



Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Pengelolaan Limbah Cair Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Raudhah Salsabila Herma¹, Asep Irfan², Wilda Tri Yuliza³

¹ Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Teknologi Informasi,
Jl. Khatib Sulaiman No. 52, Kota Padang, 25134, Indonesia
Email: raudhahsalsabila31@gmail.com

Abstrak

Pengelolaan limbah cair rumah makan yang tidak benar bisa memicu dampak bagi kesehatan. Data Dinas Kesehatan Kota Padang tahun 2023 menyebutkan bahwa rumah makan yang belum memenuhi syarat tempat pengelolaan pangan sebanyak 31,9%. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan pengelolaan limbah cair rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret- Agustus tahun 2025 di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang. Populasi penelitian yaitu pengelola rumah makan yang berjumlah 37 rumah makan, dimana sampel diambil menggunakan *total sampling*. Hasil penelitian didapatkan bahwa 43,2% pengelola rumah makan melakukan pengelolaan limbah cair kurang baik, 48,6% pengelola memiliki sikap negatif, 32,4% pengelola memiliki tingkat pengetahuan rendah dan 48,6% pengelola memiliki sarana dan prasarana tidak memenuhi syarat. Terdapat hubungan antara sikap ($p = 0,049$) dan tingkat pengetahuan ($p = 0,048$) dengan pengelolaan limbah cair. Namun, tidak terdapat hubungan antara ketersediaan sarana dan prasarana dengan pengelolaan limbah cair ($p = 0,101$). Sikap dan tingkat pengetahuan merupakan faktor yang berhubungan dan bermakna dengan pengelolaan limbah cair rumah makan. Diperlukan peningkatan edukasi dan informasi berupa pengetahuan dan dampak negatif tentang pengelolaan limbah cair rumah makan kepada pengelola rumah makan.

Kata Kunci: Limbah cair, pengetahuan, rumah makan, sarana dan prasarana, sikap

Abstract

Improper management of restaurant liquid waste can trigger health impacts. Data from the Padang City Health Office in 2023 stated that 31.9% of restaurants did not meet the requirements for food processing facilities. This study aims to determine the factors related to the management of restaurant liquid waste in the working area of the Ambacang Community Health Center, Padang City in 2025. This type of research is quantitative with a cross-sectional design. This study was conducted from March to August 2025 in the working area of the Ambacang Community Health Center, Padang City. The study population was 37 restaurant managers, where samples were taken using total sampling. The results showed that 43.2% of restaurant managers carried out poor liquid waste management, 48.6% of managers had negative attitudes, 32.4% of managers had low levels of knowledge and 48.6% of managers had facilities and infrastructure that did not meet the requirements. There was a relationship between attitudes ($p = 0.049$) and levels of knowledge ($p = 0.048$) with liquid waste management. However, there was no correlation between the availability of facilities and infrastructure and wastewater management ($p = 0.101$). Attitude and knowledge level were significantly related to wastewater management in restaurants. Increased education and information regarding knowledge and the negative impacts of wastewater management in restaurants are needed for restaurant managers.

Keywords: Liquid waste, knowledge, restaurants, facilities and infrastructure, attitude

PENDAHULUAN

Permasalahan lingkungan dapat terjadi karena adanya pencemaran yang berasal dari berbagai sumber, seperti berasal dari kegiatan manusia maupun berasal dari alam. Pencemaran lingkungan yang umum terjadi biasanya berasal dari kegiatan manusia yaitu kegiatan industri, rumah tangga, pertanian, dan lain sebagainya. Pencemaran ialah suatu

keadaan dimana suatu zat dimasukkan ke dalam lingkungan karena adanya kegiatan manusia atau dengan adanya proses alam sendiri sehingga menyebabkan terjadinya perubahan lingkungan yang tidak seperti semula kembali (Izarna, 2022). Pencemaran lingkungan salah satunya yaitu berasal dari kegiatan usaha rumah makan. Sesuai dengan permintaan konsumen yang menginginkan makanan siap saji, bervariasi dan praktis bisa terbilah kegiatan usaha rumah makan sangat berkembang di sebagian kota besar. Semakin berkembangnya usaha rumah makan maka semakin meningkat pula limbah yang dihasilkan, oleh karena itu hal ini akan menjadi salah satu masalah yang harus diperhatikan. Pencemar paling dominan yang terdapat di badan air saat ini ialah air limbah domestik, yaitu sebesar 60% hingga 70%. Menurut Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2014 Tentang Baku Mutu Air Limbah, limbah rumah makan tergolong ke dalam limbah cair domestik (Izarna, 2022).

Salah satu industri yang berkembang pesat di Indonesia adalah industri rumah makan. Rumah makan berskala menengah dan besar di Indonesia pada tahun 2023 tercatat sebanyak 4,85 juta usaha. Hal ini berarti terdapat tambahan sebesar 21,13% perusahaan atau naik 4,01 juta usaha, dibandingkan dengan tahun 2016. Berdasarkan Permenlhk No.P.68/Menlhk/setjen/Kum. 1/8/2016 Tentang Baku Mutu Air Limbah Domestik, disebutkan pada Pasal 1 ayat 2, bahwa air limbah domestik adalah air limbah yang berasal dari aktivitas hidup sehari-hari manusia yang berhubungan dengan pemakaian air. Sedangkan Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor 112 Tahun 2003 bahwa air limbah domestik adalah air limbah yang berasal dari usaha dan atau kegiatan permukiman (real estate), rumah makan (restaurant), perkantoran, perniagaan, apartemen, dan asrama.

Saat ini limbah cair rumah makan dibuang saja ke selokan dengan mengalir ke perairan umum bersama dengan limbah rumah makan lainnya. Dimana limbah cair rumah makan sangat merusak lingkungan ini dilihat dari biaya restorasi yang tinggi terhadap lingkungan. Dimana perizinan dari rumah makan tersebut merupakan wewenang dari Dinas Kesehatan setempat. Pengelolaan limbah sangat terkait dengan aspek kesehatan Masyarakat, pengelolaan limbah yang tidak benar bisa memicu bencana bagi Kesehatan, polusi udara, pencemaran air, dan hambatan bagi kegiatan kota (Zurmayeni et al., 2023).

Air limbah memberikan efek dan gangguan buruk terhadap manusia maupun lingkungan. Efek buruk dan gangguannya antara lain gangguan kesehatan, keindahan. Limbah meninggalkan ampas dan bau yang tidak sedap dan terhadap benda air limbah yang dapat menimbulkan korosi dan karat. Oleh karena itu limbah rumah makan jika langsung dibuang ke badan air akan mencemari lingkungan dan berdampak negatif karena limbah rumah makan banyak terkandung zat-zat organik. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 82 Tahun 2001 Tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air, dikatakan bahwa limbah domestik perlu di oleh terlebih dahulu sebelum dibuang ke badan air atau saluran umum agar tidak mencemari lingkungan serta harus memenuhi standar baku mutu yang sudah ditetapkan dalam Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2016 Tentang Baku Mutu Air Limbah Domestik (Zurmayeni et al., 2023).

Penelitian yang dilakukan (Zurmayeni et al., 2023) tentang faktor-faktor pengelolaan limbah rumah makan dilakukan Analisis data terlihat bahwa 42,86% rumah makan telah menerapkan sistem pewadahan khusus untuk limbah minyak dan lemak secara permanen, selanjutnya terdapat 25,71% rumah makan yang telah menerapkan sistem pewadahan namun hanya pada kondisi tertentu saja dan belum permanen, dan juga diperoleh fakta bahwa masih terdapat 31,43% rumah makan yang belum menerapkan sistem pewadahan khusus untuk limbah minyak dan lemak. Terdapat 37,14% rumah makan yang sangat tidak memenuhi syarat untuk pengelolaan limbah lemak dan minyak, terdapat 11,43 % rumah makan yang termasuk ke dalam kategori tidak memenuhi syarat dan sisanya 25,71% rumah makan yang termasuk ke dalam kategori cukup memenuhi syarat dan sangat memenuhi syarat.

Penelitian yang dilakukan (Akmal, 2022) tentang “ faktor-faktor yang berhubungan dengan Pengelolaan Limbah Cair Rumah Makan di Aceh Tahun 2022” didapatkan hasil 39,7% pengelolaan limbah dengan baik, 52,1% pengetahuan baik, 58,9% sikap positif, dan 49% fasilitas lengkap. Hasil uji chi-square bahwa ada hubungan pengetahuan (p value= 0.005), ada hubungan sikap (p value= 0,017), ada hubungan fasilitas lengkap (p value= 0,006) dengan pengelolaan limbah cair rumah makan Nasi Hasan 3 di Aceh Tahun 2022.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional study*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-Agustus 2025 di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pengelola rumah makan yang terdaftar di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang sebanyak 37 rumah makan. Analisis data dilakukan dengan analisis univariat yang bertujuan untuk mengetahui distribusi frekuensi masing-masing variabel yang diteliti dan analisis bivariat untuk mengetahui hubungan dua variabel yaitu variabel dependen dan variabel independen dengan menggunakan uji *chi-square*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Puskesmas Ambacang terletak di salah satu Kelurahan pada Kecamatan Kuranji Kota Padang yaitu Kelurahan Pasar Ambacang dengan wilayah kerja meliputi 4 kelurahan dengan luas wilayah kerja sekitar 12 Km², terletak pada 0° 55' 25.15" Lintang Selatan dan +100° 23' 50.14" Lintang Utara batas sebagai berikut :

1. Sebelah Utara : Wilayah kerja Puskesmas Kuranji.
2. Sebelah Timur : Wilayah kerja Puskesmas Pauh.
3. Sebelah Selatan : Wilayah kerja Puskesmas Andalas.

4. Sebelah Barat : Wilayah kerja Puskesmas Nanggalo.

Karakteristik Responden

Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Karakteristik Responden

No	Karakteristik	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	Umur		
	45-59	36	97,3
	≥ 60	1	2,7
	Total	37	100,0
2	Jenis kelamin		
	Laki-laki	13	35,1
	Perempuan	24	64,9
	Total	37	100,0
3	Pendidikan Terakhir		
	Tidak sekolah	2	5,4
	SD	10	27,0
	SMP	12	32,4
	SMA	13	35,1
	Total	37	100,0
4	Lama Kerja Pengelola Rumah Makan		
	2 tahun	1	2,7
	4 tahun	11	29,7
	5 tahun	5	13,5
	6 tahun	20	54,1
	Total	37	100,0

Berdasarkan tabel 4.1 diketahui bahwa responden pada penelitian ini sebagian besar berumur 45-59 yaitu sebanyak 36 orang (97,3 %). Responden paling banyak yaitu Perempuan sebanyak 24 orang (64,9%). Tingkat Pendidikan responden paling banyak adalah SMA yaitu 13 orang (35,1%) dan paling sedikit tidak sekolah yaitu 2 orang (5,4). Dilihat dari lama pekerjaan responden paling lama bekerja 6 tahun sebanyak 20 orang (54,1%) di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.

Analisis Univariat

1. Pengelolaan Limbah Cair

Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengelolaan Limbah Cair Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Pengelolaan Limbah Cair	frekuensi	%
Kurang Baik	16	43,2
Baik	21	56,8
Total	37	100

Berdasarkan tabel 4.2 menunjukkan bahwa dari 37 responden terdapat 16 responden (43,2%) melakukan pengelolaan limbah cair rumah makan kurang baik di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mardianto (2019) yang menunjukkan bahwa rumah makan yang memiliki pengelolaan limbah cair yang kurang baik sejumlah 37 orang (43,2%), dan juga sejalan dengan penelitian Zahra dan Purwanti yang menunjukkan bahwa rumah makan yang memiliki pengelolaan limbah cair yang kurang baik sejumlah 20 orang (24,1%) dan penelitian ini sejalan dengan penelitian Fitriani, (2019) yang menunjukkan bahwa rumah makan yang memiliki pengelolaan limbah cair kurang baik sejumlah 40 responden (62,5%).

Semua kegiatan manusia pasti akan menghasilkan limbah, limbah yang langsung dibuang ke badan air akan mengakibatkan lingkungan menjadi rusak serta mengganggu kesehatan manusia. Pengolahan limbah cair dilakukan melalui beberapa tahapan sistematis untuk mengurangi dampak pencemaran terhadap lingkungan dan

kesehatan. Langkah pertama adalah pengumpulan limbah cair dari sumbernya, seperti rumah tangga, industri, atau fasilitas umum, menggunakan sistem saluran tertutup agar tidak mencemari lingkungan sekitar. Teori Perilaku Terencana (TPB) menjelaskan bahwa pengelolaan limbah cair di rumah makan dipengaruhi oleh tiga faktor utama: sikap (seberapa positif pandangan pegawai atau pemilik terhadap praktik pengelolaan limbah cair), norma subjektif (sejauh mana mereka merasakan tekanan atau dukungan sosial untuk menerapkan pengelolaan limbah yang baik), dan perceived behavioral control atau persepsi kendali atas pelaksanaan praktik tersebut (misalnya, kemudahan akses terhadap infrastruktur pengolahan). Ketiga faktor tersebut membentuk niat berperilaku yang kemudian memicu tindakan pengelolaan limbah cair secara nyata.

Limbah cair rumah makan yaitu limbah yang dihasilkan dari kegiatan operasional rumah makan tersebut yang bersifat cair. Menurut Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2016 mengatakan bahwa limbah domestik terdiri dari beberapa parameter seperti minyak dan lemak, pH, TSS, BOD, COD.

Berdasarkan analisis dari kuesioner didapatkan 21,0% rumah makan tidak mengelola air limbah bekas mencuci piring dan air buangan dari kamar mandi, tempat cuci piring, dibuang ke saluran pembuangan menuju bak serapan. Menurut asumsi peneliti, kondisi ini mencerminkan rendahnya tindakan dan kesadaran pengelola rumah makan terhadap pentingnya pengolahan limbah sebelum dibuang ke lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan edukasi, regulasi yang tegas, serta dukungan teknis agar para pengelola rumah makan dapat menerapkan pengelolaan limbah yang lebih baik dan ramah lingkungan.

2. Sikap

Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Responden Sikap Pengelola rumah makan Di wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Sikap	frekuensi	%
Negatif	18	48,6
Positif	19	51,4
Total	37	100,0

Berdasarkan tabel 4.3 diketahui bahwa dari 37 responden terdapat 18 responden (48,6%) memiliki sikap negatif terkait pengelolaan limbah cair rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang tahun 2025.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Tarigan, L.B. (2023) menunjukkan bahwa sebanyak 45 responden ((48,9%) memiliki sikap negatif terhadap pengelolaan limbah cair dan juga sejalan dengan penelitian Maulana, (2016) sebanyak 24 responden (19,49%) memiliki sikap negatif terhadap pengelolaan limbah cair dan sejalan juga dengan penelitian Pratiwi, dkk (2022) sebanyak 40 responden (50,0%) memiliki sikap negatif terhadap pengelolaan limbah cair rumah makan.

Sikap merupakan reaksi atau respons seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap juga dapat diartikan sebagai keadaan diri dalam manusia yang menggerakkan untuk bertindak atau berbuat suatu kegiatan. Sikap seseorang dapat berubah dari adanya pengalaman maupun adanya informasi yang diperoleh. Pemberian informasi kepada masyarakat secara umum merupakan kegiatan yang bertujuan mempengaruhi pola berpikir, bersikap, dan berperilaku orang lain seperti yang diharapkan. Perubahan sikap seseorang dapat ditentukan oleh komunikator yang memiliki kredibilitas tinggi. Oleh karenanya komunikator memegang peranan penting dalam pemberian informasi (Cahyono et al., 2011).

Berdasarkan analisis dari kuesioner didapatkan 20,2% pengelola rumah makan yang tidak setuju melakukan pembuangan air limbah rumah makan ke selokan secara efektif dan 21,3% pengelola rumah makan tidak setuju bahwa pengelola limbah cair yang tepat di rumah makan dapat mengurangi polusi dan memberikan dampak positif bagi masyarakat sekitar.

3. Tingkat Pengetahuan

Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Tingkat Pengetahuan di Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Pengetahuan	frekuensi	%
Rendah	12	32,4
Tinggi	25	6,6
Total	37	100,0

Pada tabel 4.4 diketahui bahwa dari 37 responden terdapat 12 responden (32,4%) memiliki tingkat pengetahuan rendah tentang pengelolaan limbah cair rumah makan di Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Zurmayeni, dkk (2023) didapatkan 35 orang (35,6%) memiliki tingkat pengetahuan rendah tentang pengolahan limbah cair di rumah makan, penelitian Widariani (2023) 26 orang (28,9%) menunjukkan tingkat pengetahuan rendah tentang pengolahan limbah cair dan penelitian ini sejalan dengan penelitian Lestari, D. (2020) 60 orang (45,0%) menunjukan tingkat pengetahuan rendah tentang pengelolaan limbah cair.

Pengetahuan merupakan dominan yang paling penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*over behavior*). Tingkat pengetahuan merupakan faktor kunci dalam membentuk sikap dan perilaku pengelola rumah makan terhadap pengelolaan limbah cair. Menurut Notoatmodjo (2010), pengetahuan adalah hasil dari tahu, yang terjadi melalui proses penginderaan dan berperan dalam membentuk tindakan yang rasional. Dalam konteks pengelolaan limbah cair, pemilik rumah makan yang memiliki pengetahuan memadai akan lebih memahami jenis limbah yang dihasilkan, dampak pencemaran terhadap lingkungan dan kesehatan, serta langkah-langkah teknis untuk mengolah limbah sesuai dengan standar yang berlaku. *Teori Health Belief Model (HBM)* juga mendukung hal ini, di mana perilaku seseorang terhadap isu lingkungan ditentukan oleh persepsi risiko dan manfaat, yang sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuannya. Sementara itu, teori Kognitif Sosial dari Bandura menekankan bahwa pengetahuan diperoleh melalui interaksi sosial dan pengalaman, yang dapat mendorong efikasi diri dan adopsi perilaku ramah lingkungan. Dengan demikian, peningkatan pengetahuan pengelola rumah makan merupakan upaya strategis dalam mendukung pengelolaan limbah cair yang berkelanjutan dan berwawasan lingkungan.

Berdasarkan analisis dari kuesiner didapatkan 54,1% pengelola rumah makan tidak mengetahui apa saja langkah pertama yang harus dilakukan dalam pengelolaan limbah cair rumah makan dan 56,8% pengelola rumah makan yang tidak mengetahui limbah cair rumah makan biasanya berasal dari apa.

4. Ketersediaan Sarana dan Prasarana

Tabel 4. 5 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Sarana dan Prasarana Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang tahun 2025

Sarana dan Parsarana	frekuensi	%
Tidak Memenuhi Syarat	18	48,6
Memenuhi Syarat	19	51,4
Total	37	100,0

Pada tabel 4.5 menunjukkan bahwa dari 37 responden terdapat 18 responden (48,6) memiliki sarana dan prasarana tidak memenuhi syarat tentang pengelolaan limbah cair rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang tahun 2025.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Farhan, M. (2023) yang menyatakan 40 orang (41,2%) memiliki sarana pengelolaan limbah cair rumah makan yang tidak memenuhi syarat, dan juga sejalan dengan penelitian Wulansari, A dkk (2021) yang menyatakan 73 orang (83,1%) memiliki sarana dan prasarana yang tidak memenuhi syarat pengelolaan limbah cair rumah makan, dan sejalan juga dengan penelitian Ramadhani, A. (2020) yang menyatakan bahwa 40 orang (70,0%) memiliki sarana prasarana tidak memenuhi syarat pengelolaan limbah cair rumah makan.

Sarana dan prasarana yang mempengaruhi pengelolaan limbah antara lain pengadaan air bersih dan pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan sesuai dengan Permenkes, tempat sampah yang tertutup, fasilitas dan alat pembersihan limbah cair, adanya tempat pembuangan limbah cair yang memadai dan terpisah, dan saluran pembuangan air limbah mengalir dengan lancar (Utami, 2020).

Standar baku mutu sanitasi rumah makan yang harus dipenuhi yaitu tentang air bersih yang cukup memadai dan tersedia untuk seluruh kegiatan, sistem pembuangan air limbah harus baik, letak toilet tidak terhubung langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan. Selain itu harus mempunyai tempat sampah yang terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa makanan jadi yang cepat membusuk.

Berdasarkan analisis dari kuesioner didapatkan 94,5 % rumah makan tidak memiliki tempat pembuangan limbah cair yang dilapisi oleh greastap dan 64,9% rumah makan yang tidak memiliki sarana dan prasarana fasilitas dan alat pembersih limbah cair. pembuangan limbah cair tidak mengalir dengan lancar.

Analisis Bivariat

1. Hubungan Sikap dengan Pengelolaan Limbah cair Rumah Makan

Tabel 4. 6 Hubungan Sikap dengan Pengelolaan Limbah Cair Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Sikap	Pengelolaan Limbah Cair				Total		<i>p - value</i>
	Kurang Baik		Baik				
	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	<i>n</i>	%	
Negatif	11	61,1	7	38,9	18	100,0	<i>p</i> = 0,049
Positif	5	26,3	14	73,7	19	100,0	
Total	16		21		37	100,0	

Berdasarkan tabel 4.6 dapat dilihat bahwa proporsi responden yang melakukan pengelolaan limbah cair kurang baik lebih banyak ditemukan pada responden dengan sikap negatif yaitu 11 orang (61,1%) dibandingkan responden yang memiliki sikap positif yaitu 5 orang (26,3%). Setelah dilakukan uji statistik dengan menggunakan *chi-square* didapatkan nilai *p-value* 0,049 maka dapat diartikan bahwa ada hubungan antara sikap dengan pengelolaan limbah cair rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang tahun 2025.

Hasil sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Widariyani (2023) menunjukkan ini bahwa ada hubungan antara sikap dengan tindakan pengelolaan limbah (*p*=value 0,000). Penelitian yang dilakukan oleh Yansyah dkk (2022), menunjukkan bahwa ada hubungan sikap dengan pengelolan limbah cair rumah makan (*p* value=0,003). Sejalan juga dengan penelitian yang dilakukan oleh Fikri,M.S.&Yusran(2022), hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan sikap dengan pengelolaan limbah cair rumah makan (*p* value=0,001).

Sikap yang tidak baik bisa disebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang pengolahan limbah yang baik. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Saputra, N.A, & Mulasari (2017) menyatakan informasi atau pengetahuan adalah syarat penting bagi sikap, jadi sikap bukan hanya perasaan mendukung atau tidak mendukung perilaku, namun juga menyangkut estimasi akan hasil dari perilaku tersebut.

Hubungan antara sikap dan perilaku kesehatan dapat dijelaskan melalui teori *Theory of Planned Behavior* (TPB) yang menyatakan bahwa sikap seseorang terhadap suatu tindakan, norma sosial, dan kontrol perilaku yang dirasakan akan membentuk niat, yang kemudian memengaruhi perilaku aktual. Dalam konteks pengelolaan limbah cair rumah makan, sikap pengelola terhadap pentingnya menjaga kebersihan lingkungan dan kesehatan masyarakat sangat menentukan tindakan dalam mengelola limbah. Sikap positif terhadap dampak limbah cair seperti minyak dan lemak yang dibuang ke saluran air akan mendorong perilaku pengelolaan yang lebih bertanggung jawab, seperti pemisahan limbah, penggunaan alat penampung, dan pengolahan sebelum pembuangan.

Menurut asumsi peneliti, banyaknya sikap yang kurang baik mengenai pengolahan limbah cair di rumah makan disebabkan karena rendahnya kepedulian dan kesadaran pemilik usaha terhadap dampak lingkungan, rendahnya pengawasan dari pihak berwenang, serta minimnya fasilitas atau teknologi pengolahan limbah yang memadai. Diharapkan pihak Puskesmas memberikan edukasi atau pelatihan rutin mengenai dampak limbah cair terhadap lingkungan.

2. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Pengelolaan Limbah Cair Rumah Makan

Tabel 4. 7 Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Pengelolaan Limbah Cair Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Tingkat pengetahuan	Pengelolaan Limbah Cair				Total		<i>p - value</i>
	Kurang Baik		Baik				
	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	<i>n</i>	%	
Rendah	8	66,7	4	33,3	12	100,0	<i>P</i> = 0,048
Tinggi	8	32,0	17	68,0	25	100,0	
Total	16		21		37	100,0	

Berdasarkan tabel 4.7 dapat dilihat bahwa proporsi responden yang melakukan pengelolaan limbah cair kurang baik lebih banyak ditemukan pada responden dengan tingkat pengetahuan rendah yaitu 66,7% dibandingkan responden yang memiliki tingkat pengetahuan tinggi yaitu 32,0%. Setelah dilakukan uji statistik dengan menggunakan *chi-square* didapatkan nilai *p-value* 0,048 yang berarti menunjukkan ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan pengelolaan limbah cair rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang tahun 2025.

sejalan dengan penelitian yang dilakukan Sarwoko (2021), yang didapatkan ada hubungan tingkat pengetahuan dengan pengelolaan limbah cair rumah makan (*p* value=0,000). Penelitian yang dilakukan oleh Zurmayeni, dkk (2023) didapatkan hasil bahwa ada hubungan pengetahuan dengan pengelolaan limbah cair rumah

makan (p value =0,003). Penelitian yang dilakukan oleh fikri dkk tahun 2022, yang menunjukkan terdapat hubungan pengetahuan dengan pengelolaan limbah cair rumah makan (p value=0,007).

Pengetahuan dari pengelola rumah makan akan sangat mempengaruhi pengelolaan dari rumah makan itu sendiri. Sebagaimana dikemukakan oleh (Notoadmodjo, 2017). Pengetahuan merupakan faktor kognitif yang mendasari pembentukan sikap dan perilaku seseorang. Dalam teori *Health Belief Model* (HBM), pengetahuan berperan dalam membentuk persepsi individu terhadap kerentanan dan keparahan risiko kesehatan yang dapat ditimbulkan oleh limbah, serta mendorong persepsi terhadap manfaat tindakan pengelolaan limbah yang benar. Semakin tinggi tingkat pengetahuan seseorang tentang dampak limbah terhadap kesehatan dan lingkungan, maka semakin besar kemungkinan individu tersebut untuk melakukan perilaku pengelolaan limbah yang sehat dan bertanggung jawab.

Pengetahuan yang memadai mengenai karakteristik limbah cair, teknologi pengelolaan (seperti grease trap atau sistem anaerob-aerob), serta konsekuensi ekologis dan regulasi, menjadi landasan penting yang membentuk tindakan positif dan keyakinan pengelola. KAP (*Knowledge Attitude Practice*) dan *Theory of Planned Behavior* menegaskan bahwa pengetahuan mendorong terbentuknya niat (*intention*) untuk bertindak, yang kemudian diwujudkan dalam praktik nyata pengolahan limbah cair.

Menurut asumsi peneliti, banyaknya tingkat pengetahuan yang rendah mengenai pengolahan limbah cair di rumah makan disebabkan oleh kurangnya sosialisasi dan edukasi dari instansi terkait, minimnya pelatihan bagi pemilik dan karyawan rumah makan, serta rendahnya kesadaran akan pentingnya pengelolaan limbah yang ramah lingkungan. Sebaiknya libatkan pihak Puskesmas atau Dinas Kesehatan untuk melakukan penyuluhan, edukasi kepada pengelola rumah makan tentang bahaya dan cara pengelolaan limbah cair rumah makan yang baik.

3. Hubungan Ketersediaan Sarana dan Prasarana Limbah Cair Rumah Makan

Tabel 4. 8 Hubungan Ketersediaan Sarana dan Prasarana Dengan Pengelolaan Limbah Cair Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Ketersediaan Sarana dan Prasarana	Pengelolaan Limbah Cair				Total		<i>p - value</i>
	Kurang baik		Baik				
	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	
Tidak memenuhi syarat	8	44,4	10	55,6	18	100,0	<i>p</i> = 0,101
Memenuhi syarat	8	42,1	11	57,9	19	100,0	
Total	16		21		37	100,0	

Berdasarkan tabel 4.8 menunjukkan bahwa proporsi responden yang melakukan pengelolaan limbah cair kurang baik lebih banyak ditemukan pada responden dengan ketersediaan sarana dan prasarana yang tidak memenuhi syarat yaitu 44,4% dibandingkan dengan responden yang memiliki ketersediaan sarana dan prasarana memenuhi syarat yaitu 42,1%. Setelah dilakukan uji statistik dengan menggunakan *chi-square* didapatkan nilai *p-value* 0,101 berarti menunjukkan tidak ada hubungan antara ketersediaan sarana dan prasarana pengelolaan limbah cair rumah makan di wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang tahun 2025.

Penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Fithri (2018), yang menyatakan bahwa pada hasil uji statistik diperoleh (p -value 0,297%) sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara ketersediaan sarana dan prasarana dengan pengelolaan limbah cair rumah. Penelitian yang dilakukan Cahyaningsih, dkk. (2018) juga menunjukkan nilai $1 > 0,05$ menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara ketersediaan sarana dan prasarana dengan pengelolaan limbah rumah makan.

Menurut teori sistem, sarana dan prasarana merupakan bagian penting dari sistem pengelolaan limbah cair yang harus tersedia agar proses pengolahan limbah berjalan efektif dan efisien. Ketersediaan fasilitas seperti instalasi pengolahan air limbah (IPAL), grease trap, dan saluran pembuangan limbah mempengaruhi kemampuan rumah makan dalam mengelola limbah cairnya secara benar dan sesuai dengan standar lingkungan (Santoso, 2015).

Teori dari WHO dimana sebuah praktik ditentukan karena tersedianya sarana atau fasilitas yang memadai. Ketersediaan sarana merupakan syarat dalam pengelolaan limbah cair rumah makan karena ketersediaan sarana akan mendorong pengelola melakukan pengelolaan limbah cair rumah makan yang baik dan benar (Ahmad, 2017).

Menurut asumsi peneliti, banyaknya sarana dan prasarana yang tidak memenuhi syarat mengenai pengolahan limbah cair rumah makan disebabkan oleh sarana dan prasarana ada, tapi tidak dimanfaatkan secara optimal meskipun rumah makan memiliki fasilitas, adanya sarana dan prasarana tidak menjamin digunakan jika pengelola rumah makan tidak memiliki pengetahuan atau kesadaran terhadap pentingnya pengelolaan limbah, dan tidak adanya regulasi atau pengawasan dari puskesmas atau pihak Dinas Lingkungan Hidup.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah didapatkan tentang Faktor- faktor yang berhubungan dengan pengelolaan limbah cair rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025, maka diperoleh kesimpulan hasil penelitian sebagai berikut:

1. Sebanyak 43,2% pengelola rumah makan tidak melakukan pengelolaan limbah cair rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.
2. Sebanyak 48,6% pengelola memiliki sikap negatif tentang pengelolaan limbah cair rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang tahun 2025.
3. Sebanyak 32,4% pengelola memiliki tingkat pengetahuan rendah tentang pengelolaan limbah cair rumah makan di Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025.
4. Sebanyak 48,60% pengelola memiliki sarana dan prasarana tidak memenuhi syarat tentang pengelolaan limbah cair rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang tahun 2025.
5. Terdapat hubungan sikap dengan pengelolaan limbah cair rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang 2025 (p-value 0,049).
6. Terdapat hubungan tingkat pengetahuan dengan pengelolaan limbah cair rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang tahun 2025 (p-value 0,048).
7. Tidak ada hubungan antara ketersediaan sarana dan prasarana pengelolaan limbah cair rumah makan di wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang tahun 2025 (p- value 0,101).

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada pihak Universitas Alifah Padang terkhusus kepada Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan dan Teknologi Informasi, Puskesmas Ambacang Kota Padang, serta semua pihak yang telah memberi dukungan kepada peneliti dalam pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adin Syaifuddin, I. Putu Widiantera, M. T. P. (2023). Implementasi Kebijakan Pengelolaan Air Limbah Domestik Di Kecamatan Tualang. *Cross Broder*, 6(1), 1–23.
- Arikunto Suharsimi. (2016). *prosedur penelitian suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta.
- Azwar, S. (2015). *Sikap Manusia: Teori & Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Budiman, & Riyanto. 2018. *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika
- Data Puskesmas Ambacang (2024). *Data Laporan tempat pengolahan Pangan*.
- Dinkes Kota Padang Tahun 2023. (n.d.). Profil Kesehatan Kota Padang. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Fitriani. (2019). *Analisis Pengelolaan Limbah Cair pada Rumah Makan di Kota Padang*. Skripsi. Program Studi Kesehatan A Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Andalas
- Izarna. (2022). *Filtrasi Limbah Cair Rumah Makan*. (Penerbit NEM,2021)
- Mangkoedihardjo dan Ganjar Samudro. 2010. Tinjauan BOD,COD dan rasio BOD/COD: Zona segitiga untuk tingkat toksik,biodegradable dan stabil. *Jurnal Riset Akademik Internasional* Vol.2 No.4 Juli
- Notoatmodjo.S. (2020). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan (Cetakan VI)* Jakarta: Rineka Cipta.
- Pakpahan, Martina, dkk.2021. *Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan*. Yayasan Kita Menulis
- Zahra, L. Z., & Purwanti, I. F. (2015). Pengolahan limbah domestik rumah makan dengan proses Moving Bed Biofilm Reactor (MBBR) [Skripsi tidak diterbitkan]. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Zurmayeni, Z., Goembira, F., & Afrizal, A. (2023). Pengaruh Faktor Pengetahuan Pengelola Rumah Makan Terhadap Pengelolaan Limbah Minyak Dan Limbah Rumah Makan Di Kota Padang. *Quality : Jurnal Kesehatan*, 17(1), 33–41. <https://doi.org/10.36082/qjk.v17i1.931>