

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki; bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya; bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan; bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan (*food borne illness*) (Direktorat Kesehatan Lingkungan, 2015).

Higiene sanitasi pangan merupakan unsur penting dalam mewujudkan keamanan pangan, karena pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar dan berpengaruh terhadap keberadaan dan ketahanan hidupnya, baik dipandang dari segi kuantitas dan kualitasnya. Tersedianya pangan yang cukup, aman, bermutu dan bergizi merupakan prasyarat utama yang harus dipenuhi. Untuk mencapai hal tersebut perlu diupayakan terwujudnya sistem pengelolaan pangan yang higienis oleh Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) dari mulai pemilihan bahan sampai penyajian pangan. Secara global, pangan tidak aman yang disebabkan oleh mikrobiologi dan pencemaran kimia diperkirakan

menyebabkan kematian dua juta orang setiap tahunnya. Globalisasi dan perubahan gaya hidup telah mengakibatkan perubahan dalam hal seluruh proses rantai pengelolaan pangan dan konsumsi pangan (Dinkes Prov. Bali, 2015).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga pada Bab I pasal 1 pewadahan merupakan salah satu rangkaian kegiatan dari pengelolaan makanan. Pengelolaan makanan memerlukan higiene sanitasi yakni upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Selain itu pada pemeriksaan laboratorium angka kuman pada peralatan makan harus nol.

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 (Febriyani, 2012).

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 (Febriyani, 2012).

Saat ini, masih banyak jasa boga yang peralatan makannya memiliki angka kuman lebih dari persyaratan. Pada penelitian yang dilakukan oleh Puru Nita Kumala Sari (2013) dengan judul Tinjauan Angka Kuman pada Alat Makan di Warung Makan Babi Guling Di Kelurahan Panjer Kecamatan Denpasar Selatan

diperoleh bahwa rata-rata angka kuman pada piring adalah 100,29 koloni/cm<sup>2</sup>, pada sendok sebanyak 5,46 koloni/cm<sup>2</sup>, pada gelas sebanyak 43,06 koloni/cm<sup>2</sup> dan pada garpu sebanyak 5,14 koloni/cm<sup>2</sup>. Hasil tersebut menunjukkan bahwa angka kuman pada peralatan makan di warung makan babi guling di Kelurahan Panjer tidak memenuhi persyaratan yang ada yaitu Permenkes RI Nomot 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga.

Kemudian pada penelitian yang dilakukan oleh A.A. Istri Ngurah Gayatri Agung (2015) dengan judul Tinjauan Angka Kuman pada Usap Alat Makan Di Warung Tipat Cantok Desa Pohgading Kecamatan Denpasar Utara diperoleh bahwa rata-rata angka kuman pada seluruh peralatan makan yang diperiksa memenuhi persyaratan Permenkes RI Nomot 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga. Selain itu, kuman *Escherichia coli* teridentifikasi pada peralatan makan di salah satu warung dari enam warung yang diperiksa.

Pada umumnya bakteri *Escherichia coli* ini diketahui terdapat secara normal dalam alat pencernaan manusia dan hewan. Keberadaannya di luar tubuh manusia menjadi indikator sanitasi makanan dan minuman apakah pernah tercemar oleh kotoran manusia atau tidak (Kurniadi, Saam and Afandi, 2013).

Warung makan merupakan salah satu tempat publik yang tidak pernah sepi pengunjung. Transaksi makanan atau minuman selalu berlangsung sepanjang hari. Kebersihan peralatan makan merupakan hal yang penting yang memengaruhi kualitas makanan. Peralatan makan yang tidak dicuci bersih menjadi media penyebaran penyakit (Marissa and Arifin, 2014). Selain itu perlu diperhatikan penyimpanannya agar tidak terkontaminasi bakteri patogen setelah proses pencucian.

Pada penelitian ini, peneliti tertarik untuk meninjau angka kuman peralatan makanan terhadap warung makan. Adapun lokasi yang dipilih oleh peneliti pada penelitian ini adalah Pantai Sanur. Pantai Sanur Selalu dipenuhi oleh wisatawan, baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan, peneliti menemukan bahwa kebersihan alat makan dan penyimpanannya diragukan serta lap yang digunakan dipakai berkali-kali dan terkadang lap tersebut dipakai untuk membersihkan hal lain selain alat makan seperti membersihkan meja dan tangan sehingga dapat mengkontaminasi alat makan tersebut. Alat-alat makan yang telah dicuci dibiarkan pada udara terbuka dan diletakkan pada wadah yang kurang bersih. Selain itu, partikel pasir yang terbang di pantai dapat mencemari alat-alat yang digunakan untuk berdagang.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan petugas sanitasi di Puskesmas II Denpasar Selatan pada tanggal 20 Maret 2018, pengawasan terhadap warung makan di wilayah Sanur dilakukan dua kali dalam setahun. Dalam pengawasan tersebut dilakukan usap alat makan saja dan biaya pemeriksaan dibebankan kepada pemilik warung makan. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa pengawasan tidak dilakukan sesering mungkin dimana wilayah Sanur ini memiliki jumlah wisatawan yang banyak. Pemeriksaan angka kuman perlu dilakukan dan lebih baik lagi dilakukan secara berkala agar proses pengolahan makanan yang dilakukan oleh pedagang tetap dilakukan dengan baik, sehingga makanan yang disajikan kepada pembeli tetap terjaga higienitasnya dan tidak menimbulkan penyakit, khususnya penyakit yang disebabkan oleh bakteri. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan

judul “Gambaran Angka Kuman dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Alat Makan Di Warung Makan Pantai Sanur”.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran angka kuman dan identifikasi *Escherichia coli* pada peralatan makan di warung makan Pantai Sanur?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui angka kuman dan keberadaan kuman *Escherichia coli* pada alat makan di Warung Makan Pantai Sanur.

### **2. Tujuan khusus**

Beberapa tujuan khusus dari penelitian yang dilakukan ini, yaitu :

- a. Menghitung angka kuman pada peralatan makan yang digunakan di Warung Makan Pantai Sanur.
- b. Mengidentifikasi keberadaan kuman *Escherichia coli* pada peralatan makan yang digunakan Warung Makan di Pantai Sanur.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat praktis**

Memberikan informasi kepada pedagang makanan di Warung Makan di Pantai Sanur dan kepada masyarakat umum tentang pentingnya menjaga kebersihan peralatan makan.

## **2. Manfaat teoritis**

Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya serta dapat menambah pengetahuan pembaca mengenai higiene dan sanitasi peralatan makan.