

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1.Kantin

Kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Kantin merupakan salah satu bentuk fasilitas umum, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya segala macam masyarakat dalam hal ini anak sekolah maupun guru yang berada di lingkungan sekolah, dengan segala penyakit yang mungkin dideritanya (Depkes RI, 2003).

Kantin merupakan fasilitas umum yang keberadaannya selain tempat menjajahkan makanan dan minuman jajanan juga tempat bertemunya banyak orang yang berpotensi menularkan penyakit. Kantin mempunyai peranan penting dalam mewujudkan pesan-pesan kesehatan dan dapat menentukan perilaku makan sehari-hari melalui penyediaan makanan jajanan. Kantin dapat menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi dan makan siang di rumah serta cemilan dan minuman sehat, aman dan bergizi. Selain kebersihan tempat, keamanan makanan yang dijual merupakan faktor penting yang harus diperhatikan untuk menghindari keracunan makanan dan gangguan kesehatan lainnya (Musdalifa, 2018).

Kantin dapat dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu kantin dengan ruangan tertutup dan kantin dengan ruangan terbuka seperti di koridor atau

di halaman sekolah. Meskipun kantin berada di ruang terbuka, namun ruang pengolahan dan tempat penyajian makanan harus dalam keadaan tertutup. Kedua jenis kantin ini harus memiliki sarana dan prasarana sebagai berikut: sumber air bersih, tempat penyimpanan, tempat pengolahan, tempat penyajian dan ruang makan, fasilitas sanitasi, perlengkapan kerja dan tempat pembuangan limbah (Nuraida et al., 2011).

Di perguruan tinggi, kantin merupakan fasilitas penunjang yang penting untuk menyediakan makanan yang mendukung kegiatan belajar-mengajar dan kegiatan lain di perguruan tinggi. Penyediaan kantin yang baik dapat membantu masyarakat di lingkungan kampus agar mudah mencari makanan dengan nyaman, cepat, dengan harga yang terjangkau, serta memberikan tempat yang nyaman untuk istirahat dan refreshing. Oleh karena itu, kantin perguruan tinggi harus didesain untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Pada setiap perguruan tinggi, kantin menghadapi situasi persaingan yang ketat dengan banyak penjual makanan di sekitarnya. Penjual makanan di sekitar perguruan tinggi sangat banyak dengan berbagai jenis, kualitas dan harga makanan yang ditawarkan. Persaingan tersebut mempengaruhi daya tarik kantin bagi penyewa. Jika kantin tidak terlihat cukup menarik bagi penyewa, maka kantin akan kesulitan mencari penyewa yang baik dan pada gilirannya gagal menarik pelanggan untuk datang (Wirawan, 2019).

## 2.2.Hygiene dan Sanitasi Kantin

### 2.2.1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

Menurut Departemen Kesehatan RI (2004), *hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Indonesia adalah negara agraris dengan tingkat sosial ekonomi, pengetahuan, keadaan sanitasi lingkungan dan hygiene masyarakat yang masih rendah. Saat ini, Indonesia masih menghadapi masalah tingginya prevalensi penyakit terutama yang berkaitan dengan kondisi sanitasi lingkungan yang masih buruk. (Depkes RI, 2004a)

Menurut World Health Organization (2018), sanitasi didefinisikan sebagai akses ke dan penggunaan fasilitas dan layanan untuk pembuangan urin dan feses manusia secara aman. Sistem sanitasi yang aman adalah sistem yang dirancang dan digunakan untuk memisahkan kotoran manusia dari kontak manusia di semua langkah rantai layanan sanitasi dari penangkapan dan penahanan toilet melalui pengosongan, pengangkutan, pengolahan (dalam atau luar lokasi) dan pembuangan akhir atau akhir. menggunakan. Sistem sanitasi yang aman harus memenuhi persyaratan ini dengan cara yang konsisten dengan hak asasi manusia, sementara juga menangani pembuangan bersama greywater, praktik kebersihan terkait dan layanan penting yang diperlukan untuk berfungsinya teknologi. (WHO, 2018)

### 2.2.2. Persyaratan Hygiene dan Sanitasi di Kantin

Persyaratan hygiene sanitasi kantin di jelaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, yaitu :

#### a. Lokasi dan Bangunan

- 1) Kantin terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.
- 2) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi.
- 3) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.
- 4) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.
- 5) Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan.
- 6) Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan.
- 7) Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut :
  - a) Cukup menjamin peredaran udara dengan baik.
  - b) Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan.
- 8) Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.
- 9) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan

ruang. Intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle.

10) Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

11) Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

12) Terdapat pintu dan terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.

b. Persyaratan Fasilitas Sanitasi

1) Air Bersih

a) Air yang dipergunakan bersumber dari air bersih/PAM. Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku (tidak berbau, tidak berwarna dan tidak berasa)

b) Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

2) Air Limbah

a) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air dan tertutup, dan tidak merupakan sumber pencemaran.

3) Toilet

a) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.

b) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria.

c) Toilet terdapat sabun dan air bersih yang cukup

4) Tempat Sampah

- a) Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat.
- b) Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari kantin

c. Persyaratan Dapur, Ruang Makan Dan Gudang Makanan

1) Dapur

- a) Dapur selalu dalam keadaan bersih
- b) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.
- c) Ruang dapur terdiri dari :
  - 1) Tempat pencucian peralatan
  - 2) Tempat penyimpanan bahan makanan
  - 3) Tempat pengolahan
  - 4) Tempat persiapan
  - 5) Tempat administrasi
- d) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc)
- e) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
- f) Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.

2) Ruang Makan

- a) Terdapat meja dan kursi yang terbuat dari bahan yang baik
- b) Meja dan kursi harus dalam keadaan bersih.

- c) Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
  - d) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih
  - e) Perlengkapan set kursi harus bersih
- 3) Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan.
- d. Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi
- 1) Bahan Makanan
    - a) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.
    - b) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
    - c) Bahan makanan yang digunakan aman dikonsumsi dan tidak kadaluwarsa.
    - d) Bahan makanan instan disediakan dalam jumlah yang terbatas
  - 2) Makanan Jadi
    - a) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk.
    - b) Memiliki wadah khusus untuk mengangkut makanan
    - c) Menyediakan makanan yang sehat seperti sayur-sayur, buah-buahan, jus
    - d) Sebagian besar makanan berasa manis dan jarang memakai penyedap rasa
- e. Persyaratan Pengolahan Makanan
- 1) Pengolah makanan memakai pakaian kerja yang baik dan bersih dan mengelolah makanan dengan baik dan bersih

- 2) Tidak menggunakan minyak goreng yang sama berulang-ulang (selalu diganti setiap harinya)
  - 3) Menggunakan peralatan masak yang bersih, benar dan tidak rusak.
  - 4) Pengambilan makanan jadi menggunakan alat khusus seperti :
    - a) Sarung tangan plastik.
    - b) Penjepit makanan.
    - c) Sendok garpu dan sejenisnya.
- f. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi
- 1) Penempatan bahan makanan mentah terpisah dengan makanan jadi.
  - 2) Makanan jadi memiliki wadah khusus untuk menyimpannya
  - 3) Tempat penyimpanan dalam keadaan bersih dan tertutup
- g. Persyaratan Penyajian Makanan Jadi
- 1) Penyaji makanan tidak sedang sakit
  - 2) Penyaji makanan harus memakai celemek/apron dan tutup rambut
  - 3) Penyaji makanan menjaga kebersihan tangan, rambut dan pakaian
  - 4) Penyaji makanan mencuci tangan setiap mengambil makanan
  - 5) Penyaji makanan tidak sedang merokok
  - 6) Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
  - 7) Cara membawa dan menyajikan makanan dilakukan secara tertutup/terbungkus yang bersih dan tidak mencemari makanan
  - 8) Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
  - 9) Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.



#### h. Persyaratan Peralatan

- 1) Peralatan yang telah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun, lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih
- 2) Peralatan yang sudah bersih dan kering disimpan di tempat yang bersih dan bebas pencemaran
- 3) Peralatan yang dirancang sekali pakai, dilarang untuk dipakai kembali

### **2.3. Lalat Sebagai Vektor Penyakit**

#### **2.3.1. Morfologi dan Siklus Hidup Lalat**

Lalat adalah insekta yang termasuk kedalam ordo diptera yang memiliki sepasang sayap dan berkembang biak dengan metamorphosis sempurna. Telur lalat berkembang di feses yang lembab dan menetas menjadi larva dalam waktu 24 jam. Larva memperoleh makanan dari bahan-bahan yang dapat membusuk. Larva yang sudah dewasa akan berpindah ke tempat yang relative kering dan sejuk, kemudian larva akan berubah menjadi pupa. Keadaan bentuk larva berlangsung selama 3-7 hari. Bentuk pupa akan berlangsung selama 3 hari sebelum berubah menjadi imago atau lalat dewasa (Sarudji, 2010).

Menurut (Purwana, 2013), distribusi lalat sangat ditentukan oleh kelembaban udara, suhu, warna permukaan, tekstur tempat hinggap dan reaksi terhadap cahaya. Lalat biasanya beristirahat pada malam hari, namun cahaya lampu mampu menyebabkan lalat menjadi aktif. Lalat biasanya beristirahat di tempat-tempat tinggi dan tidak lebih dari 5 meter

di dalam rumah. Lalat juga beristirahat di tali jemuran, semak-semak, pagar, kabel listrik, dan tempat-tempat yang terlindung dari angin jika udara di malam hari agak panas. Jumlah populasi lalat dipengaruhi oleh:

- a. Suhu
- b. Kelembaban
- c. Adanya tempat makanan dan tempat perindukan
- d. Jam-jam ketika matahari bersinar

Menurut (Depkes RI, 1992), lalat memiliki beberapa pola hidup yaitu:

- a. Tempat Perindukan

Tempat yang disenangi lalat adalah tempat basah, benda-benda organik, tinja, sampah basah, kotoran binatang, tumbuh-tumbuhan busuk. Kotoran yang menumpuk secara kumulatif sangat disenangi oleh larva lalat, sedangkan yang tercecer yang dipakai sebagai tempat berkembang biak lalat.

- b. Jarak Terbang

Jarak terbang lalat sangat tergantung pada adanya makanan yang tersedia. Jarak terbang efektif adalah 450-900 meter. Lalat tidak kuat terbang menantang arah angin, tetapi sebaliknya lalat akan terbang mencapai 1 km.

- c. Kebiasaan Makan

Lalat dewasa sangat aktif sepanjang hari, dari makanan yang satu ke makanan yang lain. Lalat sangat tertarik pada makanan yang dimakan oleh manusia sehari-hari, seperti gula,

susu dan makanan lainnya, kotoran manusia serta darah. Sehubungan dengan bentuk mulutnya, lalat hanya makan dalam bentuk cair atau makan yang basah, sedangkan makanan yang kering dibasahi oleh ludahnya terlebih dahulu lalu dihisap.

d. Tempat Istirahat

Pada siang hari bila lalat tidak makan, mereka akan beristirahat pada lantai, dinding, langit-langit, jemuran pakaian, rumput-rumput, kawat listrik, serta lalat menyukai tempat-tempat tepi yang tajam dan permukaannya vertikal. Biasanya tempat istirahatnya terletak berdekatan dengan tempat makanannya atau tempat berbiaknya dan biasanya terlindung dari angin. Tempat istirahat tersebut biasanya tidak lebih dari 4,5 meter dari atas permukaan tanah.

e. Lama Hidup

Lama kehidupan lalat sangat tergantung pada makanan, air dan temperature. Pada musim panas berkisar antara 2-4 minggu, sedangkan pada musim dingin bisa mencapai 70 hari.

f. Temperatur

Lalat mulai terbang pada temperatur  $15^{\circ}\text{C}$  dan aktivitas optimumnya pada temperatur  $21^{\circ}\text{C}$ . Pada temperatur dibawah  $7,5^{\circ}\text{C}$  tidak aktif dan di atas  $45^{\circ}\text{C}$  terjadi kematian pada lalat.

g. Kelembaban

Kelembaban erat hubungannya dengan temperatur setempat. Kelembaban ini berbanding terbalik dengan temperatur.

Jumlah lalat pada musim hujan lebih banyak daripada musim panas. Lalat sangat sensitive terhadap angin kencang, sehingga kurang aktif untuk keluar mencari makan pada waktu kecepatan angin yang tinggi.

#### h. Cahaya

Lalat merupakan serangga yang bersifat fototropik (menyukai cahaya). Pada malam hari tidak aktif, namun bisa aktif dengan sinar buatan. Efek sinar pada lalat tergantung sepenuhnya pada temperatur dan kelembaban.

Lalat mengalami metamorfosis sempurna, dengan stadium telur, larva atau tempayak, pupa atau kepompong dan lalat dewasa. Perkembangan lalat memerlukan waktu antara 7-22 hari, tergantung dari suhu dan makanan yang tersedia. Lalat betina telah dapat menghasilkan telur pada usia 4-8 hari, dengan jumlah telur sebanyak 75-150 butir dalam sekali bertelur. Semasa hidupnya seekor lalat bertelur 5-6 kali (Wardhana, 2004).

Berikut masing-masing stadium dalam perkembangannya lalat yang dikutip dari buku (Wardhana, 2004) dengan judul dampak pencemaran lingkungan sebagai berikut:

##### a. Stadium Pertama (Stadium Telur)

Stadium ini berlangsung selama 12-24 jam. Bentuk telur lalat adalah oval panjang dan berwarna putih, besar telur 0,8-2 mm. Telur dapat dihasilkan oleh lalat betina sebanyak 150-200 butir. Lamanya stadium ini dapat dipengaruhi oleh faktor panas

dan kelembaban, tempat bertelur dimana semakin panas semakin cepat menetas dan berlaku sebaliknya. Telur diletakkan pada bahan-bahan organik yang lembab seperti sampah, kotoran binatang, kotoran manusia atau bahan-bahan lain yang berasal dari binatang dan tumbuhan yang membusuk.

b. Stadium Kedua (Stadium Larva atau Tempayak)

Stadium ini terdiri dari 3 tingkatan yaitu :

- Tingkat I

Telur yang baru menetas disebut instar I, berukuran panjang 2 mm, berwarna putih, tidak bermata dan berkaki, sangat aktif dan ganas terhadap makanan, setelah 1-4 hari melepas kulit dan keluar menjadi instar II

- Tingkat II

Ukuran besarnya dua kali dari instar I, setelah beberapa hari maka kulit akan mengelupas dan keluar instar III dan banyak bergerak.

- Tingkat III

Larva berukuran 12 mm atau lebih, tingkat ini memerlukan waktu 3-9 hari, larva tidak banyak bergerak, larva berpindah ke tempat yang kering dan sejuk untuk berubah menjadi kepompong.

c. Stadium Ketiga (Stadium Pupa atau Kepompong)

Pada stadium ini jaringan tubuh larva berubah menjadi jaringan tubuh dewasa, stadium ini berlangsung 3-9 hari atau

tergantung suhu setempat yang disenangi lebih kurang 35°C. Pupa ini berwarna coklat hitam dan berbentuk lonjong. Pada stadium ini tubuh larva telah menjadi dewasa, kurang bergerak (tak bergerak sama sekali). Setelah stadium ini selesai maka melalui celah lingkaran pada bagian anterior akan keluar lalat muda.

d. Stadium Keempat (Stadium Lalat Dewasa)

Stadium ini adalah stadium terakhir yang sudah berwujud serangga yaitu lalat. Untuk menjadi lalat dewasa yang matang dan siap untuk melakukan perkawinan memerlukan waktu kurang lebih dari 15 jam. Umur lalat dewasa dapat mencapai 2-4 minggu. Perlu kita ketahui faktor suhu setempat, kelembaban udara dan makanan yang tersedia berpengaruh terhadap pertumbuhan lalat baik dari telur hingga menjadi lalat dewasa.

### 2.3.2. Menghitung Angka Kepadatan Lalat

Lalat merupakan salah satu ordo diptera yang mempunyai kedekatan dengan pemukiman manusia maupun di peternakan. Populasi lalat di alam sangat tinggi, hal ini dipengaruhi oleh morfologi tubuh lalat yang berukuran kecil, kemampuan terbang yang jauh, serta siklus hidup yang pendek, termasuk hewan omnivora (pemakan segala). Disamping itu, serangga ini juga mempunyai daya reproduksi yang cukup tinggi dan merupakan *multivoltine* (beberapa generasi dalam satu tahun) (Borron et al., 1996).

Kepadatan populasi lalat paling tinggi yaitu pada suhu 20°C – 25°C sedangkan pada suhu diatas 45°C dan dibawah 10°C lalat akan sulit ditemukan. Interpretasi hasil dari pengukuran yang dilakukan untuk setiap lokasi atau blok grill adalah sebagai berikut:

- 0-2 : rendah (tidak menjadi masalah)
- 3-5 : sedang (perlunya dilakukan pengamatan di lokasi perkembangbiakan lalat, tumpukan sampah, kotoran hewan)
- 6-20: tinggi atau padat (populasinya padat dan harus dilakukan pengamanan terhadap lokasi perkembangbiakan lalat dan jika memungkinkan dilakukan perencanaan untuk mengendalikannya)
- >21 : sangat tinggi / sangat padat (populasinya sangat padat dan perlu pengamanan di lokasi berkembangbiaknya lalat dan dilakukan tindakan pengendaliannya).

Menghitung angka kepadatan lalat dilakukan dengan menggunakan alat *fly grill* dan yellow sticky trap. Menurut (Depkes RI, 1992) dalam buku petunjuk pemberantasan lalat penghitungan kepadatan, *fly grill* dipakai apabila lalat yang dijumpai pada daerah yang disurvei secara alamiah tertarik untuk hinggap pada alat tersebut. Pemakaian *fly grill* ini didasarkan pada sifat lalat yang cenderung hinggap pada tepi-tepi alat tersebut yang bersudut tajam. *Fly grill* ini dapat dibuat dari bilahan kayu yang lebarnya 2 cm dan tebalnya 1 cm, dengan panjang masing-masing 80 cm sebanyak 16-24 buah. Bilahan-bilahan kayu tersebut hendaknya di cat berwarna putih. Bilahan-bilahan yang telah disiapkan dibentuk berjajar

dengan jarak 1-2 cm pada kerangka kayu yang telah disiapkan dan sebaiknya pemasangan bilahan pada kerangkanya mempergunakan kayu sekrup sehingga dapat dibongkar pasang setelah dipakai.

Perhitungan angka kepadatan lalat menggunakan *flygrill* dijelaskan pada Peraturan Menteri Kesehatan RI No 50 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Untuk Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta Pengendaliannya, yaitu :

**Tabel 2.1 Perhitungan angka kepadatan lalat**

NO	Lokasi	Pengukuran 30 detik ke										Kepadatan lalat
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

Angka kepadatan lalat dihitung dengan cara melakukan pengamatan selama 30 detik dan pengulangan sebanyak 10 kali pada setiap titik pengamatan. Dari 10 kali pengamatan diambil 5 (lima) nilai tertinggi, lalu kelima nilai tersebut dirata-ratakan (Kemenkes RI, 2017).

Cara pengoperasian *fly grill* lebih lengkapnya adalah sebagai berikut :

- a. Letakkan *fly grill* di tempat yang akan dihitung kepadatan lalatnya
- b. Dipersiapkan stopwatch untuk menentukan waktu perhitungan selama 30 Detik
- c. Dihitung banyaknya lalat yang hinggap selama 30 detik dengan menggunakan counter. Lalat yang terbang dan hinggap lagi dalam waktu 30 detik tetap dihitung
- d. Catat jumlah lalat yang hinggap



- e. Lakukan perhitungan secara berulang sampai 10 kali dengan cara yang sama
- f. Dari lima kali perhitungan yang mendapatkan nilai tertinggi dihitung rata-ratanya, maka diperoleh angka kepadatan lalat pada tempat tersebut.

Pada pemasangan *sticky trap* dilakukan untuk menjebak lalat dalam pemantauan populasi dan keberadaan lalat di lapangan. Pemasangan *sticky trap* dilakukan selama 1 jam. Populasi lalat yang tertangkap pada *sticky trap* dihitung dengan menggunakan hand counter (alat penghitung) (Depkes RI, 1992).

Yellow sticky trap dibuat dari lembaran plastik kuning fluorescent (36 cm × 23 cm). Satu sisi ditutupi dengan bahan lengket. Saat pemasangan, lembar lengket ditempatkan di sekitar cabang vertikal atau tiang, dengan sisi lengket menghadap ke luar, dan sudut belakang yang diikat bersama-sama dengan klip. Pada penggunaannya, Perangkap menggunakan kombinasi optimal visual (fluorescent kuning) dan kimia (umpan buatan lalat buah cherry) sebagai atraktan/umpan. Perangkap letakkan di suatu tempat dengan sepotong kawat, yang melekat pada cabang atau tiang. dispenser umpan diikat ke tepi atas depan perangkap, dengan umpan tergantung di depan permukaan lengket. Permukaan lengket perangkap memiliki kapasitas menangkap sekitar 500 hingga 600 lalat buah. Serangga yang tertarik dengan aksi gabungan dari dua rangsangan ini akan terjebak pada permukaan lengket (Kementan RI, 2015).

### **2.3.3. Pengendalian Populasi Lalat**

Lalat telah lama hidup berdampingan dengan manusia terutama di lingkungan dengan sanitasi buruk dan seringkali menimbulkan masalah kesehatan bagi manusia. Permasalahan yang ditimbulkan lalat ini nyaris tidak mendapatkan perhatian dari pengelola program di jajaran kesehatan dan sektor lainnya terutama masalah manajemen pengendalian penyakit bersumber lalat ini dilihat dari kurangnya kegiatan monitoring dan surveilans keberadaan lalat di masyarakat (Andiarsa et al., 2015).

Kementerian Kesehatan sebenarnya telah berupaya mendukung kegiatan pengendalian vektor lalat ini, namun masih belum adekuat dalam memaksimalkan kegiatan pencegahan dan pengendalian vektor lalat. Kedepan diharapkan program dapat mengusulkan kerangka pendanaan yang cukup dalam upaya pencegahan dan pengendalian vektor lalat. Kolaborasi dan kerjasama dengan sektor lain dalam hal kegiatan dan pendanaan juga bisa menjadi salah satu solusi dalam mengatasi kurangnya dukungan dana ini. Dana operasional yang cukup akan membantu program dalam melaksanakan kegiatan surveilans secara rutin dalam upaya pencegahan penyakit tular vektor khususnya lalat (Andiarsa, 2018).

Strategi pengendalian populasi lalat lain dapat menggunakan perangkap atau umpan yang dapat dibuat dengan sederhana dan memanfaatkan bahan yang ada di sekitar. Contoh yang dapat dilakukan dengan membuat perangkap menggunakan botol plastik yang dipotong

bagian atasnya dan dipasangkan kembali secara terbalik dan selanjutnya diberikan umpan di dalamnya dan dipasang pada daerah yang banyak lalatnya. Manitoba *trap* juga dianggap cukup efektif dalam menangkap banyak jenis lalat. Alat ini berbentuk seperti kubah terbuat dari kain kasa dengan botol perangkap yang terpasang di atasnya (Andiarsa et al., 2016).

Perbaikan infrastruktur yang mendukung seperti pembuatan drainase yang baik dan tempat sampah yang memadai dan tertutup pada tempat-tempat umum sehingga mampu mengurangi kelembaban, dan mencegah lalat untuk berkembangbiak di area tersebut. Hal lain yang perlu menjadi perhatian adalah kesadaran masyarakat dalam perilaku hidup bersih dan tidak membuang sampah sembarangan. Upaya ini harus senantiasa dikomunikasikan oleh sektor kesehatan dan sektor terkait sehingga masyarakat selalu dipahami dan diingatkan tentang hidup bersih dan sehat. Inti dari perbaikan sanitasi dan perubahan perilaku ini adalah mengurangi kesempatan lalat untuk makan dan berkembangbiak di lingkungan sekitar (Andiarsa, 2018).

#### **2.3.4. Penyakit yang Disebabkan oleh Lalat**

Menurut (Sucipto, 2011), ada beberapa penyakit yang ditimbulkan dari lalat diantaranya:

a. Disentri

Dengan gejala sakit pada bagian perut, lemas karena terhambat peredaran darah

b. Diare

Dengan gejala sakit pada bagian perut, lemas dan pencernaan terganggu. Disentri dan diare termasuk karena *Shigella spp* atau diare bisa juga karena *Escherchia coli*.

c. Thypoid

Gejala sakit pada bagian perut, lemas dan pencernaan terganggu, penyebabnya adalah *Salmonella spp*.

d. Cholera

Gejala muntah-muntah, demam, dehidrasi, penyebabnya adalah *Vibrio cholera*.

e. Pada beberapa kasus, sebagai vektor penyakit lepra dan yaws (Frambusia atau patek)

f. Kasus kecacingan pada manusia dan hewan juga banyak ditularkan oleh lalat rumah, lalat hijau dan *Sarcophaga spp*. Misal cacing jarum atau cacing kremi (*Enterobius vermicularis*), cacing gilig, cacing kait, cacing pita, cacing cambuk.

g. Di mesir lalat *Musca sorbens* bertanggung jawab dalam penyebaran trakhoma dan wabah sakit mata.

h. Belatung lalat *Musca domestica*, *Chrysomya* dan *Sarcophaga* dapat juga menyerang jaringan luka pada manusia dan hewan.

Penyakit-penyakit diatas tersebar diseluruh dunia tidak tergantung pada iklim, tetapi hygiene perorangan yang buruk serta sanitasi lingkungan yang rendah mempunyai pengaruh langsung terhadap *incidence cholera*. Penyediaan air bersih yang memadai mencegah kontak lalat terhadap makanan dan minuman serta pelaksanaan karantina bagi

penderita dapat mengurangi kejadian penyakit- penyakit tersebut di suatu daerah (Sucipto, 2011).

## 2.4 Integrasi Keagamaan

### 2.4.1 Kebersihan Lingkungan Kantin dan Makanan Minuman Halal dalam Perspektif Islam

Islam merupakan akidah pertama, bahkan norma ilmiah pertama yang memperkenalkan dan memerintahkan prinsip kebersihan yang diidentikkan dengan bersuci (*tahārah*). Salah satu cara yang dianjurkan oleh islam memelihara kesehatan adalah menjaga kebersihan. Sikap Islam terhadap kebersihan sangat jelas dan didalamnya terkandung nilai ibadah kepada Allah swt. Sesungguhnya kitab-kitab syariat Islam selalu diawali dengan *bab al-tahārah* (bersuci), yang merupakan kunci ibadah sehari-hari. Sebagai contoh salat seorang muslim tidak sah jika tidak suci dari hadas, karena kebersihan (kesucian) pakaian, badan dan tempat dari najis merupakan salah satu syarat sahnya salat (Depag RI, 2009). Allah SWT berfirman :

لَا تَقُمْ فِيهِ أَبَدًا ۚ لِمَسْجِدٍ أُسِّسَ عَلَى التَّقْوَىٰ مِنْ أَوَّلِ يَوْمٍ أَحَقُّ أَنْ تَقُومَ فِيهِ ۚ فِيهِ رَجُلٌ يَجُوبُ أَنْ يَتَطَهَّرُوا ۗ وَاللَّهُ يُحِبُّ الْمُطَهَّرِينَ

Artinya : “Janganlah kamu bersembahyang dalam mesjid itu selama-lamanya. Sesungguhnya mesjid yang didirikan atas dasar takwa (mesjid Quba), sejak hari pertama adalah lebih patut kamu sholat di dalamnya. Di dalamnya mesjid itu ada orang-orang yang ingin membersihkan diri. Dan

*sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bersih.” (Q.S At-Taubah 108)*

Ayat 108 dari surah At-Taubah tersebut di atas menerangkan, bahwa Allah SWT menyukai orang yang bersungguh-sungguh menyucikan diri jasmani dan rohaninya, baik di dalam masjid itu maupun ditempat lain seperti kantin. Setelah mencela para pendiri masjid dan mencela fungsi bangunan yang mereka namai masjid itu, Allah memuji masjid yang dibangun oleh Rasul-Nya Nabi Muhammad saw., serta memuji jamaah masjid itu. Janganlah engkau berdiri apalagi shalat di dalamnya, yakni dalam masjid yang dibangun orang-orang munafik itu untuk selama-lamanya. Sesungguhnya masjid yang dibangun atas dasar takwa, yakni ketulusan dan ketaatan kepada Allah sejak hari pertama hingga selesai bangunannya terus-menerus diliputi oleh ketakwaan adalah lebih patut, yakni patut kamu berdiri dan melaksanakan shalat serta aneka kegiatan bermanfaat di dalamnya. Bukan masjid kaum munafikin itu. Di dalamnya, masjid berdasar takwa itu, ada orang-orang yang senang menyucikan diri jasmani dan rohani. Dan Allah menyukai, yakni melimpahkan karunia-Nya kepada orang-orang yang bersungguh-sungguh menyucikan diri, baik yang berada di masjid itu maupun di tempat lain (Shihab, 2017).

Banyak ayat al-Qur'an dan hadis yang menjelaskan, menganjurkan bahkan mewajibkan setiap manusia untuk menjaga lingkungan dan kelangsungan kehidupan makhluk lain di bumi. Konsep yang berkaitan dengan penyelamatan dan konservasi lingkungan menyatu dengan konsep

keesaan Tuhan (tauhid), syariah, dan akhlak. Setiap tindakan atau perilaku manusia yang berhubungan dengan orang lain atau makhluk lain atau lingkungan hidupnya harus dilandasi keyakinan tentang keesaan dan kekuasaan Allah swt yang mutlak. Manusia juga harus bertanggungjawab kepada-Nya untuk semua tindakan yang dilakukannya. Hal ini juga menyiratkan bahwa pengesaan Tuhan merupakan satu-satunya sumber nilai dalam etika (Sumantri, 2010).

Dalam kehidupan makhluk bernyawa kebersihan merupakan salah satu pokok dalam memelihara kelangsungan eksistensinya, sehingga tidak ada satupun makhluk kecuali berusaha untuk membersihkan dirinya, walaupun makhluk tersebut dinilai kotor. Pembersihan diri tersebut, secara fisik misalnya, ada yang menggunakan air, tanah, air dan tanah. Bagi manusia membersihkan diri tersebut dengan tanah dan air tidak cukup, tetapi ditambah dengan menggunakan dedaunan pewangi, malahan pada zaman modern sekarang menggunakan sabun mandi, bahkan untuk pembersih wajah ada sabun khusus dan lain sebagainya. Pada manusia konsep kebersihan, bukan hanya secara fisik, tetapi juga psikhis, sehingga dikenal istilah kebersihan jiwa, kebersihan hati, kebersihan spiritual dan lain sebagainya (Rahmat A W, 2015).

Rasulullah SAW melalui berbagai haditsnya mengajarkan agar umat Islam menjadi pelopor dalam hal menjaga kebersihan. Baik kebersihan badan, pakaian, maupun lingkungan. Berikut ini merupakan kandungan hadis-hadis Rasulullah SAW tersebut :

عَنْ أَبِي مَالِكٍ الْأَشْعَرِيِّ قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ الطُّهُورُ شَطْرُ الْإِيمَانِ وَالْحَمْدُ لِلَّهِ تَمْلَأُ الْمِيزَانَ  
وَسُبْحَانَ اللَّهِ وَالْحَمْدُ لِلَّهِ تَمْلَأُنَّ أَوْ تَمْلَأُ مَا بَيْنَ السَّمَاوَاتِ وَالْأَرْضِ وَالصَّلَاةُ نُورٌ وَالصَّدَقَةُ بُرْهَانٌ  
وَالصَّبْرُ ضِيَاءٌ وَالْقُرْآنُ حُجَّةٌ لَكَ (رواه مسلم)

Artinya : *“Diriwayatkan dari Abi Malik al-Asy'ari dia berkata, Rasulullah SAW bersabda kebersihan adalah sebagian dari iman dan bacaan hamdalah dapat memenuhi mizan (timbangan), dan bacaan subhanallahi walhamdulillah memenuhi kolong langit, bumi, dan shalat adalah cahaya dan shadaqah adalah pelita, dan sabar adalah sinar, dan Al Quran adalah pedoman bagimu.”* (HR. Muslim No 328)

Berdasarkan hadits di atas dapat dipahami bahwa kebersihan, kesucian, dan keindahan merupakan sesuatu yang disukai oleh Allah SWT. Jika kita melakukan sesuatu yang disukai oleh Allah SWT, tentu mendapatkan nilai dihadapan-Nya, yakni berpahala. Dengan kata lain, kotor, jorok, sampah berserakan, lingkungan yang semrawut dan tidak indah itu tidak disukai oleh Allah SWT (Rahmat A W, 2015). Sanitasi kantin termasuk dalam sanitasi tempat-tempat umum karena pada biasanya kantin terbuka untuk umum. Tempat umum atau tempat-tempat yang biasa dikunjungi dan dimanfaatkan oleh masyarakat umum merupakan milik bersama bukan milik pribadi sehingga kewajiban untuk menjaga kebersihan dan kelestariaannya merupakan tanggung jawab bersama (Sumantri, 2010).

Manusia diciptakan sebagai makhluk yang paling baik dan indah. Diberikannya makan untuk yang pertama kali sejak ia lahir dengan air



susu Ibu yang telah diproses dari berbagai cairan dan darah yang ada dalam tubuh sang Ibu. Sehingga menjadi minuman yang segar dan bersih. Dia dilindungi dengan berbagai makanan yang sehat dan bersih. Sehingga ia dapat menghindari kelemahan dan kerusakan tubuh. Untuk menjaga tubuh dari kelemahan dan kerusakan, Allah juga memberikan batasan-batasan tertentu kepada hawa nafsunya agar tidak berbuat kekerasan dan kekejaman. Manusia ditekan dengan berbagai kewajiban yang telah ditetapkan oleh Allah agar mau mencari rizki yang halal. Dengan cara memerangi hawa nafsu itulah syetan yang suka mendekatinya untuk menggoda dan menyesatkan, niscaya terselamatkan. Sebab syetan selalu berupaya menyusup ke berbagai pembuluh darah manusia, sehingga sulit bagi manusia mendapatkan rizki halal yang ada dan beredar di sekelilingnya, bila manusia tidak memberantas yang haram sampai ke akar-akarnya (Sucipto, 2012).

Masalah halal dan haram begitu sentral dalam pandangan kaum muslimin, hal ini karena ia merupakan batas antara yang hak dan yang batil, atau lebih jauh antara surga dan neraka. Halal dan haram akan selalu dihadapi oleh kaum muslimin detik-demi-detik dalam rentang kehidupannya. Sehingga menandakan betapa pentingnya kita mengetahui secara rinci batas antara apa yang halal dan apa yang haram. Mengetahui persoalan halal-haram ini kelihatan mudah sepintas, tetapi kemudian menjadi sangat sukar ketika berhadapan dengan kehidupan keseharian, yang kadang menjadi kabur, sulit membedakan mana yang halal dan mana yang haram, atau bahkan menjadi syubhat, karena tidak termasuk

keduanya, atau karena percampuran keduanya, sebagaimana juga telah diakui oleh Syekhul Islam Yusuf Qardlawi dalam pengantar karyanya *al-Halal wa al-Haram fi al-Islam* (Qaradlawi, 1994).

Dalam ajaran Islam, makanan dan minuman yang dikonsumsi manusia khususnya umat Islam tidaklah bebas namun harus selektif, yakni halal sesuai petunjuk Allah dalam al-Qur'an dan penjelasan Nabi Muhammad saw dalam hadis, serta baik, sehat (*thayyib*). *Sighat* yang digunakan al-Qur'an dan hadis dalam menjelaskan makanan dan minuman haram dalam bentuk *lafaz 'amm*. Sehingga semua jenis makanan dan minuman yang tidak disebutkan dalam al-Qur'an dan hadis tersebut memiliki kesamaan *illat* dengan makanan dan minuman yang diharamkan dalam al-Qur'an dan hadis, bisa dikategorikan dengan hukum haram pula berdasarkan metode *qiyas*. Karena jenis makanan dan minuman mengalami perkembangan seiring dengan perkembangan dan kemajuan peradaban manusia akibat kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi. Meskipun keragaman makanan dan minuman yang dikonsumsi manusia berbeda antar satu daerah/negara dengan daerah/negara lain namun standar halal/tidaknya makanan dan minuman tersebut bisa mengacu kepada term yang diperkenalkan oleh Allah dan Rasul-Nya (Tahido, 2013).

Menjual makanan haram dikantin tentunya sangat dilarang bagi umat Islam. Makanan yang disajikan haruslah makanan yang memenuhi kriteria halal dan *thayyib*. Halal artinya bukan makanan yang dilarang agama. Sedangkan *thayyiban* adalah makanan yang memenuhi standar gizi

dan tidak membahayakan/membawa *madharat* (Marta et al., 2019). Allah SWT berfirman:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya : “*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu*”. (Q.S. Al-Baqarah : 168)

Ayat 168 Al-Baqarah tersebut di atas menerangkan, bahwa Allah menyuruh manusia untuk makan makanan yang halal dan thayib ( حلالا طيبا ). Kata “*halalan*” berarti halal. Dari kata ini diperoleh pengertian, “*halalan*” adalah membolehkan sesuatu. Maksud penyebutan kata “*halalan*” dalam ayat ini adalah menjelaskan kesalahan orang musyrik Mekah yang telah mengharamkan berbagai kenikmatan yang sebenarnya tidak diharamkan Allah. Ayat ini membatalkan keharaman beberapa makanan tertentu yang mereka haramkan sendiri atas diri mereka, dan menghalalkan makanan-makanan yang tidak baik yang diharamkan oleh Allah. Tafsir Departemen Agama RI mengatakan, bahwa, kata “*halalan*” diberi kata sifat “*Thayyiban*” oleh Allah, artinya makanan yang dihalalkan Allah SWT adalah makanan yang berguna bagi tubuh, tidak merusak, tidak menjijikkan, enak, tidak kadaluarsa dan tidak bertentangan dengan perintah Allah, karena tidak diharamkan, sehingga kata “*thayyiban*” menjadi “*illah*” (alasan dihalalkan sesuatu dari makanan) (Depag RI, 2004).

Ajakan ayat di atas ditujukan bukan hanya kepada orang-orang beriman tetapi untuk seluruh manusia seperti terbaca di atas. Hal ini menunjukkan bahwa bumi disiapkan Allah untuk seluruh manusia, mukmin atau kafir. Setiap upaya dari siapa pun untuk memonopli hasil-hasilnya, baik ia kelompok kecil maupun besar, keluarga, suku, bangsa atau kawasan, dengan merugikan yang lain, maka itu bertentangan dengan ketentuan Allah. Karena itu, semua manusia diajak untuk makan yang halal yang ada di bumi. Makanan atau aktivitas yang berkaitan dengan jasmani, seringkali digunakan setan untuk memperdaya manusia, karena itu lanjutan ayat ini mengingatkan, Setan mempunyai jejak langkah, ia menjerumuskan manusia langkah demi langkah, tahap demi tahap. Langkah hanyalah jarak antara dua kaki sewaktu berjalan, tetapi bila tidak disadari, langkah demi langkah dapat menjerumuskan ke dalam bahaya (Shihab, 2017).

Setan pada mulanya hanya mengajak manusia melangkah selangkah, tetapi langkah itu disusul dengan langkah lain, sampai akhirnya masuk sampai ke neraka karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagi kamu, atau dia adalah musuh yang tidak segan menampakkan permusuhannya kepada kamu. Leluhur manusia, yakni Adam dan pasangannya terperdaya melalui pintu makanan. Memang tidak lain ulah setan kecuali hanya menyuruh kamu berbuat jahat, yakni perbuatan yang mengotori jiwa, yang berdampak buruk, walau tanpa sanksi hukum duniawi, seperti berbohong, dengki dan angkuh dan juga menyuruh berbuat keji, yakni perbuatan yang tidak sejalan dengan

tuntunan agama dan akal sehat, khususnya yang telah ditetapkan sanksi duniawinya seperti zina dan pembunuhan, dan juga menyuruh kamu mengatakan terhadap Allah apa yang tidak kamu ketahui yakni memberinya sifat-sifat yang tidak wajar baginya. Sebagaimana kebiasaan al-Our'an menyangkut manusia dalam semua unsur-unsur kejadiannya dan memaparkannya secara utuh dan bersamaan, maka di sini, setelah memberi tuntunan tentang makanan yang merupakan kebutuhan jasmani (Shihab, 2017).

Dari uraian tentang makanan yang halal dan baik ( حلال طيبا ) yang telah dipaparkan diatas, bahwa makanan yang halal dan baik yang disebutkan dalam surah al-Baqarah ayat 168, mengandung makna dua aspek yang akan melekat pada rezeki makanan.

- a. Pertama : hendaklah makanan didapatkan dengan cara yang halal yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam, yaitu dalam memperolehnya tidak dengan cara yang diharamkan oleh syariat Islam, seperti dengan cara paksa, tipu, curi, korupsi dan lain-lain.
- b. Kedua; makanan yang dikonsumsi hendaklah baik ( طيب ), yaitu mengandung zat yang dibutuhkan oleh tubuh, baik jumlahnya, maupun mutunya hendaklah berimbang gizinya. Menurut Tafsir Depag RI, makanan yang halal tetapi tidak “*thayyib*” dicontohkan oleh Rasulullah saw seperti kepala, kulit, dan jeroan binatang sembelihan agar dibuang. Bahkan beliau bersabda, jangan makan tulang karena tulang adalah makanan untuk saudaramu dari bangsa jin. Bagian-bagian tersebut ternyata banyak mengandung zat

penyebab kadar kolesterol darah dalam tubuh manusia cepat meningkat (Depag RI, 2004).

#### 2.4.2 Teori *Maqasid Syariah*

Salah satu konsep penting dan fundamental yang menjadi pokok bahasan dalam Islam adalah konsep *Maqasid Syariah* yang menegaskan bahwa Islam hadir untuk mewujudkan dan memelihara maslahat umat manusia. Konsep ini telah diakui oleh para ulama dan menjadi acuan dasar dalam keberislaman. Adapun ruh dari konsep *Maqasid Syari'ah* adalah untuk mewujudkan kebaikan sekaligus menghindarkan keburukan atau menarik manfaat dan menolak mudarat (*dar'u al-mafasid wa jalb al-masalih*), istilah yang sepadan dengan inti dari *Maqasid Syariah* tersebut adalah maslahat, karena Islam dan maslahat laksana saudara kembar yang tidak mungkin dipisahkan. *Maqasid Syariah* terdiri dari dua kosa kata yaitu *al-maqasid* dan *al-shariah*. *Al-maqasid* adalah bentuk plural dari kata *al-maqsad* dari akar kata *al-qasd*. Secara etimologi, *al-qasd* mempunyai beberapa makna, di antaranya sebagai berikut:

Pertama jalan yang lurus (*istiqamah al-tariq*). makna ini mengacu pada firman Allah surah al-Nahl (16) ayat 9:

وَعَلَى اللَّهِ فَصْدُ السَّبِيلِ وَمِنْهَا جَائِرٌ وَلَوْ شَاءَ لَهَدَاكُمْ أَجْمَعِينَ

Artinya : “Dan hak bagi Allah (menerangkan) jalan yang lurus, dan di antara jalan-jalan ada yang bengkok. Dan jikalau Dia menghendaki,

*tentulah Dia memimpin kamu semuanya (kepada jalan yang benar).”* (Q.S al-Nahl (16) : 9)

Ayat diatas menerangkan bahwa Allah berhak untuk menerangkan jalan yang lurus dan mengajak kepada kepada makhluk untuk selalu berada pada jalan yang lurus. Ajakan ini berdasarkan bukti-bukti dan argumentasi yang tidak terbantahkan. Lawan kata *al-qasd* adalah *al-jair* (jalan yang menyimpang). Kedua adalah tujuan yang paling utama (*al-i'timad wa al-amm*). Makna inilah yang sering kali digunakan dan dimaksud oleh ulama fiqh dan ulama ushul fiqh. Tujuan (*al-maqasid*) adalah acuan dalam setiap perbuatan mukallaf dan hukum berubah seiring dengan perubahan tujuan (*al-maqasid*). Ini adalah elemen yang terdalam yang menjadikan landasan dalam setiap perbuatan seseorang. Tujuan dan niat dalam hal ini tidak ada perbedaan yang mendasar. (Musolli, 2018)

Kalangan ushuliyin dan fuqaha, seringkali tidak membatasi pengertian kata *al-maqasid*. Kata ini bisa dipahami maknanya dalam konteks etimologis setelah digandengkan dengan kata lain, semisal kaidah yang mengatakan ”segenap perbuatan tergantung pada tujuan atau niat pelaku” (*al-umur bi maqasidiha*). Dalam konteks ini *al-maqasid* dimaknai sebagai sesuatu yang mendasari perbuatan seseorang dan diimplemenasikan dalam bentuk nyata (*al-fi'il*), atau semisal pernyataan al-Ghazali (w. 505 H) dikatakan bahwa tujuan (*maqsud*) syariat ada lima; menjaga agama, jiwa, akal, keturunan dan harta. Ibn Ashur (w. 1393 H/1973 M) memberikan definisi yang menarik bahwa Maqasid Syariah

adalah nilai atau hikmah yang menjadi perhatian syari' dalam seluruh kandungan syariat, baik yang bersifat terperinci atau global. Bisa jadi nilai-nilai itu memuat nilai universal syariah semisal moderasi (*al-wastiyah*), toleran (*al-tasamuh*) dan holistik (*al-shumul*). 'Alal al-Afasi (w. 1394 H /1974 M) lebih jauh memberikan pengertian bahwa Maqasid Syariah adalah tujuan utama (*al-ghayah*) daripada syariat dan rahasia-rahasia yang diletakkan oleh syari' sebagai landasan dalam setiap hukum syariat. Menurutnya, Maqasid Syariah menjadi dasar hukum yang abadi dan tidak bisa dipisahkan dari sumber hukum Islam yang utama. Dari dua pengertian ini, bisa diambil kesimpulan bahwa Maqasid Syariah bisa mencakup tujuan-tujuan yang bersifat universal yaitu menegakkan maslahat dan menolak kesengsaraan, juga mencakup tujuan hukum yang bersifat partikular semisal tujuan-tujuan yang terdapat dalam hukum keluarga. Secara garis besar, para ulama memberikan gambaran tentang teori Maqasid Syariah yaitu bahwa Maqasid Syariah harus berpusat dan bertumpu dalam lima pokok kemaslahatan yaitu : kemaslahatan agama (*hifz al-din*), kemaslahatan jiwa (*hifz al-nafs*), kemaslahatan akal (*hifz al-aql*), kemaslahatan keturunan (*hifz al-nasl*) dan kemaslahatan harta (*hifz al-mal*). Dalam setiap tingkatan mempunyai klasifikasi tersendiri, yaitu peringkat pokok/primer (*dharuriyyat*), peringkat kebutuhan/sekunder (*hajjiyat*) dan peringkat pelengkap/tersier (*tahsiniyyat*). (Musolli, 2018)

Dalam penetapan hukumnya, urutan peringkat ini akan terlihat kepentingannya manakala bertentangan dalam kemaslahatannya. Peringkat



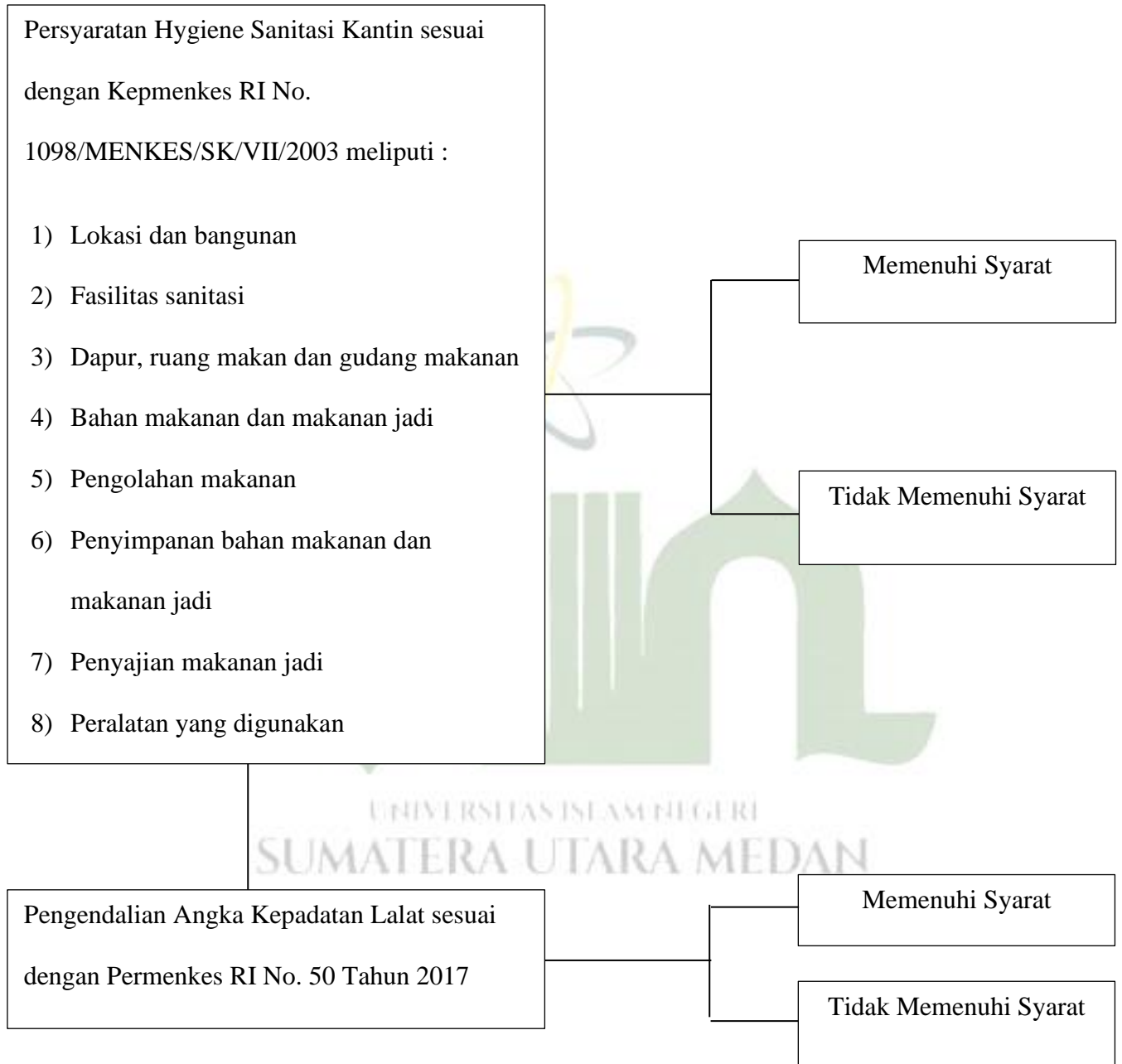
*dharuriyyat* menduduki tempat pertama, kemudian *hajjiyat* mendahului peringkat *tahsiniyyat*. Bisa diartikan bahwa peringkat ketiga melengkapi peringkat kedua dan peringkat pertama dilengkapi oleh peringkat kedua. *Dharuriyyat* dimaknai sebagai kebutuhan yang tidak bisa dibiarkan atau ditunda keberadaannya dalam rangka menjaga keutuhan lima pokok kemaslahatan (*al-umur al-khamsah*), baik dengan menegakkan sendi-sendi yang utama, menetapkan kaidah-kaidahnya, menolak kesengsaraan (*al-mafasid*) yang atau akan yang terjadi. Penundaan atau menafikan peringkat pertama ini akan menyebabkan terancamnya eksistensi kelima pokok tersebut. *Hajjiyat* adalah satu kondisi yang tidak mengancam eksistensi kelima pokok, namun hanya akan mengakibatkan kesulitan. Semisal rukhsah diperbolehkan mengqasar atau menjamak bagi musafir. Sedangkan *tahsiniyyat* diartikan sebagai kebutuhan yang menunjang peningkatan martabat manusia dalam masyarakat dan dihadapan Tuhannya, tentu memperhatikan dan kesesuaian dengan kepatutannya. (Musolli, 2018)

Melalui uraian diatas, maqasid syariah yang sesuai dengan kebersihan lingkungan kantin dan makanan minuman yang halal adalah peringkat pokok/primer (*dharuriyyat*) dengan pemeliharaan jiwa (*hifz al-nafs*) dan pemeliharaan akal (*hifz al-'aql*). Ini disebabkan dalam Islam menjaga kebersihan sangat dianjurkan dan juga Allah SWT menyukai kebersihan ini sesuai dengan Q.S At-Taubah ayat 108. Dalam makanan dan minuman juga Allah SWT sangat melarang mendekati yang haram karena Allah SWT tidak menyukai orang-orang yang melampaui batas

(mencoba untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang haram), ini sesuai dengan Q.S. Al-Baqarah ayat 168.



## 2.5. Kerangka Teori



## 2.6. Kerangka Konsep

Penelitian dilakukan di Perguruan Islam Kota Medan dengan meninjau keadaan hygiene sanitasi dan angka kepadatan lalat di kantin.

Kerangka konsep dalam penelitian ini dapat disajikan pada gambar :

