

SKRIPSI

ANALISIS KONDISI SANITASI DAN TINGKAT KEPADATAN LALAT PADA RUMAH MAKAN DI TERMINAL SAKO KENTEN KOTA PALEMBANG



OLEH

NAMA : ANDINA NURRAFIQAH

NIM : 10031181823006

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

SKRIPSI

ANALISIS KONDISI SANITASI DAN TINGKAT KEPADATAN LALAT PADA RUMAH MAKAN DI TERMINAL SAKO KENTEN KOTA PALEMBANG

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Lingkungan pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : ANDINA NURRAFIQAH
NIM : 10031181823006

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

**KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, November 2022**

Andina Nurrafiqah; Dibimbing oleh Dini Arista Putri, S.Si., M.PH.

**Analisis Kondisi Sanitasi dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan
di Terminal Sako Kenten Kota Palembang**

xv+96 halaman, 10 tabel, 8 gambar, 7 lampiran

ABSTRAK

Kondisi sanitasi pada rumah makan dan praktik kebersihan penjamah yang buruk memiliki potensi yang cukup besar dalam menimbulkan gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan pangan. Selain itu tingkat kepadatan lalat yang tinggi akibat sanitasi buruk juga dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi sanitasi dan gambaran mengenai tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di Terminal Sako Kenten Kota Palembang. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode observasi, wawancara mendalam dan dokumentasi untuk mendapatkan gambaran dan analisis kondisi sanitasi di rumah makan dan dilakukan pengukuran menggunakan *flygrill* untuk mendapatkan indeks kepadatan lalat. Jumlah informan pada penelitian ini sebanyak 15 orang terdiri dari 3 informan kunci dan 12 informan biasa. Hasil dari penelitian ini menunjukkan pada rumah makan terdapat tempat sampah yang tidak terbuat dari bahan kedap air dan tidak mempunyai tutup, kondisi tempat pencucian peralatan tidak terdiri dari tiga bak pencuci dan terdapat tempat pencucian tidak terbuat dari bahan yang aman, kondisi tempat penyimpanan makan tidak terpelihara dengan baik, tempat penyimpanan tidak terpisah antara bahan makanan dan makanan jadi dan disimpan dalam keadaan terbuka, serta cara penyajian dan membawa makanan dengan terbuka dan terdapat serangga atau vektor di tempat penyajian makanan. Hasil mengenai kepadatan lalat dari keenam titik pengukuran berdasarkan Permenkes No. 50 Tahun 2017, hanya satu titik yang sesuai standar <2 yaitu rumah makan X sebesar 0,8. Kelima titik pengukuran lainnya memiliki hasil >2 . Kesimpulan dari penelitian ini bahwa pihak rumah makan telah melaksanakan aturan Permenkes No. 1096 Tahun 2011 dalam menerapkan indikator kondisi tempat sampah, kondisi tempat pencucian peralatan, kondisi tempat penyimpanan makan dan kondisi tempat penyajian. Namun beberapa aspek masih belum sesuai. Saran bagi pihak rumah makan untuk dapat mengganti tempat sampah yang tertutup, menambah bak pencucian, memberikan tutup pada makanan yang disimpan maupun dijual dan rumah makan dapat menyediakan perekat lalat.

Kata Kunci : Indeks Kepadatan Lalat, Rumah Makan, Sanitasi
Kepustakaan : 63 (1992–2022)

**ENVIRONMENTAL HEALTH
FACULTY OF PUBLIC HEALTH
SRIWIJAYA UNIVERSITY
THESIS, NOVEMBER 2022**

Andina Nurrafiqah; Supervised by Dini Arista Putri, S.Si.,M.PH

Analysis Of Sanitation Conditions And Density Levels Of Flies In Restaurant At Sako Kenten Terminal Palembang City

xv+96 pages, 10 tables, 8 images, 7 appendices

ABSTRACT

Sanitation conditions in restaurants and poor hygiene practices for handlers potentially cause health problems such as foodborne diseases. Additionally, the high density of flies due to poor sanitation can also cause health problems. This study aims to analyze sanitary conditions and describe the density of flies in restaurants at the Sako Kenten Terminal in Palembang City. This is a qualitative research using observation methods, in-depth interviews and documentation to get an analysis of sanitary conditions and fly grill one the tools measuring density of flies. The informants were 15 people; 3 key informants and 12 regular informants. The results indicate that there were trash cans that are not made of waterproof material and didn't have lids. The equipments and place of dish-washing didn't consist of three washing chambers and there were washing places that weren't made of strong and safe materials. While the food storage area was also not well-maintained. The area of food ingredients and finished food weren't separated and were stored in open area. Also, the food serving and carrying was done openly, and the food container and handling used unclean tools. Insects or vectors were found in the food serving place. Regarding the density population of flies from the six measurement points according to Permenkes No. 50 of 2017, only one point complies with the standard <2 , which is the X restaurant of 0.8. The other five measurement points have >2 results. These results conclude that the restaurants have implemented Permenkes No. 1096 of 2011 in implementing indicators for the condition of trash cans, washing equipment, food storage and serving. But in some aspects, it hasn't meet the standard. Suggestions for restaurants to replace trash bins with lids, add washing tubs, provide lids for food stored and served and can provide fly adhesive.

Keywords : Flies Density Index, Restaurant, Sanitation

Bibliography : 63 (1992–2022)

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 2022

Yang bersangkutan,



Andina Nurrafiqah

NIM. 10031181823006

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS KONDISI SANITASI DAN TINGKAT KEPADATAN LALAT PADA RUMAH MAKAN DI TERMINAL SAKO KENTEN KOTA PALEMBANG

SKRIPSI

Diajukan Untuk memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

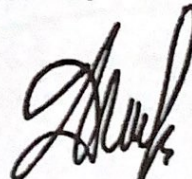
Oleh :
ANDINA NURRAFIQAH
NIM. 10031181823006

Indralaya, November 2022

Mengetahui
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Pembimbing



Dini Arista Putri, S. Si., M. PH
NIP. 199101302022032004

HALAMAN PERSETUJUAN

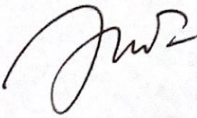
Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul “ Analisis Kondisi Sanitasi dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Kota Palembang “ telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada Tanggal 18 November 2022..

Indralaya, 2022

Tim Penguji Skripsi



Ketua :

1. Imelda Gernauli Purba, S.KM. M.Kes.
NIP. 197502042014092003

()

Anggota :

1. Rafika Oktivaningrum, S.K.M., M.Sc.
NIP. 199110082022032012
2. Dini Arista Putri, S.Si, M.PH
NIP. 199101302022032004


()
()

Mengetahui
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Dr. Misnaniarti, S.KM., M. KM
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi
Kesehatan Lingkungan

()

Dr. Elvi Sunarsih, S. KM., M.Kes
NIP. 197806282009122004

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Andina Nurrafiqah
NIM : 10031181823006
Tempat Tanggal Lahir : Palembang, 31 Desember 2001
Agama : Islam
Alamat Rumah : Jl. Pertahanan IV, 16 Ulu Palembang
No. HP/ Email : 085381862218/ andinanurrafiqah@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. TK (2006–2007) : TK Tunas Jaya Palembang
2. SD (2007-2013) : SDIT Auladi Palembang
3. SMP (2013-2015) : MTs N 2 Palembang
4. SMA (2015-2018) : SMAN 3 Unggulan Kayuagung
5. Kuliah (2018-2022) : Program Studi Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat

Riwayat Organisasi

1. 2018 : Anggota Departemen Kestari BKM Adz – Dzikra Fakultas Kesehatan Masyarakat
2. 2019-2020 : Anggota Departemen Kemuslimahan BKM Adz - Dzikra Fakultas Kesehatan Masyarakat
3. 2019-2020 : Anggota Biro Danus BO Green Environment Organization Fakultas Kesehatan Masyarakat
4. 2020-2021 : Staf Ahli Biro Danus BO Green Environment Organization Fakultas Kesehatan Masyarakat

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah Swt. yang telah melimpahkan karunia dan rahmat-Nya sehingga skripsi ini dapat selesai dengan judul “Analisis Kondisi Sanitasi dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Kota Palembang“. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Program Studi Kesehatan Lingkungan Universitas Sriwijaya. Dalam menyelesaikan skripsi ini tentunya ada bantuan, arahan serta saran dari berbagai pihak. Oleh karenanya pada kesempatan ini Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya yaitu Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM.
2. Kepala Program Studi Kesehatan Lingkungan yaitu ibu Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
3. Dosen Pembimbing yang telah meluangkan banyak waktu, pikiran dan tenaga untuk membantu mengarahkan dan memberi saran serta motivasi sehingga proses pengerjaan skripsi ini dapat selesai dengan baik yaitu ibu Dini Arista Putri, S.Si., M.PH.
4. Dosen Penguji I yang sekaligus menjadi dosen pembimbing akademik penulis yang telah banyak memberikan pengetahuan dan pelajaran serta memberikan bimbingan, arahan dan saran sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik yaitu ibu Imelda Gernauli Purba, S.KM., M.Kes.
5. Dosen Penguji II yang telah banyak memberikan pengetahuan dan pelajaran serta memberikan bimbingan, arahan dan saran sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik yaitu ibu Rafika Oktivaningrum, S.K.M., M.Sc.
6. Keluarga yang telah memberikan banyak dukungan dalam segala hal dan do'a yaitu Papa Nafriadi, Mama Natri Kirana, S.Pd., kedua adik saya Faza dan Aisyah serta sepupu saya Maqhfira.
7. Seluruh dosen dan Staff maupun Civitas Akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

8. Teman-teman seperjuangan dari awal perkuliahan hingga akhir yang telah berjuang bersama dan banyak membantu dalam berbagai hal yaitu Salsa, Elda, Lily, Oliv dan Kiki.
9. Teman-teman Kesehatan Lingkungan 2018 serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan kontribusi dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan, untuk itu penulis menerima segala kritik dan saran yang bersifat membangun. Akhir kata Penulis mengucapkan terima kasih semoga hasil skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Indralaya, November 2022

Andina Nurrafiqah

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai civitas akademik Universitas Sriwijaya saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Andina Nurrafiqah

NIM : 10031181823006

Program Studi : Kesehatan Lingkungan

Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif** (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

“Analisis Kondisi Sanitasi dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Kota Palembang”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya

Pada Tanggal : November 2022

Yang menyatakan,

Andina Nurrafiqah

10031181823006

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi Peneliti	5
1.4.2 Bagi Penjual	5
1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	6
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5.1 Ruang Lingkup Tempat.....	6
1.5.2 Ruang Lingkup Waktu	6
1.5.3 Ruang Lingkup Materi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Definisi Rumah Makan	7
2.2 Sanitasi Rumah Makan.....	7
2.2.1 Definisi Sanitasi	7
2.2.2 Syarat Hygiene Sanitasi Rumah Makan.....	8

2.3	Lalat.....	11
2.3.1.	Gambaran Umum Lalat.....	11
2.3.2.	Siklus Hidup Lalat	12
2.3.3.	Kebiasaan Hidup Lalat.....	13
2.4	Penyakit Yang Ditularkan Melalui Lalat.....	15
2.5	Tingkat Kepadatan Lalat	17
2.4.1	Standar Baku Mutu Kepadatan Lalat	17
2.4.2	Pengukuran Kepadatan Lalat	17
2.6	Penelitian Terdahulu.....	19
2.7	Kerangka Teori.....	22
2.8	Kerangka Pikir.....	23
2.9	Definisi Istilah	24
BAB III METODE PENELITIAN		25
3.1	Desain Penelitian	25
3.2	Informan Penelitian	25
3.3	Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data	26
3.3.1.	Jenis Data	26
3.3.2.	Cara Pengumpulan Data.....	27
3.3.3.	Alat Pengumpulan Data	28
3.4	Pengolahan Data.....	28
3.5	Validitas Data	29
3.6	Analisis dan Penyajian Data	30
3.6.1.	Analisis dan Penyajian Data	30
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		31
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	31
4.2	Karakteristik Informan Penelitian	32
4.3	Hasil Penelitian.....	33
4.3.1.	Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Palembang	33
4.3.2.	Kondisi Tempat Sampah Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Palembang	36
4.3.3.	Kondisi Tempat Pencucian Peralatan Makan Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Palembang.....	46
4.3.4.	Kondisi Tempat Penyimpanan Makanan Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Palembang.....	53

4.3.5.	Kondisi Tempat Penyajian Makanan Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Palembang.....	63
BAB V	PEMBAHASAN	72
5.1	Keterbatasan Penelitian	72
5.2	Menganalisis Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Kota Palembang	72
5.3	Menganalisis Kondisi Tempat Sampah Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Kota Palembang	77
5.4	Menganalisis Kondisi Tempat Pencucian Peralatan Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Kota Palembang	80
5.5	Menganalisis Kondisi Tempat Penyimpanan Makanan Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Palembang.....	83
5.6	Menganalisis Kondisi Tempat Penyajian Makanan Pada Rumah Makan di Terminal Sako Kenten Palembang.....	85
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	88
6.1	Kesimpulan.....	88
6.2	Saran	89
6.2.1	Bagi Rumah Makan.....	89
6.2.2	Bagi Peneliti Selanjutnya	90
Daftar Pustaka.....		91

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	19
Tabel 2. 2 Definisi Istilah.....	24
Tabel 3. 1 Informan Penelitian.....	26
Tabel 4. 1 Karakteristik Informan Penelitian.....	32
Tabel 4. 2 Gambaran Tingkat Kepadatan Lalat Di Tempat Pengolahan Makanan	35
Tabel 4. 3 Gambaran Tingkat Kepadatan Lalat Di Tempat Penyajian Makanan .	35
Tabel 4. 4 Hasil Observasi Kondisi Tempat Sampah Di Rumah Makan.....	45
Tabel 4. 5 Hasil Observasi Kondisi Tempat Pencucian Peralatan Di Rumah Makan.....	53
Tabel 4. 6 Hasil Observasi Kondisi Tempat Penyimpanan Makanan Di Rumah Makan.....	62
Tabel 4. 7 Hasil Observasi Kondisi Tempat Penyajian Makanan di Rumah Makan.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Siklus Hidup Lalat.....	12
Gambar 2. 2 Alat Flygrill	17
Gambar 2. 3 Kerangka Pikir.....	23
Gambar 4. 1 (a) Lokasi Penelitian RM X (b) Lokasi Penelitian RM Y (c) Lokasi Penelitian RM Z.....	31
Gambar 4. 2 (a) Pengukuran Kepadatan Lalat (b) Pengukuran Kepadatan Lalat .	36
Gambar 4. 3 (a) Sampah menggunakan plastik dan bersampingan dengan sayur masak (b) Sampah menggunakan keranjang dan bersampingan dengan bahan makanan	41
Gambar 4. 4 (a) kondisi tempat pencucian peralatan (b) tempat penyimpanan alat makan (c) bak penampung air (d) kualiti tempat penyimpanan makanan berkuah	51
Gambar 4. 5 (a) Tempat Penampung Air (b) Meja Tempat Bumbu (c) Makanan Jadi Terbuka (d) Ruang Pengolahan Makanan	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Inform Consent	98
Lampiran 2 Pedoman Wawancara	99
Lampiran 3 Lembar Observasi.....	113
Lampiran 4 Lembar Kode Etik Penelitian	116
Lampiran 5 Surat Izin Penelitian.....	117
Lampiran 6 Transkrip dan Matriks Wawancara Mendalam.....	118
Lampiran 7 Dokumentasi	173

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terkait makanan yang disediakan di luar rumah, maka meningkat pula jumlah usaha baik dari perusahaan maupun perorangan yang bergerak dalam bidang penyediaan makanan untuk kepentingan umum, yang dimana haruslah sejalan dengan terjaminnya mutu kesehatan dan keamanannya. Menurut Napitupulu et al. (2019) makanan yang disajikan serta dijual oleh penjual makanan harus memenuhi syarat kesehatan agar tidak menimbulkan resiko penyakit dan atau kematian. Praktik kebersihan dan sanitasi buruk dapat menciptakan kondisi yang tidak sehat dan dapat menyebabkan penyakit seperti disentri, kolera, diare, tipes dan infeksi parasit usus (UNICEF, 2012). Menurut data Badan Kesehatan Dunia, bahwa penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*) dan diare karena cemaran air (*waterborne disease*) membunuh sekitar 2 juta orang per tahun, termasuk diantaranya anak-anak (WHO, 2013). Disebutkan juga oleh WHO bahwa dari satu kasus yang berhubungan dengan Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP) di suatu negara berkembang, setidaknya terdapat 99 kasus lain yang tidak dilaporkan (RI, 2019).

Tempat pengelolaan pangan memiliki potensi yang cukup besar dalam menimbulkan gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*). Adapun usaha pengelolaan makanan yang termasuk didalamnya ialah jasa boga atau katering, rumah makan dan restoran, depot air minum, kantin dan makanan jajanan disebut sebagai Tempat Pengelolaan Pangan (TPP). Berdasarkan data yang didapat dari Kemenkes (2020) persentase Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang memenuhi syarat sesuai standar secara nasional pada tahun 2020 adalah 43,5%. Untuk tingkat provinsi Sumatera Selatan, berdasarkan data yang didapat dari Dinas Kesehatan (2020) persentase Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang memenuhi syarat sesuai standar di provinsi Sumatera Selatan pada tahun 2020 yakni 44,08%. Dari total jumlah TPP yang tercatat dan dilaporkan sebanyak 2.702 buah, dan yang memenuhi syarat sebanyak 1191. Sedangkan untuk Kota Palembang, dari total jumlah TPP yang ada sebanyak 249 buah, untuk yang

memenuhi syarat sebanyak 78 buah atau 31,33% dan untuk yang tidak memenuhi syarat sebanyak 171 buah atau 68,67%.

Penelitian oleh Novitry et al. (2021) mengatakan bahwa bahaya kesehatan di rumah makan karena kondisi sanitasinya tidak memenuhi syarat, dapat timbul oleh beberapa faktor seperti kondisi tempat penyimpanan yang tidak sesuai syarat tempat penjualan, tempat pengolahan tidak memadai, tidak memiliki sarana pencegahan vektor dan kurang terpenuhinya beberapa fasilitas sanitasi lainnya. Adapun hasil penelitian yang dilakukan oleh Fadly and Anwar (2017) mengenai kualitas sanitasi rumah makan didapatkan 5 dari 12 rumah makan yang memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi atau sebesar 41,7%. Mengenai variabel peralatan didapatkan hasil 3 rumah makan yang memenuhi persyaratan atau hanya sebesar 25%. Begitu juga dengan tersedianya sarana pencegahan serangga dan tikus didapatkan hanya pada 3 rumah makan atau 25% dengan berupa pemasangan kawat kasa dan terali tikus.

Penelitian lainnya dilakukan Mandas et al. (2018) terdapat beberapa komponen dalam fasilitas sanitasi di rumah makan yang belum memenuhi syarat, yaitu toilet dan tempat mencuci peralatan. Berdasarkan penelitian Pawenang (2017) didapatkan kondisi sanitasi yang buruk di kantin sekolah dasar berupa kondisi tempat pencucian peralatan yang buruk sebanyak 55%, tempat penyajian makanan sebanyak 40%, tempat penyimpanan bahan makanan sebanyak 35%, dan tingkat kepadatan lalat dengan kategori tinggi sebanyak 20%.

Selain sanitasi yang buruk, tingkat kepadatan lalat yang tinggi dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Hasil penelitian Lestari and Nirmala (2017) mendapatkan bahwa tingkat kepadatan lalat memiliki faktor resiko terhadap kejadian demam tifoid sebesar 3,1 kali lipat. Lalat termasuk vektor yang menyebabkan terjadinya *foodborne diseases* antara lain, diare, disentri, muntaber, *typhus* dan beberapa spesies dapat menyebabkan *myiasis*. Kemampuan lalat dalam memindahkan agen infeksius kepada inangnya atau disebut dengan *vector competence* sangat menentukan aktivitas transmisi agen patogen dari lalat ke manusia. Melalui muntahan, kotoran, maupun hanya memindahkan kuman yang berada di permukaan tubuhnya, merupakan cara lalat memindahkan agen penyakit untuk mengkontaminasi makanan yang dihindarkannya (Andiarsa, 2018).

Standar baku mutu kesehatan lingkungan untuk vektor lalat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 50 tahun 2017 ialah dengan batas maksimum berjumlah <2. Faktor - faktor yang mempengaruhi tingkat kepadatan lalat di rumah makan antara lain ialah sarana tempat pencucian peralatan yang buruk, memiliki resiko 12 kali mengakibatkan kepadatan lalat yang tinggi dari pada tempat pencucian peralatan yang baik. Ketidaktersediaan sarana pencegahan lalat juga memiliki resiko 12 kali mengakibatkan kepadatan lalat yang tinggi dari pada ketersediaan sarana pencegahan lalat, serta tempat penyimpanan bahan makanan yang buruk memiliki resiko 8,250 kali mengakibatkan kepadatan lalat yang tinggi dari pada tempat penyimpanan bahan makanan yang baik (Annisa, 2019).

Selanjutnya, kondisi tempat sampah yang buruk juga memiliki resiko 9,5 kali mengakibatkan kepadatan lalat yang tinggi daripada kondisi tempat sampah yang baik, dan saluran pembuangan air limbah yang buruk memiliki resiko 2,6 kali mengakibatkan kepadatan lalat yang tinggi daripada saluran pembuangan air limbah yang baik (Ervian, 2019). Penelitian Masyudi (2018) menyebutkan bahwa terdapat pengaruh antara tempat penyimpanan makanan dengan kepadatan lalat pada warung nasi dan kantin dengan nilai p- value 0,031 dan tidak ada pengaruh antara penyediaan air bersih dengan kepadatan lalat dengan nilai p- value 0,582 , serta tidak ada pengaruh antara pengelolaan sampah dengan tingkat kepadatan lalat dengan nilai p- value 0,110.

Berdasarkan hasil observasi, rumah makan yang ada di terminal Sako Kenten kota Palembang terdapat beberapa kondisi sanitasinya yang kurang baik. Hal ini ditandai dengan masih terdapat beberapa vektor lalat di sekitar rumah makan, diantaranya di tempat penyajian makanan, di tempat penyimpanan makanan, bahkan tempat pencucian peralatan. Beberapa tempat pencucian sanitasinya belum cukup memadai. Tempat pencucian peralatan terdapat genangan air yang kotor. Alat yang digunakan atau spons untuk mencuci terlihat kotor. Makanan yang ada di tempat penyajian tidak dijaga dari sumber pencemar dan dibiarkan terbuka. Bahan makanan tidak disimpan dengan aturan sejenis dan dibiarkan tergeletak di lantai dapur yang kotor. Beberapa rumah makan tidak memiliki sarana pencegahan lalat, terdapat vektor lainnya seperti tikus di sekitar tempat sampah dekat rumah makan, dan tempat penyajian makanan masih terdapat

lalat yang sering hinggap bahkan pada makanan secara langsung. Rumah makan terletak di dalam lingkungan terminal yang juga berada tidak jauh dari pasar, membuat letaknya menjadi strategis dengan tingkat mobilitas yang tinggi.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat diketahui bahwa kondisi sanitasi yang belum memadai dan tingkat kepadatan lalat yang tinggi di rumah makan dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Maka berdasarkan permasalahan yang ada, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang menganalisis bagaimana kondisi sanitasi dan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di terminal Sako Kenten.

1.2 Rumusan Masalah

Rumah makan di terminal Sako Kenten Kota Palembang terletak di dalam lingkungan terminal Sako yang merupakan terminal tipe C di Kota Palembang yang terdapat angkutan umum jenis angkutan kota dan bus. Lokasi rumah makan berjarak 350 meter dari pusat perbelanjaan yaitu pasar perumnas sako. Pada rumah makan di terminal Sako ditemukan beberapa permasalahan mengenai kondisi sanitasi jika merujuk pada persyaratan indikator higiene sanitasi jasaboga dalam peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 diantaranya mengenai kondisi tempat sampah, kondisi tempat pencucian peralatan, kondisi tempat penyimpanan makanan, kondisi tempat penyajian makanan dan tingkat kepadatan lalat yang cukup tinggi. Hal itu ditandai dengan adanya vektor lalat yang hinggap di sekitar rumah makan, seperti di tempat penyajian makanan, di tempat penyimpanan makanan, bahkan tempat pencucian peralatan. Beberapa tempat pencucian sanitasinya belum cukup memadai. Tempat pencucian peralatan terdapat genangan air yang kotor. Alat yang digunakan atau spons untuk mencuci terlihat kotor. Makanan yang ada di tempat penyajian tidak dijaga dari sumber pencemar dan dibiarkan terbuka. Beberapa tempat tidak tersedia tempat sampah untuk setiap ruang yang dapat menghasilkan sampah seperti di dapur. Bahan makanan tidak disimpan dengan aturan sejenis dan dibiarkan tergeletak di lantai dapur yang kotor. Beberapa rumah makan tidak memiliki sarana pencegahan lalat, terdapat vektor lainnya seperti tikus di sekitar tempat sampah dekat rumah makan. Selain sanitasi yang buruk, tingkat kepadatan lalat yang tinggi dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Hasil penelitian Lestari and Nirmala (2017) mendapatkan bahwa tingkat

kepadatan lalat memiliki faktor resiko terhadap kejadian demam tifoid sebesar 3,1 kali lipat. Sehingga berdasarkan uraian tersebut, maka permasalahan yang diangkat ialah mendeskripsikan tentang bagaimana kondisi sanitasi dan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di terminal sako kenten Kota Palembang.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi sanitasi dan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di terminal Sako Kenten Kota Palembang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di terminal Sako Kenten Kota Palembang
2. Menganalisis kondisi tempat sampah pada rumah makan di terminal Sako Kenten Kota Palembang
3. Menganalisis kondisi tempat pencucian peralatan pada rumah makan di terminal Sako Kenten Kota Palembang
4. Menganalisis kondisi tempat penyimpanan makanan pada rumah makan di terminal Sako Kenten Kota Palembang
5. Menganalisis kondisi tempat penyajian makanan pada rumah makan di terminal Sako Kenten Kota Palembang

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

1. Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengalaman dan wawasan bagi Peneliti.
2. Peneliti dapat mengimplementasikan ilmu yang di dapat selama kuliah jurusan Kesehatan Lingkungan dengan baik di masyarakat.
3. Dapat memenuhi syarat dalam menyelesaikan tugas akhir sebagai sarjana kesehatan lingkungan.

1.4.2 Bagi Penjual

1. Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan baru bagi penjual makanan mengenai faktor yang berhubungan dengan kepadatan lalat.

2. Dapat dijadikan bahan evaluasi untuk memperbaiki fasilitas sanitasi dan informasi tentang pentingnya menjaga fasilitas sanitasi tetap bersih demi menghindari kepadatan lalat pada lingkungan rumah makan di terminal Sako Kenten Kota Palembang.

1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan referensi di bidang keilmuan khususnya kesehatan lingkungan dalam hal sanitasi dan kepadatan lalat. Serta dapat menjadi tambahan literatur bagi civitas akademika untuk penelitian selanjutnya yang sejenis.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Tempat

Penelitian ini akan dilaksanakan di terminal Sako Kenten Kota Palembang yang beralamat di Jl. Siaran, Sialang, Kecamatan Sako, Kota Palembang.

1.5.2 Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni tahun 2022.

1.5.3 Ruang Lingkup Materi

Penelitian ini membahas mengenai analisis kondisi sanitasi dan tingkat kepadatan lalat pada rumah makan di terminal Sako Kenten kota Palembang secara kualitatif dengan metode observasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, I. 2003. Teknik Pengumpulan dan Analisis Data Kualitatif. *Pusat Penelitian Sosial Ekonomi. Litbang Pertanian, Bogor, 27.*
- Aisyah, A. 2017. Evaluasi Pengelolaan Sampah Sementara Dan Kepadatan Lalat Di Warung Makan Pasar Wonokromo Surabaya Tahun 2017. *Gema Lingkungan Kesehatan, 15.*
- Akhirah, M., Kristinawati, E., Sundayani, L. & Fihirudin, F. 2017. Perbedaan Penyebab Infeksi Parasit Usus Manusia Pada Vektor Lalat Rumah (*Musca Domestica*) Dan Lalat Hijau (*Chrysomya Megacephala*) Di Pasar Kota Mataram. *Jurnal Analis Medika Biosains, 4, 35-40.*
- Alristina, A. D., Ehasari, R. K. & Hayudanti, D. 2021. Kelaikan Penyelenggaraan Makanan pada Rumah Makan berdasarkan Pemeriksaan Fisik dan Laboratorium. *Jurnal Gizi dan Kesehatan, 13, 43-56.*
- Andiarsa, D. 2018. Lalat: Vektor yang Terabaikan Program? *Balaba: Jurnal Litbang Pengendalian Penyakit Bersumber Binatang Banjarnegara, 201-214.*
- Andriani, U. 2021. Hubungan Fasilitas Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Kota Bandar Lampung. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan, 13, 64-69.*
- Anggito, A. & Setiawan, J. 2018. *Metodologi penelitian kualitatif*, CV Jejak (Jejak Publisher).
- Annisa, A. 2019. *Hubungan Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Makan Pasar Besar Kota Madiun*. STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Arif, M. I. & Lestari, A. A. 2019. Studi Kepadatan Lalat dan Kandungan Formalin pada Ikan Basah di Pasar Pannampu Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat, 19, 15-20.*
- Atmoko Akparyo, T. P. H. 2017. Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 8.*

- Ayen, D., Umar, A. F. & Elwindra, E. 2016. Gambaran Proses Pengolahan Sampah dan Dampaknya Terhadap Kesehatan Masyarakat di Wilayah TPA Bantar Gebang Bekasi Tahun 2016. *Jurnal Persada Husada Indonesia*, 3, 59-71.
- Azwar, A. 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*, Jakarta, Yayasan Mutiara.
- Budiman, C. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Darmawi, A. 2017. Potensi timbulan sampah pada objek pariwisata pantai. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9, 61-71.
- Depkes, R. 1992. *Petunjuk Teknis Tentang Pemberantasan Lalat*. Jakarta. Ditjen PPM & PLP.
- Depkes, R. 2001. *Pedoman teknis pengendalian lalat*. Jakarta. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- DepKes, R. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPM dan PL.
- Dinas Kesehatan, P. S. S. 2020. *Laporan Akuntabilitas Kinerja Program Kesehatan Masyarakat tahun 2020*, Palembang, Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan.
- Ervian, W. 2019. *Hubungan Fasilitas Sanitasi Kantin Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Sekolah Menengah Atas Negeri Wilayah Kabupaten Madiun*. STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Fadly, M. & Anwar, N. M. 2017. Kualitas sanitasi rumah makan dan restoran di objek wisata pantai losari kota Makassar. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanudin. E-Journal on-line*. Melalui <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/24707>.
- Fahma, N. N., Suhiryanto, S., Soedarmanto, I., Yanuartono, Y., Nururrozi, A., Purnamaningsih, H. & Raharjo, S. 2020. Myiasis Diagnosis and Treatment in Goat. *Journal of Applied Veterinary Science And Technology*, 1, 29-33.
- Firmansyah, Y. W., Ramadhansyah, M. F., Fuadi, M. F. & Nurjazuli, N. 2021. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Diare Pada Balita: Sebuah Review. *Bul. Keslingmas*, 40, 1-6.

- Gunarti, L. S. 2015. Studi identifikasi bakteri (*Salmonella sp*) pada jajanan cilok yang dijual di lingkungan SD kelurahan kekalik Kecamatan Sekarbela Kota Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 9(7): 28-32.
- Heryana, A. & Unggul, U. 2018. Informan dan pemilihan informan dalam penelitian kualitatif. *Universitas Esa Unggul*, 25.
- Hidayati, Y. M. & Septiani, T. 2016. Studi kesiapan guru melaksanakan kurikulum 2013 dalam pembelajaran berbasis tematik integratif di sekolah dasar se kecamatan colomadu tahun ajaran 2014/2015. *Profesi Pendidikan Dasar*, 2, 49-58.
- Hitipeuw, M. R. C., Sumampouw, O. J. & Akili, R. H. 2018. Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *Kesmas*, 7.
- Irawati, I., Siagian, J. L. S. & Gombo, I. 2021. Gambaran Kondisi Sanitasi Dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Warung Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sorong Timur. *Jurnal Inovasi Kesehatan*, 3, 11-15.
- Kadir, F., Dangnga, M. S. & Madjid, A. 2021. Hubungan Kualitas Bakteriologis Air Minum Dengan Kejadian Diare Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Lanrisang. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 4, 342-350.
- Kaunang, A., Sumampouw, O. & Boky, H. 2016. Gambaran Kandungan Fecal Coli Pada Air Danau Tondano Berdasarkan Parameter Mikrobiologi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado. Hal.
- Kemenkes 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.*
- Kemenkes 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.*
- Kemenkes 2020. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2020*, Jakarta, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Kurniadi, Y., Saam, Z. & Afandi, D. 2013. Faktor kontaminasi bakteri E. coli pada makanan jajanan dilingkungan kantin sekolah dasar wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 7, 28-37.

- Kusdinar, A. B., Riyadi, D. & Asriyanik, A. 2020. Implementasi Algoritma Apriori Pada Penyusunan Menu Makanan Rumah Makan Prasmanan. *Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi*, 6.
- Lestari, Y. & Nirmala, F. 2017. *Analisis dampak kepadatan lalat, sanitasi lingkungan dan personal higiene terhadap kejadian demam tifoid di pemukiman uptd rumah pemotongan hewan (rph) kota kendari tahun 2017*. Haluoleo University.
- Lubis, A. T., Sumampouw, O. J. & Umboh, J. M. 2020. Gambaran Cara Pencucian Alat Makan dan Keberadaan Escherichia coli Pada Peralatan Makan Di Rumah Makan. *Indonesian Journal of Public Health and Community Medicine*, 1.
- Mandas, G. V., Sumampouw, O. J. & Pinontoan, O. R. 2018. Fasilitas Sanitasi dan Pemeriksaan Escherichia coli Pada Peralatan Makanan yang Digunakan di Rumah Makan Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *KESMAS*, 7.
- Marisdayana, R., Harahap, P. S. & Yosefin, H. 2017. Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan. *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 2, 376-382.
- Marpaung, N., Santi, D. N. & Marsaulina, I. 2012. Hygiene Sanitasi Pengolahan Dan Pemeriksaan Escherichia Coli Dalam Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik Tahun 2012. *Lingkungan dan Keselamatan Kerja*, 1, 14620.
- Marsum, W. 2005. *Restaurant dan segala Permasalahannya*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Masyudi 2018. Pengaruh Sanitasi Dasar Terhadap Kepadatan Lalat Pada Warung Nasi Dan Kantin (Studi Kasus Di Kecamatan Tangan-Tangan Kabupaten Aceh Barat Daya). *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)*, 1, 27-33.
- Mukono, H. 2004. *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran*, Surabaya, Pusat Percetakan dan Penerbitan Unair (AUP).
- Napitupulu, L. H., Lasriany, E. & Crystandy, M. 2019. Analisis Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan Makanan dan Bakteri Escherichia coli pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan. *Journal of Healthcare technology and Medicine*, 5, 102-117.

- Novitry, F., Lilia, D. & Harto, T. 2021. Analisis Hubungan Sanitasi Dasar Dengan Angka Kepadatan Lalat Pada Warung Makan Di Pasar Atas Baturaja Tahun 2021. *Journal Of Safety And Health*, 1, 19-28.
- Nugrahani, F. 2022. *Metodologi Penelitian Kualitatif Dalam Penelitian Pendidikan Bahasa: Farida Nugrahani*, Farida Nugrahani.
- Oginawati, K. 2008. Sanitasi Makanan dan Minuman. *Penerbit Institut Teknologi Bandung Press. Bandung*.
- Pathiassana, M. T. & Izharrido, B. 2021. Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada UMKM Rumah Makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6, 61-70.
- Pawenang, E. T. 2017. Kondisi Sanitasi dan Kepadatan Lalat Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu. *JHE (Journal of Health Education)*, 2, 101-106.
- Pertanian, K. 2014. Manual Penyakit Hewan Mamalia. *Cetakan kedua. Jakarta (ID): Direktorat Jendral Peterakan dan Kesehatan Hewan*.
- Putri, Y. P. 2015. Keanekaragaman spesies lalat (Diptera) dan bakteri pada tubuh lalat di tempat pembuangan akhir sampah (TPA) dan pasar. *Jurnal Dampak*, 12, 79-89.
- Rachmawati, T. 2017. Metode Pengumpulan Data dalam Penelitian Kualitatif. *UNPAR Press. Bandung*.
- Rahmawati, S., Farahdiba, A. U., Alfian, O. & Adhly, R. B. 2018. Identifikasi Total Coliform, E. coli dan Salmonella spp. sebagai indikator sanitasi makanan kantin di lingkungan kampus terpadu Universitas Islam Indonesia. *Jurnal Sains & Teknologi Lingkungan*, 10, 101-114.
- RI, B. 2019. *Laporan Tahunan Badan POM 2019*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Saipin, S., Fadmi, F. R. & Mauliyana, A. 2019. Efektivitas Variasi Umpan Terhadap Penggunaan Perangkap Lalat (Fly Trap) Di Pasar Basah Anduonohu Kota Kendari. *MIRACLE Journal of Public Health*, 2, 112-120.

- Santi, D. N. 2001. Manajemen pengendalian lalat. *Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara digitized by USU digital library*. hal, 1.
- Sembel, T. 2009. Entomologi Kedokteran, Penerbit CV Andi. *Yogyakarta*. Hal, 52-53.
- Sigit, S., Koesharto, F, Hadi, UK, Gunandini, DJ, Soviana, S, Wirawan, IA 2006. Hama Pemukiman Indonesia (Pengenalan, Biologi, dan Pengendalian). Bogor: UKPHP Fakultas Kedokteran Hewan IPB.
- Sugiyono 2010. Metode penelitian kuantitatif dan kualitatif dan R&D. Alfabeta Bandung.
- Suraini 2009. Jenis - Jenis Lalat (Diptera) Dan Bakteri Enterobacteriaceae Yang Terdapat Di Tempat Pembuangan Akhir Sampah (Tpa) Kota Padang. *Jurnal of Biological Education*, pp.1–15, 6.
- UNICEF, I. 2012. *Ringkasan Kajian : Air Bersih, Sanitasi & Kebersihan*, Jakarta.
- WHO 2013. Water quality and health strategy 2013–2020. *World Health Organization*, 15.
- Wulandari, F. T. 2018. Tingkat Kepadatan Lalat Di Rumah Penduduk Sekitar Tenda Pengungsian Pasca Gempa Lombok Tahun 2018. *Jurnal Sangkareang Mataram*, 4, 24-27.
- Zein, U., Sagala, K. H. & Ginting, J. 2004. Diare akut disebabkan bakteri. *Jurnal e-USU Repository*.