

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah makan adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003.

Rumah makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang digunakan untuk membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut. Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang bersifat komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka Rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan.

Makanan sering menjadi penyebab *foodborne disease* dikarenakan berbagai faktor, namun yang dianggap sebagai risiko utama kontaminasi pada makanan adalah makanan yang bersentuhan langsung dengan permukaan peralatan makanan. Alat makan dapat menjadi media perantara penyebab bakteri dapat berpindah pada makanan, hal ini menjadikan salah satu faktor terjadinya penyakit bawaan pangan. Bakteri yang biasa dijumpai pada alat makan beragam namun beberapa bakteri diketahui adalah bakteri heterotroph,

diantaranya yaitu bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* yang bersifat patogen pada saluran cerna manusia. Bakteri ini dapat berkembang biak di dalam tubuh manusia sehingga dapat menyebabkan beberapa penyakit terutama pada makhluk hidup yang memiliki ketahanan tubuh yang tidak kuat.

Kebersihan alat makan adalah bagian penting untuk melihat kualitas makanan dan minuman. Tidak bersihnya alat makan yang digunakan dapat menyebabkan organisme yang tertinggal dapat berkembang biak dan mencari makanan sehingga makanan dapat terkontaminasi bakteri melalui alat makan yang tidak bersih. Menurut permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang syarat alat makan yang digunakan oleh pedagang menyatakan bahwa alat makan tidak boleh mengandung koloni bakteri atau 0 koloni/cm² (Kemenkes RI, 2011).

Secara global, pangan tidak aman yang disebabkan oleh mikrobiologi dan pencemaran kimia diperkirakan menyebabkan kematian sekitar 2 juta orang tiap tahunnya. Globalisasi dan perubahan gaya hidup telah mengakibatkan perubahan dalam hal seluruh proses rantai pengelolaan pangan dan konsumsi pangan (Dinas Kesehatan Kota Denpasar, 2015). Berdasarkan Profil Kesehatan Provinsi Lampung Tahun 2020 terjadinya peristiwa keracunan dan penularan penyakit akut yang sering membawa kematian banyak bersumber dari makanan. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Provinsi Bali pada tahun 2020, jumlah kasus diare di seluruh kabupaten/kota ditemukan sekitar 114.725 orang, dimana Kota Denpasar menduduki posisi pertama dengan jumlah sekitar 25.998 orang yang terkena diare pada tahun 2020 (Dinas Kesehatan Provinsi Bali, 2020)

Saat ini, masih banyak alat makan yang digunakan pada jasa boga memiliki angka kuman lebih dari persyaratan. Pada penelitian yang dilakukan oleh Merceline Telew, dkk (2019) dengan judul Gambaran Angka Kuman dan Keberadaan E.coli Pada Alat Makan di Kelurahan Mahakeret Barat dan Mahakeret Timur Manado diperoleh bahwa pada alat makan sendok dan garpu di rumah makan Kelurahan Mahakeret Barat dan Mahakeret Timur melalui pemeriksaan laboratorium dari 6 rumah makan, 100 % rumah makan yang diperiksa dinyatakan tidak memenuhi syarat dengan jumlah angka kuman lebih dari 200 kol/cm² pada alat makan sendok dengan jumlah angka kuman lebih dari 10 kol/cm² pada garpu. Hal tersebut menunjukkan bahwa angka kuman pada alat makan di Kelurahan Mahakeret Barat dan Mahakeret Timur tidak memenuhi standar sesuai Permenkes RI Nomor.1096/MENKES/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga (Telew, dkk 2019)

Kontaminasi makanan rata-rata sering terjadi pada makanan yang dijual oleh pedagang yang tidak menerapkan kebersihan dalam pengelolaan alat makan. Dea Fitria dan Asniar (2018) dalam penelitiannya melaporkan bahwa gambaran pengetahuan pedagang terkait kebersihan alat makan dan makanan serta *foodborne diseases* sangat rendah sehingga mengakibatkan buruknya penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang dilakukan oleh pedagang terdapat dagangannya. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 pengujian parameter mikrobiologi alat makan perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat kebersihan peralatan makan tersebut. Peralatan makan memiliki peran besar terhadap

kontaminasi mikrobiologi pada makanan karena penggunaannya termasuk dalam proses pengolahan makanan.

Adapun proses pencucian yang benar yaitu bak pencucian terdiri dari 3 bak yaitu untuk pencucian, pembersihan, dan disinfeksi. Disinfeksi dapat dilakukan dengan cara perendaman dalam air panas 2 menit atau juga bisa dengan air kaporit. Untuk proses pengeringan alat makan yang benar yaitu peralatan makan dan minum yang telah didesinfektan ditiriskan dibawah sinar matahari atau sinar buatan dan tidak boleh menggunakan lap yang telah dipakai berulang. Maka hal ini dapat menimbulkan terjadinya kontaminasi atau pencemaran yang disebabkan oleh lap tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat diketahui bahwa pengujian parameter mikrobiologi pada alat makan dan minum perlu dilakukan serta proses dalam pencucian dan penyimpanan peralatan makan dan minum yang akan menjadi acuan untuk menentukan layak pakai atau tidaknya sebuah peralatan makan dan minuman yang digunakan oleh pedagang sebagai alat dan tempat saji makanan di Rumah Makan Puti Minang Hajimena Tahun 2023.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat kebersihan alat makan yang digunakan pada rumah makan Puti Minang Hajimena tahun 2022

2. Tujuan Khusus

Untuk mengetahui jumlah angka kuman pada peralatan makan dan minum di rumah makan Puti Minang Hajimena tahun 2022

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan mengenai penerapan ilmu yang di dapat dari perkuliahan dan juga dapat membandingkan teori dengan kenyataan yang di dapat di lapangan, juga menjadi pengalaman dalam Penelitian laporan tugas akhir dan penelitian.

2. Bagi Rumah Makan

Untuk memberikan sumbangan pemikiran, sebagai bahan masukan bagi pemilik rumah makan untuk lebih mengetahui hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat serta meningkatkan kebersihan peralatan makan dan minum yang digunakan.

3. Bagi Institusi (Poltekkes Jurusan Kesehatan Lingkungan)

Dapat menjadi tambahan informasi sehingga dapat memperluas wawasan dan pengetahuan tentang kualitas angka kuman alat makan dan minuman yang digunakan di rumah makan Puti Minang Hajimena, serta menambah bahan bacaan di perpustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan dan referensi untuk adik-adik yang akan melakukan penelitian selanjutnya.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Dalam ruang lingkup untuk membatasi penelitian ini maka Peneliti membatasi ruang lingkup penelitian mengenai pemeriksaan alat makan dan

minum yang digunakan dalam penyajian makanan dan minuman di rumah makan Puti Minang Hajimena.