

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Makanan yang dibutuhkan oleh manusia biasanya dibuat melalui bertani, berkebun, ataupun beternak yang meliputi sumber hewan dan tumbuhan. Dalam makanan mempunyai kandungan gizi berupa karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral (Retno & Yuliarsih, 2002).

Agar makanan dapat berfungsi sebagaimana mestinya, kualitas makanan harus diperhatikan kualitas tersebut mencakup ketersediaan zat – zat (gizi) yang dibutuhkan dalam makanan dan pencegahan terjadinya kontaminasi makanan dengan zat – zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan. Untuk mencegah kontaminasi ini di perlukan kesadaran tentang sanitasi makanan untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat – zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan ( Mulia, 2005).

Menurut Mulia 2005 bahwa sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman. Menurut Permenkes RI No. 942 Tahun 2003 pasal 1 ayat 4 sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Tempat – tempat penjualan makanan dikenal sebagai tempat yang berpotensi sebagai hazard bagi kesehatan, hazard merupakan agent biologi, kimia, fisik ataupun kondisi potensial yang menimbulkan bahaya tempat – tempat penjualan makanan tersebut dapat menjadi tempat penyebaran penyakit (Maloha, 2001). Makanan yang disediakan oleh pedagang makanan misalnya rumah makan tidak menjamin kualitas makanannya baik, kontaminasi pada makanan dapat terjadi setiap saat, salah satunya dari peralatan makan yang digunakan harus memenuhi syarat kesehatan (Pohan, 2009).

Menurut Pohan 2009 peranan peralatan makan dalam pedagang makanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan (*food hygiene*), alat makan yang kelihatan bersih belum merupakan jaminan telah memenuhi persyaratan kesehatan karena dalam alat makan tersebut telah tercemar bakteri yang menyebabkan alat makan tersebut tidak memenuhi kesehatan.

Berdasarkan Permenkes No. 304 pasal 9 ayat 1 dijelaskan bahwa peralatan yang di gunakan harus memenuhi syarat kesehatan. Kebersihan peralatan makanan yang kurang baik akan mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan dan perkembangbiakan kuman, penyebaran penyakit dan keracunan, untuk itu peralatan makanan haruslah dijaga terus tingkat kebersihannya supaya terhindar dari kontaminasi kuman patogen serta cemaran zat lainnya. Peralatan makan perlu dijaga kebersihannya setiap akan digunakan karena peralatan makan yang bersih dapat membantu mencegah terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteri melalui peralatan makanan yang digunakan (Malora 2001).

Berdasarkan Permenkes No. 304 Tahun 1989 Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas, dan tidak boleh mengandung *E. coli* per  $\text{cm}^2$  permukaan air. Persyaratan peralatan makan ini juga sudah di atur dalam Permenkes RI No. 715/ Menkes/ SK/V/2003 bahwa untuk persyaratan peralatan makan bakteri tidak boleh lebih dari 100 koloni/  $\text{cm}^2$  permukaan alat dan tidak boleh mengandung *E.coli*. Oleh karena itu pentingnya melakukan pengawasan terhadap peralatan makan mengingat pengaruhnya terhadap sanitasi makanan yang kita konsumsi.

Kontaminasi pada makanan yang salah satunya disebabkan dari keberadaan peralatan makan yang tidak bersih akan mengakibatkan terjadinya penyakit akibat kontaminasi bakteri yang terdapat dalam peralatan makan yang di gunakan yang dapat menimbulkan penyakit yang dikenal dengan *food and water borne disease*, dimana masuknya makanan kedalam tubuh yang mengakibatkan kontaminasi yang tidak di inginkan masuk ke dalam tubuh dikarenakan makanan terkontaminasi oleh mikroba, terdapatnya mikroba ini yang menimbulkan terjadinya penyakit infeksi saluran cerna. Menurut Fadila 2001 Kontaminasi bakteri menunjukkan bagaimana perlakuan higiene sanitasi peralatan makan.

Berdasarkan data yang di peroleh jumlah Angka Kesakitan Diare pada tahun 2009 di Provinsi Gorontalo mencapai 7,3 per 1.000 penduduk. Kasus terbanyak terdapat di Kota Gorontalo sebesar 7165 dengan angka kesakitan 41 per 1.000 penduduk. angka kesakitan Diare cenderung meningkat dari tahun sebelumnya,

tahun 2010 angka kesakitan tertinggi adalah 13.409 dengan angka kesakitan 45,0 per 1.000 penduduk (Laporan Dinkes Provinsi Gorontalo).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Puskesmas Limba B diperoleh angka kesakitan diare pada tahun 2009 sebanyak 128 jiwa, tahun 2010 sebanyak 127 jiwa sedangkan pada tahun 2011 penderita diare sebanyak 97 dan 2 lainnya meninggal. Berdasarkan data diatas menunjukkan bahwa penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman masih tinggi.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti dilokasi ditemukan bahwa pada proses pencucian para pedagang ini hanya menggunakan 2 bak pencucian yang ditampung dalam wadah serta air yang digunakan jarang diganti bahkan dalam sehari dalam pencucian menggunakan air yang sama atau tidak diganti, selain itu juga ditemukan dalam penyimpanan peralatan makan, dimana peralatan makan yang digunakan tidak di simpan dalam rak penyimpanan tetapi hanya di susun di atas meja saja, hal ini dapat memungkinkan peralatan makan tersebut dapat terkontaminasi dengan binatang pengerat seperti kecoa dan tikus yang membawa mikroba patogen (Fathonah, 2005).

Untuk pengambilan data awal di Dinas Kesehatan Kota Gorontalo tentang sanitasi peralatan makan dan masak ternyata belum pernah diadakan pemeriksaan peralatan makan di rumah makan/ restoran ataupun warung makan, tetapi kegiatan pemeriksaan sanitasi peralatan makan ini perlu dilakukan setiap 6 bulan sekali untuk mencegah terjadinya gangguan kesehatan akibat kontaminasi makanan melalui peralatan makan dan merupakan upaya dalam penyehatan makanan.

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Jasman tahun 2011 yang berjudul tinjauan kuman *Escherichia coli* (*E.coli*) peralatan makan di rumah makan asandri Malalayang Manado dimana dalam penelitiannya menggambarkan angka kuman dan *Escherichia coli* (*E.coli*) peralatan makan yaitu piring, gelas, sendok, dan garpu yang sampelnya di ambil sebelum dan sesudah digunakan setelah melalui proses pencucian di temukan bahwa semua peralatan makan sebelum digunakan positif mengandung bakteri E.coli sedangkan peralatan makan yaitu gelas sesudah digunakan positif mengandung E.coli hal ini dikarenakan proses pencucian yang tidak diperhatikan dengan benar, selain juga penelitian yang dilakukan oleh Ma'as tahun 2002 yang berjudul pemeriksaan angka kuman *Escherichia coli* dengan usap alat pada restoran, rumah makan, dan lokalisasi makanan jajanan di kota Jambi di temukan bahwa peralatan makan yang digunakan oleh beberapa penjual makanan positif mengandung E.coli.

Berdasarkan masalah di atas dan mengingat pentingnya pengawasan terhadap penyehatan makanan dan alat makan maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang studi sanitasi dan pemeriksaan angka kuman pada usapan peralatan makan di rumah makan kompleks pasar sentral Kota Gorontalo.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

- A. Keadaan hygiene makanan dan minuman dipengaruhi oleh hygiene alat makan yang digunakan dalam makanan dan minuman.
- B. Pentingnya pengawasan peralatan makan dengan melakukan usap alat setiap 6 bulan sekali pada peralatan makan untuk di uji dilaboratorium.

- C. Peralatan makan yang terkontaminasi dapat menimbulkan gangguan kesehatan yang dikenal dengan *food and water borne disease*.
- D. Angka kesakitan diare yang terus meningkat menunjukkan penyakit yang ditularkan oleh makanan dan minuman masih tinggi.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar masalah di atas maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah apakah sanitasi dan angka kuman pada peralatan makan di rumah makan kompleks pasar sentral Kota Gorontalo memenuhi syarat kesehatan?

### **1.4 Tujuan Penelitian**

#### **1.4.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui sanitasi dan pemeriksaan angka kuman pada usapan peralatan makan di rumah makan kompleks pasar sentral Kota Gorontalo.

#### **1.4.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui angka kuman pada peralatan yang digunakan di rumah makan kompleks pasar sentral Kota Gorontalo
2. Untuk mengetahui proses pencucian peralatan makan yang digunakan di rumah makan kompleks pasar sentral Kota Gorontalo
3. Untuk mengetahui cara penyimpanan peralatan makan yang digunakan di rumah makan kompleks pasar sentral Kota Gorontalo

### **1.5 Manfaat Penelitian**

1. Sebagai bahan masukan kepada para penjual makanan di rumah makan kompleks pasar sentral Kota Gorontalo tentang pentingnya sanitasi peralatan makan yang digunakan.
2. Sebagai bahan masukan kepada dinas kesehatan Kota Gorontalo dalam hal meningkatkan pengawasan tentang penyehatan makanan dan peralatan makan.
3. Sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya
4. Menambah pengetahuan peneliti tentang hygiene dan sanitasi peralatan makan , serta memenuhi syarat untuk mendapatkan gelar sarjana.