

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut WHO, makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, sustansi-sustansi lain yang digunakan untuk pengobatan terdapat tiga fungsi makanan pertama, makanan sebagai sumber energi karena panas dapat dihasilkan dari makanan seperti juga energi. Kedua, makanan sebagai zat pembangun karena makanan berguna untuk membangun jaringan tubuh yang sudah tua. Fungsi ketiga, makanan sebagai zat pengatur karena makanan turut serta mengatur proses alami, kimia, dan proses fatal dalam tubuh, (Chandra, 2012).

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan berdasarkan adalah mengelola makanan berdasarkan kaidah-kaidah dari prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Prinsip-prinsip penyehatan makanan adalah teori praktis tentang pengetahuan, sikap dan perilaku manusia dalam mentaati azas kesehatan (health), azas kebersihan (cleanliness) dan azas keamanan (security) dalam menangani makanan, (Depkes RI, 2001).

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi

kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan dan sebagainya,(Depkes RI,2001).

Prinsip hygiene dan sanitasi makan adalah pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makan yaitu faktor tempat/bangunan, peralatan,orang dan bahan makanan. Penyehatan makan adalah upaya untuk mengendalikan empat faktor yaitu tempat,orang,alat, dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan,(Rejeki,2015).

Peralatan adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan, seperti pisau,sendok,kuali,wajan,dan lain-lain. Bahan peralatan tidak boleh melepaskan zat beracun kepada makanan seperti cadmium, plumbum, zinkum, cuprum, stibium atau arsenicum. Logam ini beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit saluran kemih dan kanker. Peralatan yang sudah bersih dilarang dipegang di bagian tempat makanan, minuman, atau yang menempel di mulut, karena akan terjadi pencemaran mikroba melalui jari tangan. Keutuhan peralatan tidak boleh patah,gompel,penyok tergores atau retak karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri. Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi,(Depkes RI,2001).

Peralatan makan meliputi piring,gelas,sendok,mangkuk,dan garpu. Peralatan yang telah digunakan agar dicuci segera sesudah digunakan, selanjutnya didesinfeksi dan dikeringkan. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari vektor.

Kebersihan peralatan ditentukan dengan angka total kuman sebanyak-banyaknya 100 koloni/cm²(PerMenKes RI No. 7 Tahun 2019).

Tingkat kebersihan peralatan makan terlihat pada saat pencucian, diseka dengan baik sebelum dicuci, menyediakan sabun atau detergen untuk mencuci, merendam alat makan dan minum kedalam air panas, menggunakan desinfektan yang baik sebagai campuran dalam air cucian setelah selesai pencucian, penirisan atau pengeringan alat-alat makan dibiarkan sampai kering dengan bantuan sinar matahari, sinar buatan atau mesin seperti kipas angin, tidak diperbolehkan mengeringkan peralatan makan dan minum setelah benar-benar kering dengan lap bersih yang penggunaannya sekali pakai contohnya tissue. Keadaan tempat penyimpanan disimpan pada rak tertutup, alat-alat makan yang jatuh ke lantai di cuci kembali, penyimpanan rak-rak piring ditempatkan diruangan bebas debu,dan serangga,(Rejeki,2015).

Angka kuman dan adanya bakteri Ecoli pada permukaan alat makan yang telah dicuci dapat diketahui dengan melakukan uji dengan cara usap alat makan pada permukaan alat makan.Uji sanitasi alat makan perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat kebersihan alat tersebut. Sehingga melalui uji sanitasi alat tersebut, petugas inspeksi dari dinas kesehatan dapat menetapkan apakah alat makan tersebut sudah layak digunakan atau belum,(Depkes RI,2001).

Maksud dari mencuci peralatan makan dengan menggunakan sarana dan teknis pencucian yaitu : untuk menghilangkan kotoran-kotoran kasar, untuk menghilangkan lemak dan minyak, menghilangkan bau (amis,bau ikan dan

sebagainya), melakukan tindakan sanitasi/desinfeksi, pengeringan peralatan yang telah selesai dicuci,(Depkes RI,2001).

Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan adalah makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat hygiene. Keadaan hygiene makanan dan minuman antara lain dipengaruhi oleh hygiene peralatan makan yang dipergunakan dalam proses penyediaan makanan dan minuman. Untuk mengetahui keadaan hygiene alat makan perlu dilakukan pemeriksaan laboratorium. Pemeriksaan mikrobiologi usap alat makan meliputi pemeriksaan angka kuman.

Lembaga pemasyarakatan (disingkat LP atau LAPAS) adalah tempat untuk melakukan pembinaan terhadap narapidana dan anak didik pemasyarakatan Indonesia. Sebelum dikenal istilah lapas di Indonesia, tempat tersebut disebut dengan istilah penjara. Lembaga Pemasyarakatan merupakan Unit Pelaksanaan Teknis dibawah Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia. Narapidana adalah orang yang sedang menjalani pidana penjara. Pengertian narapidana menurut kamus Bahasa Indonesia adalah orang hukuman (Orang yang sedang menjalani hukuman karena melakukan tindak pidana). Menurut UU Nomor 12 Tahun 1995 Narapidana yang tinggal di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) juga merupakan anggota masyarakat yang mempunyai hak yang sama dengan anggota masyarakat lainnya untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal.

Melihat kondisi dan banyaknya penghuni di lembaga pemasyarakatan tidak menutup kemungkinan bahwa kebutuhan jasmani dan rohani bagi

narapidana tidak terpenuhi. Seperti yang diatur dalam undang-undang Nomor 12 tahun 1995 tentang hak dan kewajiban narapidana. Salah satu hak dari narapidana yaitu, melakukan ibadah, mendapat perawatan, pendidikan, layanan kesehatan serta mendapat makanan yang layak. Hak-hak ini sudah di ataur agar narapidana dapat menjalankan hukuman mereka.

Berdasarkan survey awal yang telah dilakukan, diketahui bahwa jumlah penghuni Warga Binaan Pemasyarakatan di Lapas Narkotika adalah berjumlah 1.163 orang, keterbatasan alat makan dan minum yang dipakai dikarenakan alat yang bersenjata tajam dilarang untuk digunakan, maka alat makan dan minum yang sering digunakan di Lapas Narkotika Kelas IIA Bandar Lampung oleh Warga Binaan Pemasyarakatan adalah plato, sendok, dan gelas. Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) Lembaga Pemasyarakatan Narkotika kelas II A Bandar Lampung belum melakukan teknik pencucian yang benar. Penanganan peralatan makan dan minum untuk pencucian masih menggunakan 2 buah bak pencuci, karena seharusnya menggunakan 3 buah bak pencuci, dimana bak pertama digunakan untuk penyabunan, bak kedua digunakan untuk proses pembilasan dengan air bersih yang mengalir, dan bak ketiga digunakan sebagai proses pembilasan terakhir menggunakan air panas sebagai desinfektan bertujuan untuk membasmi hama yang mungkin masih menempel pada permukaan alat makan. Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) mencuci peralatan makanan menggunakan air dengan sumber air dari sumur bor dilihat secara fisik air yang digunakan berwarna keruh.

Kualitas air bersih yang digunakan untuk pencucian juga perlu dilakukan pengawasan karena dapat mempengaruhi kebersihan peralatan jika air yang

digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan. Air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat diminum apabila telah di masak. Kualitas air bersih yang digunakan untuk pencucian perlu dilakukan pengawasan karena dapat mempengaruhi kebersihan peralatan jika air yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan. Kualitas air bersih secara bakteriologis yaitu : Standar baku mutu (kadar maksimum) total coliform adalah 50/100 ml dan E.Coli standar baku mutunya adalah 0/100 ml, (Permenkes RI No. 32/Menkes/Per/IX/2017).

Melihat dalam proses pencucian alat makan oleh Warga Binaan Pemasarakatan tersebut kemungkinan dapat menimbulkan tingginya angka kuman pada peralatan makan di Lembaga Pemasarakatan Narkotika kelas II A Bandar Lampung. Oleh sebab itu, penulis ingin mengetahui tingkat kebersihan alat makan yang digunakan oleh Warga Binaan Pemasarakatan di Lembaga Pemasarakatan Narkotika kelas II A Bandar Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat diketahui bahwa pada proses pencucian alat makan pada Warga Binaan Pemasarakatan (WBP) belum terlaksananya proses pencucian peralatan makan dan minuman yang baik sehingga memungkinkan masih terdapat banyak kuman pada alat makan dan minum di Lembaga Pemasarakatan Narkotika kelas II A Bandar Lampung.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat kebersihan alat makan dan minum yang digunakan pada Warga Binaan Pemasyarakatan di Lapas Narkotika kelas II A Bandar Lampung Tahun 2020.

2. Tujuan Khusus.

- a. Untuk mengetahui jumlah angka kuman alat makan dan minum di Lapas Narkotika kelas II A Bandar Lampung tahun 2020.
- b. Untuk mengetahui proses pencucian mulai dari teknik pencucian, pengeringan, serta keadaan tempat penyimpanan peralatan makan dan minum di Lapas Narkotika kelas II A Bandar Lampung tahun 2020.
- c. Untuk mengetahui kualitas mikrobiologi air bersih yang digunakan dalam pencucian peralatan makan dan minum di Lapas Narkotika kelas II A Bandar Lampung tahun 2020.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi penulis

Untuk menerapkan ilmu yang didapat selama bangku perkuliahan di Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Jurusan Kesehatan Lingkungan.

2. Manfaat bagi institusi/ Polieknik Kesehatan Tanjungkarang Jurusan Kesehatan Lingkungan

Dapat menjadi tambahan informasi sehingga dapat memperluas wawasan dan pengetahuan tentang kualitas angka kuman alat makan dan minum.

3. Manfaat bagi Lapas Narkotika kelas II A Bandar Lampung

Sebagai sarana untuk menambah ilmu pengetahuan tentang pemeliharaan dan kebersihan peralatan makan dan minum yang digunakan.

E. Ruang Lingkup

Berdasarkan keterbatasan peralatan makan dan minum yang digunakan serta benda tajam atau senjata tajam yang tidak boleh digunakan sehingga penulis membatasi ruang lingkup pengambilan sampel peralatan makan dan minum yaitu plato, sendok, dan gelas. Penilaian terhadap proses pencucian dilihat dari teknik pencucian, proses pengeringan peralatan makan dan minum, keadaan tempat penyimpanan peralatan makan dan minum, dan kualitas mikrobiologi air bersih di Lapas Narkotika kelas II A Bandar Lampung.