

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan yang paling esensial bagi kesehatan, mengingat kemungkinan terjadinya penyakit bawaan makanan setiap saat. Penyakit bawaan makanan adalah penyakit yang dapat disebabkan oleh makanan yang tidak higienis. Ada beberapa faktor yang dapat digunakan untuk menentukan masalah penyakit bawaan makanan. Praktik pengelolaan kuliner tradisional, penyimpanan dan penyajian makanan yang higienis, dan kegagalan untuk mematuhi standar sanitasi adalah beberapa penyebabnya (Telew, 2018).

Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan bakteri atau polutan lainnya, peralatan sanitasi dirancang untuk membantu kebersihan sanitasi makanan. Air, fasilitas pengolahan makanan, sistem, dan penjamah makanan hanyalah beberapa dari sekian banyak variabel yang mempengaruhi seberapa baik makanan disiapkan karena memiliki kemampuan untuk menyebarkan penyakit (Fitriana, 2018).

Menurut Balai Besar (BB)/ Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) melalui aplikasi Sistem Pelaporan Informasi Masyarakat Keracunan (SPIMKER), selama tahun 2019 sebanyak 77 Kejadian. Laporan tersebut diperoleh dari 34 Dinas Kesehatan Provinsi maupun Kabupaten/ Kota setempat. Penyebabnya yaitu pangan yang diproduksi di rumah tangga sebanyak 31 kejadian (40%), jasa boga sebanyak 27 kejadian (35%), jajanan sebanyak 12 kejadian (16%), pangan olahan pabrikan sebanyak 5 kejadian (6%), industri rumah tangga pangan tidak terdaftar

sebanyak 2 kejadian (2%), dan restoran sebanyak 0 kejadian (1%). Tingginya jumlah produsen pangan dalam negeri menunjukkan bahwa masyarakat masih belum memahami pentingnya keamanan pangan dan belum menerapkan teknik pengolahan pangan yang efektif (BPOM, 2019).

Dalam rangka mewujudkan pangan yang aman khususnya berdasarkan PERMENKES RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Penyediaan Pangan Sanitasi Untuk Kebutuhan Higiene, Higiene, dan Sanitasi Upaya pengendalian komponen berbahaya bagi infeksi pangan yang berasal dari bahan pangan, perorangan, lokasi, dan gadget. Oleh karena itu, sangat penting untuk memahami teknik mencuci peralatan makan yang sesuai karena teknik tersebut menghasilkan peralatan makan yang mudah digunakan dan higienis. Karena piring kotor memiliki peran penting dalam pertumbuhan dan penyebaran kuman penyakit dan dapat menyebabkan keracunan makanan. Karena ini memungkinkan Anda menghindari infeksi atau kontaminasi mikroorganisme berbahaya seperti Salmonella, Shigella, Staphylococcus, dan E, peralatan makan harus disimpan dengan nyaman. E.coli yang masih menjadi masalah penting di banyak negara, termasuk Indonesia (Wicaksono, 2016).

Untuk menjaga kebersihan alat makan perlu dilakukan pencucian, dalam pencucian peralatan makan agar tidak terkontaminasi kuman dibutuhkan bahan pencuci salah satunya deterjen serbuk. Deterjen serbuk menjadi salah satu jenis bahan pencuci yang mayoritas digunakan oleh masyarakat untuk mencuci pakaian dan sebagai bahan pembersih lainnya. Seiring berkembangnya industri di Indonesia

yang saat ini mulai berkembang dari tahun 1990 an semakin banyak masyarakat menggunakan deterjen sebagai alat utama dalam membersihkan kotoran.

Deterjen cair, deterjen serbuk, dan deterjen krim menjadi Deterjen yang beredar di pasaran sampai saat ini. Sejak pertama adanya deterjen sintetik, jenis deterjen serbuk yang paling banyak digunakan (Permono, 2002). Ketika digunakan dalam kehidupan sehari-hari, air jeruk nipis dan deterjen memiliki efek antibakteri pada *Staphylococcus aureus* dan *E. coli*. Jeruk nipis juga menghambat pertumbuhan sejumlah bakteri lain, termasuk *Salmonella typhi* (Pratiwi,2013).

Jeruk nipis terbukti berpotensi menghambat pertumbuhan mikroorganisme *Staphylococcus aureus* pada berbagai konsentrasi seperti 25%, 50%, 75%, dan 100%, memiliki kemampuan untuk mencegah pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. Menurut temuan ini, jeruk nipis mengandung fenol dan minyak esensial yang memiliki sifat antibakteri..

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang perbandingan penggunaan deterjen bubuk dengan deterjen bubuk yang dicampur dengan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) terhadap kuman total pada piring. Pada pemeriksaan ini jumlah kuman secara keseluruhan dapat dihitung dari perbedaan sebelum dan sesudah menggunakan deterjen bubuk dengan deterjen bubuk yang dikombinasikan dengan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) pada piring siap pakai. Hal ini didasarkan pada kebiasaan manusia di Indonesia yang menggunakan deterjen bubuk dan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) untuk menggosok peralatan makan.

## **B. Rumusan Masalah**

Perbedaan penggunaan bahan pencuci pada deterjen bubuk dan deterjen bubuk yang dikombinasikan dengan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) pada jumlah total bakteri pada piring dapat disimpulkan dari penjelasan yang diberikan di atas.?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui jumlah kuman pada piring yang dibersihkan dengan deterjen bubuk dan deterjen bubuk yang dikombinasikan dengan jeruk nipis berbeda (*Citrus aurantifolia* Swingle).

### 2. Tujuan Khusus

- a. Memahami bagaimana penggunaan deterjen bubuk telah mengurangi jumlah keseluruhan kuman di piring.
- b. Memahami seberapa sedikit kuman secara keseluruhan pada orang yang menggunakan deterjen bubuk yang dikombinasikan dengan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle).

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi peneliti lainnya

Bisa memberikan data dasar atau referensi untuk peneliti selanjutnya yang tertarik melakukan penelitian tentang bahan pencuci peralatan makan. Sehingga peneliti lain dapat mengembangkan hasil penelitian pada peralatan makan lain seperti sendok, gelas, mangkok, dan lain-lain.

## 2. Bagi masyarakat

Bisa memberikan informasi pada masyarakat tentang perbedaan penggunaan bahan pencuci deterjen serbuk maupun deterjen serbuk yang dicampur jeruk nipis terhadap jumlah angka kuman total pada piring, sehingga masyarakat bisa menerapkan dalam kehidupan sehari-hari dan dapat memilih jenis bahan pencuci piring yang lebih tepat.