gresik. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*. Vol. 3 No.1: 261-266
 31. Notoatmodjo, S. (2012b). Metodologi Penelitian Kesehatan Cetakan Kedua. Rineka Cipta.
 32. Gannika, L., & Sembiring, E. (2020). Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Pencegahan Coronavirus Disease 2019 (Covid-19) Pada Masyarakat Sulawesi Utara. *Jurnal Keperawatan*, Vol. 16, hal. 83–89.
 33. Stuart, G., & Sundeen, S. (2007). Buku Saku Keperawatan Jiwa, Edisi 3. In *Local Responses to the English Reformation*.
 34. Priyoto. 2018. Teori Sikap dan Perilaku dalam Kesehatan. Yogyakarta. Nuha Medika. Hal 83.
 35. Moreb, N.A., Priyadarshini, A., Jaiswal, A.K., 2017, Knowledge of food Safety and Food Handling Practice amongst Food Handler in the Republic of Ireland, *Journal ELSEVIER*, Volume 80, Halaman 341- 349.
 36. Banun, Titi. (2016). Hubungan antara pengetahuan PHBS dengan pola hidup sehat siswa di SD Tamanan, *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*. Edisi 14.
 37. Depdiknas .2003. Undang-undang RI No.20 tahun 2003.tentang sistem pendidikan nasional.
 38. Ningsih, R., 2014, Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume 10, Nomer 1, Halaman 64-72.
 39. Ravianto, J. 1990. Produktivitas Tenaga Kerja Indonesia. Lembaga Sarana Informasi Usaha dan Produktivitas. Jakarta.
 40. Qorih, M, Dkk. 1991. Penyuluhan Kesehatan Masyarakat di Bidang Sanitasi Makanan. APK, Surabaya.
 41. Gaman dan Sherrington. 1996. *The Science of Food*. Boston, Mass: Butterworth Heinemann