

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Penyelenggaraan upaya kesehatan dalam memiliki kapabilitas hidup sehat untuk masyarakat supaya terwujudnya taraf kesehatan yang optimal merupakan hakekat dari pembangunan kesehatan di Indonesia. Kesehatan ialah elemen paling fundamental dalam hidup yang sangatlah diperlukan manusia karena memengaruhi hampir setiap aspek kehidupan, mulai dari kemampuan untuk bekerja, beraktivitas, hingga menjalani hubungan sosial dan mencapai tujuan hidup (Kemenkes RI, 2018).

Makanan ialah sesuatu yang fundamental pada kehidupan manusia, sebab makanan berperan dalam memberi energi maupun tenaga bagi tubuh, membentuk jaringan dalam tubuh, pelindung serta pengatur terhadap penyakit dan merupakan sumber pengganti berbagai sel tua untuk tubuh. Makanan sepatutnya memiliki kandungan nilai gizi yang cukup serta sepatutnya terbebas dari sumber pencemar (cemaran kimia, fisik, serta biologi) yang bisa menularkan penyakit bila tidak dilakukan dengan pengelolaan yang higienis. Salah satu bagian pada sanitasi makanan higienis yakni proses menyajikan makanan yang memakai alat makan (Marisdayana, et al., 2017).

Makanan dapat menjadi berbahaya apabila yang dimakan tidak memenuhi persyaratan. Besaran makanan yang diproduksi sesuai dengan pertumbuhan jumlah penduduk, sedangkan kualitas makanan harus dijamin keamanannya mulai

dari tahap sebelum panen, bahan mentah, proses produksi hingga makanan tersebut siap untuk dikonsumsi (Puspawati C dkk, 2019).

Ada 600 juta orang mengalami sakit serta 420 ribu orang tewas tiap tahunnya di seluruh dunia dikarenakan menyantap makanan yang tercemar agen berbahaya. Indonesia menyampaikan 45 kasus keracunan makanan yakni 3.276 orang yang terkena bakteri, menimbulkan 1.528 orang sakit serta 6 orang kehilangan nyawanya. *Foodborne disease* ialah jenis penyakit yang terjadi karena memakan hidangan yang terkontaminasi mikroba patogen. *Foodborne disease* terjadi karena minimnya implementasi higiene sanitasi yang dilaksanakan orang yang berkontak dengan makanan.

Penerapan higiene sanitasi alat makan dengan tahap pencucian sampai penyimpanan yang tidak sesuai membuat bakteri mengontaminasi alat makan. Kebersihan peralatan makan bisa diketahui melalui uji angka kuman alat makan. Syarat nilai angka kuman disampaikan oleh KepMenKes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 yakni kurang dari 100 koloni/cm² permukaan alat (Dyah Suryani et al., 2022).

Penelitian dari Deviyanti (2018) berjudul “Gambaran Angka Kuman dan Identifikasi *Escheria coli* pada Peralatan Makan di Warung Makan Pantai Sanur tahun 2018” memperlihatkan bahwasanya rerata angka kuman pada gelas yakni 0,19 koloni/cm², garpu 0,12 koloni/cm², piring 11,17 koloni/cm², serta sendok 0,07 koloni/cm². Hasil penelitian Widiadnyasari (2020) terhadap 24 sampel alat makan pedagang bakso di Kel. Kedonganan Kec. Kuta yakni sendok, mangkok, garpu, serta gelas diperoleh hasil pemeriksaan nilai kuman sejumlah 18 sampel (75%) tidak sesuai kriteria serta 6 sampel (25%) sesuai kriteria. Untuk pedagang,

diberikan saran agar menaruh perhatian lebih pada kebersihan sekaligus menjaga kebersihan alat makan yang hendak dipergunakan pada proses menyajikan makanan, secara khusus pada tahap mencuci alat makan serta penyimpanan.

Tempat penyimpanan alat yang tidak tertutup/terlindung serta Proses pencucian yang tidak sempurna membuat angka kuman menjadi tinggi. Pemakaian bahan pencuci yang tidak sejenis serta adanya tahapan yang berbeda pada proses pencucian yang diterapkan petugas menimbulkan banyaknya kuman yang dihasilkan bervariasi.

Sanitasi alat makan, metode pencucian peralatan makan serta sanitasi penyimpanan alat makan memiliki peran atas jumlah kuman pada peralatan makan. Kebersihan alat makan yang tidak optimal mampu berperan fundamental pada pertumbuhan maupun perkembangbiakan kuman, penyebaran penyakit serta keracunan, sehingga alat makan sepatutnya diperhatikan kebersihannya senantiasa agar menghindari makanan terkontaminasi kuman patogen maupun pencemaran zat lainnya (Agustiningrum, 2018)

Kebersihan peralatan makan dan minum harus terhidar dari pencemaran baik fisik, kimia dan bakteriologis. Pencemaran pada makanan yang salah satunya disebabkan keberadaan peralatan makan yang tidak bersih akan mengakibatkan terjadinya penyakit akibat kontaminasi bakteri yang terdapat pada peralatan makan.

Pengendalian sanitasi yang kurang baik dapat mengakibatkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan. Peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan

peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat.

Pencucian serta tindakan pembersihan terhadap peralatan makan maupun alat masak sangatlah penting dilakukan secara optimal serta memenuhi persyaratan. Di sisi lain, proses pencucian air yang dipergunakan dalam pencucian alat makan sangatlah penting, sebab air bisa menjadi perantara penularan penyakit. Dengan begitu dibutuhkan sebuah proses pencucian yang baik agar kualitas alat makan dapat memenuhi persyaratan, kebersihan peralatan makan dipersyaratkan tidak diperbolehkan adanya bakteri yaitu 0 koloni/cm² pada permukaan peralatan makan serta tidak memiliki kandungan bakteri *E. Coli* (Kepmenkes RI No.1096 / MENKES / P2ER / VI /2011).

keracunan makanan terjadi akibat makanan yang dikonsumsi tercemar dengan adanya mikroba. Kontaminasi dapat terjadi pada setiap saat, salah satu penyebabnya adalah peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan. Di Indonesia peraturan telah dibuat dalam bentuk Permenkes RI No.715/Menkes /SK/V/2003, bahwa untuk persyaratan peralatan makan dan kebersihan ditentukan dengan angka kuman sebanyak-banyaknya 100/cm² permukaan dan tidak ada kuman *E. coli*.

Angka kuman adalah jumlah kuman yang terdapat pada bahan makanan dalam koloni/gram. Pengukuran angka kuman dapat dibagi menjadi dua yaitu total kuman yang mati ditambah total kuman yang hidup (Total Count) dan total kuman yang mati saja. Angka kuman yang berasal dari contoh uji dapat dihitung dengan metode penaburan (plating), yaitu dengan menaburkan sejumlah contoh uji yang mengandung kuman ke dalam media. Maka jumlah bakteri dapat

diketahui dengan menghitung koloni yang terdapat di dalam media (Supyansyah, 2018).

Pemeriksaan awal yang dilakukan pada Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Mata mendapatkan hasil yang tidak sesuai baku mutu seperti yang disyaratkan, yakni Usap piring makan sebanyak 6 koloni/cm², usap piring lauk sejumlah 3 koloni/cm² dan usap mangkuk sup sejumlah 6 koloni/cm². Melalui Peraturan Menteri Kesehatan No. 14 tahun 2021 yaitu <1,1 CFU /cm². Jumlah tersebut dikarenakan proses pencucian alat makan yang belum mengikuti standar yang sudah ditetapkan. Dari latar belakang yang dipaparkan, selanjutnya tujuan penelitian ini yakni memahami hubungan proses pencucian dengan angka kuman alat makan pada instalasi gizi Rumah Sakit mata Nusa Tenggara Barat.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Apakah terdapat hubungan proses pencucian dengan angka kuman alat makan pada instalasi gizi Rumah Sakit Mata Nusa Tenggara Barat?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Penelitian ini ditujukan guna memahami hubungan proses pencucian dengan angka kuman alat makan pada instalasi gizi rumah sakit mata Nusa Tenggara Barat

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui proses pencucian alat makan pada instalasi gizi rumah sakit mata Nusa Tenggara Barat
- b. Untuk mengetahui angka kuman pada alat makan instalasi gizi rumah sakit mata Nusa Tenggara Barat

- c. Melaksanakan analisis hubungan proses pencucian dengan angka kuman peralatan makan pada instalasi gizi rumah sakit mata Nusa Tenggara Barat

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

- a. Sebagai bahan penambah pemahaman serta memperluas wawasan secara khusus mengenai ilmu sanitasi lingkungan tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan
- b. Sebagai sumber, referensi, sekaligus acuan informasi untuk peneliti berikutnya.

2. Manfaat praktis

Sebagai sarana informasi terkait korelasi proses pencucian alat makan makan melalui angka kuman peralatan makan selaku usaha pemantauan sekaligus pencegahan penularan penyakit dari media alat makan.