BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui 15 macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Depkes RI, 2009).

Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengelolaan makanan yang tidak higienis dan saniter dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen (Naria, 2005). Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya higiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan dilakukan dengan tidak sempurna (Depkes RI, 2004). Adapun faktor-faktor yang perlu diperhatikan untuk dapat menyelenggarakan sanitasi makanan yang efektif adalah faktor makanan, faktor manusia, dan faktor peralatan (Chandra, 2006).

Tempat umum biasanya menyediakan berbagai makanan minuman bagi orang yang beraktivitas di tempat itu. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makanan dan Restoran, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Pangan yang sehat dan aman sangat dibutuhkan untuk hidup manusia, karena dengan pangan yang sehat dan aman maka akan tejamin kondisi kesehatan tubuhnya, sedangkan bagi anak-anak berguna bagi perkembangan fisiknya. Setiap bahan pangan selalu mengandung mikroba yang jumlah dan jenisnya berbeda-beda. Pencemaran mikroba pada bahan pangan merupakan hasil kontaminasi langsung atau tidak langsung dari sumber-sumber pencemar mikroba, seperti tanah, udara, air, debu, saluran pencernaan dan pernafasan manusia atau hewan. Dalam batasan tertentu kandungan mikroba pada bahan pangan tidak banyak berpengaruh terhadap ketahanan bahan pangan tersebut, akan tetapi apabila kondisi lingkungan memungkinkan mikroba untuk tumbuh dan berkembang lebih cepat, maka bahan pangan akan rusak karenanya.

Cemaran mikroba pada makanan dapat berasal dari bahan mentah, pekerja, peralatan dan ruang produksi serta sumber air. Cemaran ini dapat pula terjadi pada produk akhir melalui kontaminasi silang dari bahan mentah pada produk akhir atau terjadi saat distribusi ke konsumen. Dalam setiap unit pengolahan makanan, termasuk jasa rumah makan perlu diketahui secara pasti sumber utama yang menyebabkan pencemaran pada makanan untuk mengurangi risiko terjadinya keracunan makanan. Cemaran pangan dapat terjadi pada setiap tahap, sehingga perlu adanya penerapan '*farm to table'* (Worsfold dan Griffth, 2003).

Berdasarkan Permenkes No. 304 pasal 9 ayat 1 dijelaskan bahwa peralatan yang digunakan 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.

Di negara maju seperti Amerika Serikat, 13 % dari setiap peristiwa keracunan disebabkan oleh kontaminan silang dari pekerja (Dewanti dan Heriyadi, 2002). Kontaminasi pada makanan jadi dapat terjadi apabila

makanan yang sudah dimasak bersentuhan dengan peralatan yang sudah terkontaminasi dan diperlakukan dengan tidak higienis. Untuk itu diperlukan pencucian peralatan makan, pencucian secara baik akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat pula (Depkes RI, 2003). Menurut Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 bahwa untuk mengetahui tingkat kebersihan suatu peralatan makan, dapat dilakukan pemeriksaan bakteriologis dengan indikator angka kuman.

Berdasarkan hasil penelitian Sulistiyani dkk (2004), menunjukkan bahwa bilasan dengan menggunakan perasan daun jeruk purut dapat menurunkan jumlah mikroba pada alat makan. Didapat hasil rata-rata jumlah mikroba sebelum dicuci perasan daun jeruk purut adalah 13.2 x 10^3 koloni per cm^2 dengan jumlah terendah 10.3 x 10^3 dan tertinggi 15.9 x 10^3. Rata-rata jumlah mikroba setelah dicuci dengan perasan daun jeruk purut adalah 9.7 x 10^2 koloni per cm^2 dengan jumlah terendah 7.1 x 10^2 dan tertinggi 15.0 x 10^2.

Hasil penelitian Andriyani (2009), mengenai pencucian metode TCS (*Three Compartement Shink*) dengan larutan detergen dan klorin dapat menurunkan jumlah angka kuman pada alat makan secara signifikan. Dapat diketahui rata-rata jumlah angka kuman sebelum pencucian pada piring sebesar 479,67 koloni/cm^2, pada gelas sebesar 260 koloni/cm^2 dan pada sendok sebesar 1756,33 koloni/cm^2. Jumlah angka kuman setelah pencucian menggunakan metode TCS dengan larutan detergent dan klorin sebesar 75 koloni/cm^2 pada piring, pada gelas sebesar 31,67 koloni/cm^2 dan pada sendok sebesar 46,67 koloni/cm^2.

Di kalangan masyarakat memilki 2 sistem pencucian, yaitu secara bilasan air mengalir dan cara perendaman. Tak terkecuali bagi para pedagang makanan seperti restoran dan jajanan kuliner lainnya juga menerapkan metode pencucian tersebut. Tetapi kebanyakan penjual makanan yang ada di pinggir jalan sampai pedagang kaki lima masih banyak terlihat pada proses pencucian peralatan makan habis pakai hanya dengan bilasan air menggunakan ember. Sehingga pada permasalahan

tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian, yaitu tentang perbandingan antara jumlah kuman pada beberapa peralatan makan yang dicuci melalui perendaman dan air mengalir dengan menggunakan metode uji usap alat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan masalah apakah ada perbedaan jumlah kuman pada alat makan yang dicuci dengan cara perendaman dan air mengalir?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Mengetahui perbedaan jumlah kuman antara pencucian alat makan menggunakan metode perendaman dan pencucian alat makan dengan menggunakan metode air mengalir.

2. Tujuan Khusus

   a. Mengetahui penurunan jumlah kuman melalui pencucian alat makan dengan metode perendaman,

   b. Mengetahui penurunan jumlah kuman melalui pencucian alat makan dengan metode air mengalir,

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat/Pemilik Warung Makan/Pedagang Makanan

   Sebagai informasi tentang pentingnya kebersihan alat makan sebelum digunakan, dan teknik pecucian alat makan yang lebih baik.

2. Bagi Dinas Kesehatan

   Sebagai bahan pertimbangan dalam upaya promosi kesehatan terhadap kebersihan peralatan makan yang digunakan sehari-hari.

3. Bagi Peneliti Lain

   Sebagai referensi dan data dasar dalam penelitian selanjutnya.