

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia, rumah makan mengacu pada suatu usaha yang menyajikan makanan untuk umum dan menyediakan tempat untuk menikmati makanan serta menetapkan biaya tertentu untuk makanan dan pelayanan (Chairul Fadheli, 2013). Rumah makan adalah setiap usaha komersial yang usahanya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya (Permenkes RI No. 304 Tahun 1989).

Makanan merupakan sesuatu yang mutlak diperlukan dalam kehidupan, terutama bagi manusia. Karena tanpa makanan hidup tidak bisa berlanjut. Oleh karena itu, makanan harus ditangani dengan benar agar tidak terkontaminasi oleh mikroorganisme atau bahan kimia tertentu. Makanan yang terkontaminasi menjadi media penyebaran penyakit dan menginfeksi orang yang mengkonsumsi makanan tersebut, tanpa memandang usia, jenis kelamin, dan ras (Merta, IW., 2011).

Upaya perlindungan makanan dan minuman umumnya melibatkan orang yang menangani makanan, tempat penyajian makanan, peralatan dan proses pengolahan makanan. Beberapa faktor yang berkontribusi terhadap terjadinya penyakit bawaan makanan, termasuk kebersihan pribadi yang buruk, praktik

penanganan makanan yang tidak sehat, dan peralatan penanganan makanan yang kotor. (Candra, 2006).

Makanan sering menjadi penyebab *foodborne disease* karena berbagai faktor. Namun, risiko utama kontaminasi makanan berasal dari makanan yang bersentuhan langsung dengan permukaan peralatan makan. Peralatan makan bisa menjadi media perantara bakteri berpindah ke makanan. Ini adalah salah satu faktor munculnya penyakit bawaan makanan. Bakteri yang biasa terdapat pada peralatan makan antara lain *coliform* dan *Escherichia coli* yang bersifat patogen pada saluran cerna terutama pada manusia. (Hoetary, 2021).

Menurut (Permenkes RI, No. 304) menyebutkan bahwa peralatan makanan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan. Dengan memperhatikan sanitasi perlengkapan atau peralatan yang digunakan untuk menyelenggarakan makanan dan minuman perlu diketahui kebersihannya setiap akan dipergunakan terutama pada proses pencucian, pengeringan dan penyimpanan. Penyakit menular yang penularannya melalui peralatan makan dan minum seperti diare, tifus dan disentri.

Menurut Permenkes RI No. 1096/MENKES/SK/VI/2011, standar angka kuman maksimal pada alat makan adalah 0 koloni/cm². Peranan peralatan makanan dalam pedagang makanan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan (*Food Hygiene*). Setiap peralatan makan (piring, gelas, sendok) harus selalu dijaga kebersihannya.

Untuk mengetahui adanya bakteri atau kuman pada peralatan makan perlu dilakukan uji usap alat makan. Setelah dilakukan usap alat makan, sampel diperiksa di laboratorium dan dihitung jumlah angka kumannya. Tingginya angka kuman disebabkan oleh langkah-langkah yang tidak lengkap dalam proses pencucian dan tempat penyimpanan makanan dan minuman yang tidak terlindungi atau tertutup. Peran peralatan makan dalam kebersihan makanan sangat penting. Oleh karena itu, peran membersihkan atau mencuci peralatan harus dipahami dengan baik. Pembersihan peralatan yang tepat menghasilkan pengolahan makanan yang bersih dan sehat (Brilian, 2017).

Menurut data WHO tahun 2015, diketahui bahwa 600 juta orang berisiko untuk terkena *foodborne disease* dimana 142.000 orang diperkirakan akan meninggal serta 125.000 akan terkena penyakit dimana sebagian besar adalah anak-anak di bawah 5 tahun. Selain itu, WHO *South-East Asian Region* (2016) juga mengatakan bahwa Negara-Negara di Asia Tenggara menjadi peringkat kedua dalam kasus *foodborne disease* dan mencapai angka kematian sebanyak 120 juta orang. Pada tahun 2014, Indonesia mengalami kasus kejadian luar biasa (KLB) akibat adanya 47 kasus *foodborne disease*.

Pada bulan Juli hingga September 2017, Sentra Informasi Keracunan Nasional (SIKerNas) terdapat insiden keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia yang mendominasi produk makanan yaitu keracunan yang disebabkan oleh makanan olahan jasaboga 9 insiden dengan 422 korban, makanan olahan jajanan (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). Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar Provinsi Lampung pada tahun 2018 prevalensi diare di kabupaten Lampung Tengah adalah sebanyak 4,67 % sedangkan pada balita di Lampung Tengah prevalensi diare adalah sebanyak 9,48 %.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yuda Agustiningrum (2018) jumlah angka kuman pada alat makan dan minum memiliki hubungan yang signifikan dengan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan makan dan minum tersebut. Hasil survei pendahuluan yang telah dilakukan, rumah makan Ibu Sugeng ternyata belum memperhatikan sanitasi peralatan makan dan minum dengan benar, peralatan makan dan minum masih diletakkan di rak terbuka, pada proses pencucian dan pengeringan juga belum sesuai. Lap yang digunakan tidak bersih serta pemakaian yang berulang-ulang untuk membersihkan atau mengeringkan alat makan dan minum. Ibu Sugeng juga belum pernah mendapat pelatihan penjamah makanan yang diadakan oleh Dinas Kesehatan Lampung Tengah yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan penjamah makanan tentang pengelolaan yang baik dan meningkatkan hygiene perorangan. Hal ini dapat menyebabkan banyaknya jumlah kuman pada alat makan dan minum di Rumah Makan Ibu Sugeng. Dengan banyaknya pengunjung yang datang ke rumah makan Ibu Sugeng dapat menimbulkan risiko penyakit seperti diare, tifus dan disentri.

Oleh sebab itu, peneliti ingin mengetahui sanitasi alat makan dan minum untuk mengetahui jumlah angka kuman dengan metode uji usap alat makan yang digunakan untuk menyajikan makanan dan minuman pada rumah makan Ibu Sugeng Adijaya, Terbanggi Besar. Berdasarkan latar belakang

tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Kontaminasi Kuman Pada Peralatan Makan dan Minum di Rumah Makan Ibu Sugeng Desa Adijaya Kabupaten Lampung Tengah”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut apabila sanitasi alat makan dan minum seperti pada pencucian, pengeringan dan penyimpanan belum dilakukan dengan baik maka memungkinkan adanya kontaminasi kuman pada alat makan dan minum.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui sanitasi alat makan dan minum dan ada atau tidaknya kuman pada alat makan dan minum di Rumah Makan Ibu Sugeng.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui sanitasi alat makan dan minum di rumah makan Ibu Sugeng.
- b. Untuk mengetahui jumlah angka kuman pada piring di rumah makan Ibu Sugeng.
- c. Untuk mengetahui jumlah angka kuman pada sendok di rumah makan Ibu Sugeng.
- d. Untuk mengetahui jumlah angka kuman pada garpu di rumah makan Ibu Sugeng.
- e. Untuk mengetahui jumlah angka kuman pada mangkuk di rumah makan Ibu Sugeng.

- f. Untuk mengetahui jumlah angka kuman pada gelas di rumah makan Ibu Sugeng.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Untuk menerapkan ilmu yang didapat di bangku kuliah dalam melakukan praktikum usap alat makan.

2. Bagi Rumah Makan

Untuk memberikan sumbangan pemikiran dan saran bagi pemilik Rumah Makan untuk meningkatkan kebersihan peralatan makan dan minum yang digunakan.

3. Bagi Institusi

Dapat menjadi tambahan informasi dan pengetahuan kepada adik tingkat tentang kualitas angka kuman pada alat makan dan minum di Rumah Makan.

E. Ruang Lingkup

Dalam ruang lingkup untuk membatasi penelitian ini maka penulis membatasi ruang lingkup penelitian mengenai pemeriksaan mikrobiologis peralatan makan dan minum di Rumah Makan Ibu Sugeng Desa Adijaya.