

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Pangan merupakan sumber energi bagi manusia. Karena penduduk terus berkembang, maka produksi makanan pun terus meningkat melebihi jumlah penduduk agar kecukupan pangan tercapai. Seperti telah dikemukakan terdahulu, permasalahan ini diakibatkan oleh kualitas dan kuantitas pangan. Hal ini tidak seharusnya terjadi karena konsumen sebetulnya bermaksud untuk mendapatkan energi dan tetap sehat (Soemirat, 2011).

Akibat dari jumlah penduduk yang terus meningkat ini maka usaha makanan pun setiap tahun cenderung meningkat pula dimulai dari skala kecil ( makanan jajanan) sampai skala besar (restoran/rumah makan). Makanan jajanan merupakan salah satu pilihan dari masyarakat yang ingin hal yang praktis. Makanan yang diperjualbelikan oleh pedagang tidak disiapkan dengan baik dan bersih. Sebagian besar makanan yang di jajakan dan dijual pada umumnya di produksit dalam lingkup keluarga sebagai industri rumah tangga, dengan menerapkan teknologi tradisional dan sederhana dimana praktek hygiene dan sanitasi sangat minim. Keadaan ini mengandung resiko yang berpotensi menyebabkan terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan.

Tempat penjualan makanan merupakan tempat yang dapat mengakibatkan hazard bagi kesehatan, hazard yaitu agen biologi, kimia maupun fisik yang berpotensi sebagai

tempat penyebaran penyakit. Agen penyakit dapat masuk ke tubuh melalui makanan yang terkontaminasi suatu mikroba dapat menjadi media penularan bawaan penyakit makanan (*foodborne disease*). Makanan yang tercemar mikroorganisme tidak hanya terkontaminasi dari bahan makanannya saja, namun dapat pula tercemar dari alat yang dipakai untuk penyajian makanan (Fadhila, et.al, 2015)

Masalah sanitasi makanan penting terutama pada tempat – tempat umum yang berkaitan dengan pelayanan banyak orang. Rumah makan, restoran, warung makan, dan pedagang makanan jajanan merupakan contoh tempat umum yang menyediakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat yang menginginkan hal praktis. Kebersihan peralatan makan juga merupakan bagian yang berpengaruh terhadap kualitas makanan. Peralatan makanan yang tidak bersih dapat menyebabkan penyakit yang berkembang biak mencemari makanan. Hal ini terkadang dapat dilupakan oleh orang berhubungan langsung dengan penyajian makanan. Untuk itu peralatan makan haruslah dijaga kebersihannya.

Peralatan makan berperan untuk pedagang makanan dan merupakan suatu bagian yang tidak dapat terpisahkan dari suatu prinsip kesehatan makanan (*food hygiene*). Beberapa peralatan makan seperti piring, sendok, gelas harus dijaga setiap saat kebersihannya saat akan digunakan. Persyaratan tentang peralatan makan ini telah tercantum dalam Permenkes agar tak berbahaya kesehatan masyarakat di Indonesia yaitu dalam Permenkes RI No.715/Menkes/SK/V/2003 bahwa persyaratan peralatan makan bakterinya tidak lebih dari 100 koloni/cm<sup>2</sup> permukaan peralatan makanan dan

tidak boleh terkandung didalamnya *Escherichia coli*. Karena hal tersebut maka sangat penting dilakukan pengawasan terhadap peralatan makan, mengingat dampak dan pengaruhnya terhadap sanitasi makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen. Peraturan ini juga tercantum dalam Pemenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011. Bahwa persyaratan alat makan tidak diizinkan bakteri lebih dari 0 koloni per cm.

Data dari Sentra Informasi Keracunan Nasional dari Bulan Juli hingga September 2017 diperoleh total insiden keracunan di Indonesia sebanyak 39 insiden dan korban tercatat sedikitnya 908 orang dengan korban meninggal dunia 29 jiwa insiden keracunan. Penyebabnya yaitu makanan yang diolah jasaboga sebanyak insiden 9 dengan korban 422 korban, makanan olahan jajanan PKL sejumlah 6 insiden dengan 80 korban, korban makanan segar 1 insiden dan 7 korban dan 1 orang meninggal. (SIKERNAS, 2017)

Penelitian tentang Sanitasi dan Pemeriksaan Peralatan Pada Rumah Makan di Pasar Sentral oleh Febriyani (2012) melaporkan bahwa Empat belas rumah makan diantaranya sebelas rumah makan tidak memenuhi persyaratan karena peralatan terdapat bakteri  $>100$  koloni/cm<sup>2</sup>.

Berdasarkan penelitian dari Ervina (2006) melakukan pemeriksaan kualitas air pencucian pedagang bakso, pedagang es teler dan es sirup dimana hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa air pencucian yang digunakan mengandung  $>2400$  MPN Coliform/gr/ml/sampel. Hasil menunjukkan bahwa tidak satu pun air yang diperiksa

memenuhi syarat. Kemudian, peralatan makan yang digunakan penjual seperti mangkuk terdapat 8850 koloni /cm<sup>2</sup> permukaan.

Kawasan Lapangan Taruna Remaja Kota Gorontalo merupakan salah satu tempat umum yang sering dan ramai dikunjungi oleh masyarakat Gorontalo karena Lapangan Taruna Remaja ini terletak di kawasan cagar budaya, dan merupakan salah satu ikon masyarakat Gorontalo, yang berlokasi di pusat Kota Gorontalo yang merupakan Ibukota Provinsi Gorontalo. Lapangan ini berfungsi sebagai tempat olahraga tempat bersantai bersama keluarga, sarana rekreasi untuk masyarakat Kota Gorontalo, tempat diadakannya acara menarik oleh pemerintah Kota Gorontalo dan sebagai tempat makan karena banyak penjual makanan pedagang kaki lima. Lapangan ini berada di Jl.Pangeran Kalengkongan Kel. Tenda, Kec.Hulonthalangi Kota Gorontalo. Pedagang di sekitaran Lapangan Taruna sejumlah 10 PKL yang menjual makanan adapula yang berjualan aksesoris dan menyediakan beberapa macam menu makanan beragam seperti Mie instan, Ayam Lalapan, Nasi Goreng, Bakso, Gado-gado dan beberapa jenis minuman, waktu berjualan pedagang yaitu dimulai dari 15.00-24.00 WITA. Wawancara dari pedagang yang berjualan di lokasi ini jumlah pengunjung yang mereka dapatkan per harinya dapat mencapai 150 orang/pedagang jika pada malam malam tertentu dan diadakan event acara menarik oleh pemerintah kota Gorontalo. Harga makanan dan minuman terjangkau untuk masyarakat. Kawasan ini menjadi tempat berkumpul favorit bagi segala macam usia terutama anak muda pada setiap Rabu malam dan Sabtu malam.

Berdasarkan survei awal di lokasi penelitian masih banyak pedagang makanan di lapangan taruna yang proses pencucian dari peralatan makanan hanya menggunakan air bilasan pada dua bak pencucian dan jarang mengganti air cucian piring tersebut kemudian pencucian alat makan hanya menggunakan air bilasan bukan air yang mengalir sehingga dapat meningkatkan jumlah kontaminasi pada kuman peralatan makan tersebut sehingga dapat mengkontaminasi konsumen. Kemudian peralatan makan diletakkan pada sebuah meja yang ada kainnya tanpa ada penutup maupun pelindung dari sumber pencemar debu. Kemudian peralatan makan hanya dihamparkan saja diatas meja atau ada pula yang meletakkan pada sebuah bak motor dan tanpa pengalas kain hal ini dapat memungkinkan peralatan terkontaminasi oleh hewan pengerat kecoa.

Hasil survei awal yang dilakukan peneliti dari dua pedagang ditemukan setelah dilakukan pencucian piring didapatkan pedagang menggunakan lap yang terlihat kotor serta memakai berulang-ulang untuk membersihkan peralatan serta meja untuk pembeli makanan. Pedagang juga jarang mencuci tangan hanya menggunakan lap tangan setelah memasak. Hasil Laboratorium yang didapatkan dari dua pedagang dengan melakukan pemeriksaan usap alat makan angka kuman lebih dari standar Permenkes No.1098/Menkes/SK/2011 yaitu : 114 koloni/cm<sup>2</sup> dan 104 koloni/cm<sup>2</sup> , 74 koloni/cm<sup>2</sup> dan 45 koloni/cm<sup>2</sup>. Ada 1 pedagang yang tidak sesuai syarat dari standar baku mutu adalah 0 koloni.

Tingginya total kuman pada peralatan makan ini dipengaruhi oleh tempat pencucian piring yang masih kotor dan belum memenuhi syarat, tahapan pencucian piring ditempat itu belum memenuhi syarat karena tidak menggunakan sumber air yang mengalir dan hanya ditampung di dua bak, penggunaan air cuci piring yang jarang diganti, penyimpanan untuk peralatan makan dan memasak bukan pada tempat yang tertutup dan beresiko terpapar debu.

Dengan adanya masalah diatas dan pentingnya pengawasan penyehatan makanan dan peralatan makan maka peneliti menaruh minat untuk melaksanakan penelitian mengenai Studi Mikrobiologis pada peralatan makan pusat kuliner di Taruna Kota Gorontalo.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

1. Cara pencucian yang dilakukan pedagang yang ada di Taruna Kota Gorontalo tidak menggunakan air mengalir hanya menggunakan air bilasan, kemudian proses pengeringan menggunakan lap yang kurang bersih sehingga dapat memungkinkan adanya kontaminasi sehingga mengakibatkan meningkatnya total kuman pada peralatan
2. Cara Penyimpanan Peralatan baik peralatan makan maupun peralatan memasak di biarkan pada tempat terbuka sehingga dapat terpapar debu

### **1.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan Latar Belakang maka ditarik rumusan masalah yaitu Apakah kuman pada peralatan makan pedagang makanan di Taruna Kota Gorontalo dipengaruhi oleh air pencucian tempat pencucian dan penyimpanan peralatan makan tersebut?

### **1.4. Tujuan Penelitian**

#### **1.4.1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui sanitasi dan pemeriksaan total kuman pada usapan peralatan makan pada pedagang di Taruna Remaja Kota Gorontalo.

#### **1.4.2. Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui jumlah total kuman pada air pencucian dan peralatan yang digunakan oleh pedagang di Taruna Kota Gorontalo
2. Untuk mengidentifikasi kuman *E.coly* dan *Salmonella sp* pada air pencucian.
3. Untuk mengetahui teknik pencucian peralatan makan pada pedagang makanan di Taruna Kota Gorontalo

### **1.5. Manfaat Penelitian**

#### **1.5.1. Bagi Pedagang**

Sebagai bahan masukan untuk para pedagang di Taruna Kota Gorontalo untuk menjaga kebersihan terutama untuk peralatan makanan agar terhindar dari penyakit yang diakibatkan oleh bakteri.

### 1.5.2. Bagi Instansi

Sebagai bahan masukan serta informasi untuk instansi terkait khususnya Dinas Kesehatan tentang sanitasi pedagang di Taruna Kota Gorontalo.

### 1.5.3. Bagi Penulis

Mendapatkan pengalaman dan keterampilan dari penelitian ini dengan menerapkan ilmu kesehatan masyarakat terutama pada bidang kesehatan lingkungan

## 1.6.Keaslian penelitian

### 1.1.Tabel penelitian sebelumnya

No	Nama Pengarang Tahun	Judul	Metode	Variabel	Hasil
1.	Dyah Suryani, (2014).	Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar Dan Peralatan Makan	observasi onal analitik, dengan desain crosssecti onal	Variabel bebas: pencucian alat makan, perilaku penjamah, pengolahan makan.  Variabel terikat: angka kuman peralatan makan	Faktor berhubungan dengan jumlah angka kuman peralatan makan adalah fasilitas sanitasi (p=0,004) dan pencucian alat makan (p=0,037)  Ada hubungan fasilitas sanitasi dan pencucian



					peralatan makan dengan jumlah angka kuman peralatan makan
2.	Rona, Pradina, Nikie (2017).	Identifikasi Bakteri Pada Peralatan Makan yang digunakan Oleh Pedagang Bakso Menggunakan Teknik di Alun-alun Kabupaten Jombang	Observasi wawancara dengan Pendekatan Crossectional	<p>Variabel bebas: jenisbahan peralatan makan, cara pencucian alat makan, cara pengeringan peralatan makan, cara penyimpanan peralatan makan dan kualitas air.</p> <p>Variabel terikat: angka kuman pada peralatan makan</p>	<p>Ada hubungan antara :</p> <p>a. Teknik pencucian peralatan makan dengan jumlah kuman dimana nilai <math>pvalue=0,002</math> (<math>pvalue &lt; 0,05</math>).</p> <p>b. Tempat penyimpanan peralatan makan dengan jumlah kuman dimana nilai <math>pvalu=0,00</math> (<math>p-value &lt; 0,05</math>)</p>
3	Febriyani Bobihu (2012)	Studi Sanitasi Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Usapan Peralatan Makan Di	Observasi Wawancara	Variabel bebas : Proses Pencucian peralatan makan, Penyimpanan peralatan makan	14 rumah makan dimana 11 rumah makan tidak memenuhi persyaratan Permenkes RI No. 715/

		Rumah Makan Kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo			Menkes/2003
--	--	---	--	--	-------------

Beberapa hal yang membedakan penelitian ini dengan penelitian-penelitian sebelumnya adalah sebagai berikut :

1. Subjek Penelitian : Peralatan Makan dan air cucian pedagang makanan
2. Variabel Penelitian : Teknik Pencucian Peralatan Makan Penyimpanan Peralatan Makan, Pemeriksaan Angka Kuman, Pemeriksaan *Escherichia coly* dan *Salmonella* pada air bekas cucian piring
3. Tahun penelitian : Pada Tahun 2020
4. Tempat penelitian : Lapangan Taruna Remaja ini berada di Jl.Pangeran Kalengkongan Kel. Tenda, Kec.Hulonthalangi Kota Gorontalo.