

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempat pengolahan makanan merupakan tempat untuk mempersiapkan, atau mengolah suatu bahan mentah menjadi suatu makanan yang dapat disajikan dan di konsumsi, tempat tersebut biasa disebut dapur. Dapur mempunyai peran yang penting dalam pengolahan makanan, karena kualitas makanan yang diolah tergantung dari *personal hygiene* dari orang yang mengolah dan juga kebersihan tempat pengolahan makanan tersebut. Adanya makanan dan sampah yang di hasilkan dari pengolahan makanan tersebut akan menjadi daya tarik binatang pengganggu yaitu salah satunya lalat (Windarso, 2014).

Makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia (Astawan, 2010 dalam Chahaya dkk, 2012). Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh *hygiene* sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan makan perlu diadakan pengawasan terhadap *hygiene* sanitasi makanan dan minuman dengan memperhatikan dalam proses pengolahan makanan dan minuman yaitu pemilahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan (Menkes RI, 2004). Penyelenggaraan sanitasi makanan bertujuan untuk menyingkirkan resiko terkontaminasi oleh

mikroorganisme pada tahap-tahap yang berbeda dalam produksi dan pemrosesan makanan (Dinkes Banyuwangi, 2012 dalam Habu, 2015).

Lalat berperan dalam penularan penyakit secara mekanis pada manusia maupun hewan. Infeksi terjadi melalui konsumsi makanan atau minuman yang di hinggapi oleh lalat. Peristiwa penularan penyakit yang disebarkan lalat bersumber dari makanan yang berasal dari tempat pengolahan makanan (TPM) khususnya jasaboga, rumah makan dan makanan jajanan yang pengolahannya tidak memenuhi syarat kesehatan atau sanitasi lingkungan (Andriani, 2007 dalam Devi J dkk, 2013). Lalat merupakan salah satu kelompok *insect* (serangga) terbanyak yang berkembang serta berperan dalam penyebaran penyakit, baik sebagai vektor mekanik protozoa, bakteri maupun cacing. Kebiasaan lalat ialah hidup di tempat kotor serta sangat tertarik dengan bau busuk serta bersifat *cosmopolitan* yang berarti kehidupan lalat dijumpai merata hampir di seluruh permukaan bumi (Suyono, Budiman, 2016).

PT. Sinkona Indonesia Lestari merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang farmasi dan melibatkan lebih dari 100 pekerja. PT. Sinkona Indonesia Lestari memproduksi garam kina dan derivatnya dengan menggunakan bahan baku utama kulit pohon kina yang seterusnya garam kina tersebut dijadikan bahan tambahan untuk kebutuhan farmasi, bahan minuman dan kimia.

Saat ini, permintaan garam kina semakin pesat, hal ini mendorong PT. Sinkona Indonesia Lestari untuk meningkatkan proses produksinya memenuhi ketersediaan produk dan mampu menembus pasar internasional dengan menyuplai produknya ke berbagai industri di dunia. Semakin banyaknya permintaan garam kina, industri tentu membutuhkan sumber daya manusia yang berkualitas

professional. Salah satu upaya untuk meningkatkan produktifitas sumber daya manusia, PT. Sinkona Indonesia Lestari menyediakan fasilitas tempat pengolahan makanan atau dapur untuk mengolah bahan makanan menjadi makanan siap saji sehingga makanan dapat langsung dihidangkan kepada seluruh karyawan.

Menurut Permenkes No. 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygine Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, baku mutu kepadatan lalat yaitu harus 0 ekor lalat. Berdasarkan hasil pengukuran kepadatan lalat di tempat pengolahan makanan PT. Sinkona Indonesia Lestari nilai rata-rata lalat sejumlah 6 ekor yang berarti kepadatan lalat dikategorikan tinggi dan perlu dilakukan upaya pengendalian. Pengendalian lalat dapat dilakukan dengan berbagai macam cara, baik secara fisik, kimia, biologis maupun kultural (Martini dkk, 2012).

Cara serangga melihat suatu warna tidak seperti cara kita melihat. Seperti halnya warna hijau daun bagi serangga itu adalah warna kuning dan biru secara terpisah, mengingat hijau adalah gabungan warna biru dan kuning (Kurniawati, 2017). Salah satu cara mengendalikan serangga hama adalah dengan menggunakan perangkap warna. Perangkap ini memanfaatkan ketertarikan serangga pada warna tertentu. Perangkap ini cukup banyak digunakan karena praktis, mudah dan murah. (Kurniawati, 2017). Adapun penelitian yang dilakukan oleh Erba Kalto Manik, Susanti br Perangin-Angin (2018) mengenai ketertarikan lalat terhadap berbagai warna. Dari hasil penelitian tersebut diperoleh bahwa dari beberapa variasi warna terdapat perbedaaan jumlah kepadatan lalat yaitu warna pink dengan hasil rata-rata 7,61 ekor , warna orange dengan hasil rata-rata 5,77 ekor, biru muda dengan hasil rata-rata 6,8 ekor, kuning dengan hasil rata-rata 9,91 ekor dan hijau muda dengan hasil rata-rata 6,49 ekor. Dari hasil penelitian tersebut warna yang paling disenangi

lalat adalah warna kuning dan warna yang paling tidak disenangi lalat adalah warna biru dan hijau.

Menurut Wulandari, dkk (2015) pada penelitiannya mengenai pengaruh variasi warna kuning terhadap jumlah kepadatan lalat diperoleh bahwa terdapat pengaruh penggunaan variasi warna kuning tua dengan hasil rata-rata 16 ekor, warna kuning muda dengan hasil rata-rata 9,75 ekor, putih dengan hasil rata-rata 9,5 ekor dan warna asli kayu. Warna yang paling di senangi lalat adalah warna kuning tua dengan hasil rata-rata 8,5 ekor.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk untuk melakukan penelitian pengendalian vektor dan binatang pengganggu mengenai “Variasi Warna Kuning pada Alat *Electrocutor Fly Killer* Terhadap Kematian Lalat di Kantin PT. Sinkona Indonesia Lestari”. Dalam penelitian ini menggunakan variasi warna sebagai penarik lalat dan aliran listrik dari kawat sebagai *killer* atau pembunuh lalat. Warna yang diterapkan pada alat dalam penelitian ini adalah kuning, gold, kuning daffodil dan warna putih sebagai kontrol.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana variasi warna kuning pada alat *Electrocutor Fly Killer Portable* terhadap kematian lalat di kantin PT. Sinkona Indonesia Lestari?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui variasi warna kuning pada alat *Electrocutor Fly Killer Portable* terhadap kematian lalat di Kantin PT. Sinkona Indonesia Lestari.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui jumlah kepadatan lalat di Kantin PT. Sinkona Indonesia Lestari.
2. Untuk mengetahui faktor lingkungan yang mempengaruhi banyaknya jumlah kepadatan lalat di Kantin PT. Sinkona Indonesia Lestari.
3. Untuk mengetahui jumlah kematian lalat pada variasi warna kuning (kuning, gold, dan kuning daffodil).
4. Untuk mengetahui perbedaan variasi warna kuning (kuning, gold, dan kuning daffodil) terhadap kematian lalat pada alat *Electrocutor Fly Killer Portable*.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Masyarakat

Diharapkan hasil penelitian dapat memberikan informasi mengenai kesehatan lingkungan khususnya dalam permasalahan kepadatan lalat yang dapat diterapkan oleh masyarakat luas.

1.4.2 Bagi Industri

Diharapkan hasil penelitian dapat memberikan informasi kepada pihak industri mengenai salah satu alternatif pengendalian permasalahan kepadatan lalat serta dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk diterapkan di PT. Sinkona Indonesia Lestari.

1.4.3 Bagi Institusi

Diharapkan hasil penelitian dapat menambah bahan kepustakaan bagi institusi serta sebagai bahan kajian pustaka bagi mahasiswa yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut.

1.4.4 Bagi Peneliti

Peneliti dapat mengaplikasikan ilmu yang dipelajari di institusi mengenai pengendalian vektor dan binatang pengganggu serta dapat menambah wawasan dan pengalaman dalam menganalisis permasalahan yang terdapat di industri khususnya permasalahan kepadatan lalat.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah untuk melihat variasi warna kuning pada alat *Electrocutor Fly Killer* terhadap kematian lalat di Kantin PT. Sinkona Indonesia Lestari.