

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidratarang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higienis. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan. (Djoko Windu,2016).

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan 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).

Ketersediaan peralatan makan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip – prinsip penyehatan makanan (*food hygiene*), alat makan yang terlihat bersih belum merupakan jaminan telah memenuhi persyaratan kesehatan. Penanganan peralatan makan dan minum dilakukan dengan usaha pencucian hingga penyajian terjamin kebersihannya (Febriyani, 2012:1).

Peralatan makan yang kurang bersih dapat memicu berkembangnya angka kuman serta menyebabkan penularan penyakit lewat makanan (*foodborne disease*) yang akan menurunkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu perlu diupayakan agar peralatan makan yang akan dipakai harus memenuhi syarat kesehatan (Amaliyah Nur, 2017).

Peralatan makan dan masak perlu dijaga kebersihannya setiap saat akan dipergunakan. Untuk itu peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat. (Depkes,2004).

Tingkat kebersihan peralatan makan terlihat pada saat pencucian, diseka dan dibilas dengan baik sebelum di cuci, menyediakan sabun atau detergen untuk mencuci, merendam alat makan dan minum ke dalam 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 menggunakan lap untuk mengeringkan piring, 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 di ruangan bebas debu, dan serangga (Depkes RI,204:163).

Penyakit bawaan makanan terjadi akibat makanan yang dikonsumsi terkontaminasi dengan mikroba. Kontaminasi dapat terjadi setiap saat, salah satu penyebabnya adalah peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Agar tidak membahayakan kesehatan pada masyarakat di Indonesia telah dibuat peraturan dalam bentuk permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011, bahwa untuk persyaratan peralatan makan tidak boleh terdapat kuman lebih dari 0 koloni/cm².

Pada bulan Juli hingga September 2017, Sentra Informasi Keracunan Nasional (SIKerNas) terdapat insiden keracunan makanan di wilayah indonesia yang mendominasi produk makanan yaitu keracunan yang disebabkan makanan olahan jasaboga 9 insiden dengan 422 korban, makanan olahan (PKL) sebanyak 6 insiden dengan 88 korban, makanan olahan dalam kemasan 2 insiden 37 orang korban, serta penyebab keracunan oleh makanan yang tidak diketahui sebanyak 1 insiden dengan 7 korban dan 1 diantaranya meninggal dunia (BPOM RI, 2017).

Pada tahun 2018 kasus penyakit diare di wilayah kerja Puskesmas Way Urang terdata sebanyak 677 orang yang menderita diare, tahun 2019 terdapat 960 kasus artinya angka kasus diare di wilayah kerja puskesmas Way Urang cenderung mengalami kenaikan. (Dinkes Lampung Selatan).

Pemeriksaan angka kuman alat makan dilakukan dengan usap alat makan dengan pemeriksaan angka kuman di laboratorium dengan metode PCA (*Plate Count Agar*). Bila angka kuman yang terdapat pada alat makan lebih dari persyaratan yang ditentukan hal ini dapat mengkontaminasi makanan yang disajikan kepada pengunjung. Sehingga makanan yang terkontaminasi oleh mikroba masuk kedalam tubuh dan dapat menimbulkan penyakit.

Pedagang kaki lima merupakan salah satu orang yang menjalankan usaha berjualan makanan yang umumnya mudah ditemui di pinggir jalan, di emperan, ditoko dan trotoar yang memakai alat dagang lapak maupun pedagang yang memakai gerobak atau pikulan, peralatan dagang yang digunakan harus memenuhi kriteria mulai keutuhan peralatan, fungsi dan kebersihan peralatan makan. Peranan peralatan makanan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan (Damayanti, 2011).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Nova Fadilla Rangkuti dkk (2020) terdapat hubungan yang signifikan antara konsumsi makanan jajanan pedagang kaki lima dengan kejadian penyakit diare.

Penelitian yang dilakukan oleh Cahyaningsih (2009) terdapat hubungan yang signifikan antara Bak yang kotor dengan angka kuman alat makan.

Penelitian yang dilakukan oleh Brilliaan Rizky Amanda dan Laily Khairiyati (2017) menyebutkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan

antara membilas di air yang mengalir dan dibilas dengan tidak menggunakan air yang mengalir dengan angka kuman alat makan.

Lapangan pemda di Kalianda adalah salah satu tempat umum yang menarik untuk dikunjungi, biasanya lapangan ini digunakan untuk upacara, olahraga dan bisa beralih fungsi menjadi tempat yang menarik untuk dikunjungi. Di lapangan Pemda banyak pedagang berjualan. Lapangan ini terletak di Kecamatan Kalianda Kabupaten Lampung Selatan dan terdapat berbagai macam jenis pedagang yang menyediakan berbagai macam dagangan. Waktu berjualan dimulai pagi hari, pengunjung ramai saat sore sampai malam hari tentu kawasan ini menjadi favorit bagi masyarakat Kalianda untuk berkumpul.

Pengamatan awal di Lapangan masih banyak pedagang kaki lima di Lapangan Pemda mereka hanya menggunakan air di ember yang airnya sudah kotor karena bekas sisa cucian sebelumnya pedagang tidak mencuci piring di air yang mengalir, setelah itu peralatan ditaruh di ruang terbuka yang dimana tidak ditutup sehingga memungkinkan debu debu atau partikel lainnya menempel di alat makan.

B. Rumusan Masalah

Hasil pengamatan awal penjual tidak menerapkan prinsip hygiene sanitasi peralatan makan yang sebagaimana mestinya tentu hal ini bisa berpeluang untuk terjadinya kontaminasi silang pada makanan yang menyebabkan tingginya angka kuman di alat makan sehingga perlu dilakukan uji sanitasi alat makan, dan peneliti merumuskan “Apakah ada hubungan antara hygiene sanitasi peralatan dengan angka kuman pada peralatan makan

pedagang di Lapangan Pemda Lampung Selatan?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana hubungan hygiene sanitasi peralatan dengan angka kuman pada peralatan makanan pedagang di lapangan Pemda Lampung Selatan.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui jumlah kuman peralatan makan pedagang makanan di Pemda Lampung Selatan yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat.
- b. Untuk Mengetahui hubungan bahan dasar alat makan pedagang dengan angka kuman pada alat makan di lapangan Pemda Lampung Selatan.
- c. Untuk mengetahui hubungan kondisi awal piring pedagang dengan angka kuman pada pedagang makanan di Pemda Lampung Selatan.
- d. Untuk Mengetahui hubungan air pencuci peralatan makan dengan angka kuman pada alat makan di Pemda Lampung Selatan.
- e. Untuk mengetahui hubungan bak pencuci peralatan makan pedagang makanan dengan angka kuman pada alat makan di Pemda Lampung Selatan.
- f. Untuk Mengetahui hubungan Tenaga pencuci dengan angka kuman peralatan makan pedagang makanan di Pemda Lampung Selatan.

- g. Untuk Mengetahui hubungan alat penggosok peralatan dengan angka kuman pada alat makan di lapangan Pemda Lampung Selatan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Intitusi Pendidikan

Hasil penelitian di harapkan dapat menjadi bahan referensi, informasi dan kepustakaan khususnya bagi mahasiswa Poltekkes Tanjung Karang tentang Hubungan hygiene dan sanitasi dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di lapangan pemda kecamatan Kalianda Kabupaten Lampung Selatan.

2. Bagi Masyarakat

Sebagai bahan masukan dalam upaya peningkatan pentingnya untuk terus menjaga pentingnya kebersihan khususnya dalam menerapkan hygiene sanitasi peralatan makan agar terhindar dari kuman yang dapat menyebabkan penyakit pada masyarakat.

3. Bagi Peneliti

Untuk peningkatan pengalaman, pengetahuan dan wawasan serta untuk mengaplikasikan ilmu yang di dapat sewaktu kuliah khususnya mengenai usap alat makan.

E. Ruang Lingkup

Pada penelitian ini penulis membatasi penulisan yang meliputi bahan dasar alat makan, kondisi awal piring, kuantitas air pencuci, keberadaan bak

pencuci, tenaga pencuci yang membahas tentang teknik pencucian piring, dan alat penggosok pencucian piring dan tidak meneliti kualitas air pencuci.