

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Di Indonesia pembangunan kesehatan pada hakekatnya adalah penyelenggaraan upaya kesehatan untuk mempunyai kemampuan hidup sehat bagi masyarakat agar dapat mewujudkan derajat kesehatan secara optimal. Kesehatan adalah elemen terpenting dalam kehidupan yang sangat dibutuhkan oleh manusia (Kemenkes RI, 2018). Makanan memiliki peran dalam penyebaran berbagai macam penyakit. Penyakit yang diakibatkan oleh cemaran pada makanan dikenal dengan *food borne diseases* (Nurmawati et al., 2019). *Food borne diseases* merupakan permasalahan kesehatan di masyarakat yang terjadi di seluruh dunia dan mengakibatkan morbiditas, mortalitas, serta biaya ekonomi yang cukup besar (Tauxe et al., 2010). Penyakit bawaan makanan mencakup berbagai macam penyakit, termasuk penyakit menular yang disebabkan oleh mikroorganisme seperti penyakit diare (Winiati, 2018). Gejala yang ditimbulkan akibat *food borne diseases* seperti mual, muntah-muntah, diare, kram perut, sakit kepala dan dehidrasi. Kejadian yang paling fatal biasanya terjadi pada orang tua, anak-anak, dan pada orang dengan sistem kekebalan terganggu (Bintsis, 2017).

Kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan menurut laporan BPOM pada tahun 2019 sebanyak 474 kasus. Kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan menurut laporan BPOM pada tahun 2019 sebanyak 474 kasus (Badan POM, 2019). Kasus keracunan makanan merupakan sebuah fenomena gunung es karena banyak kasus terutama dengan gejala ringan yang terjadi tidak dilaporkan

(Yulianto, 2019). Kasus keracunan dapat disebabkan oleh alat makan yang terkontaminasi bakteri. Kebersihan peralatan makan yang kurang baik berperan penting dalam pertumbuhan dan penyebaran kuman penyakit (Noviarini, 2019). Persyaratan alat makan agar tidak menjadi penyebab *food borne diseases* harus memenuhi syarat kesehatan seperti bahan peralatan makan yang digunakan, teknik pencucian, pengeringan, dan penyimpanan alat makan (Nuraini, 2013).

Penelitian yang dilakukan oleh Deviyanti (2018) terhadap Gambaran Angka Kuman dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Peralatan Makan di Warung Makan Pantai Sanur tahun 2018 menunjukkan bahwa rata-rata angka kuman pada piring adalah 11,17 koloni/cm<sup>2</sup>, pada gelas adalah 0,19 koloni/cm<sup>2</sup>, pada sendok adalah 0,07 koloni/cm<sup>2</sup> dan pada garpu adalah 0,12 koloni/cm<sup>2</sup>. Hasil penelitian yang dilakukan Widiadnyasari (2020) pada 24 sampel peralatan makan pedagang bakso di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta yaitu mangkok, sendok, gelas dan garpu didapatkan hasil pemeriksaan angka kuman sebanyak 18 sampel (75%) tidak memenuhi syarat dan 6 sampel (25%) memenuhi syarat. Kepada pedagang, disarankan lebih memperhatikan dan menjaga kebersihan alat makan yang akan digunakan dalam penyajian makanan, khususnya dalam proses pencucian alat makan dan penyimpanan.

Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji yang bersifat komersial atau memperdagangkan produknya secara rutin. Rumah makan dan gerai pangan jajanan merupakan Tempat Pengelolaan Pangan yang perlu dilakukan pengawasan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021

Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji terdiri atas kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan hygiene, salah satunya adalah alat makan dengan standar kualitas bakteriologi  $< 1,1 \text{ CFU/cm}^2$ .

Pengawasan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Kota Denpasar dilakukan oleh masing-masing sanitarian di wilayah kerja Puskesmas, kegiatan pengawasan salah satunya dilakukan terhadap parameter biologis dengan pemeriksaan usap alat makan. Berdasarkan hasil pemeriksaan angka kuman usap alat di wilayah kota Denpasar tahun 2011 menunjukkan pada wilayah Puskesmas I Denpasar Timur sebanyak 100% sampel usap alat makan dalam kategori memenuhi syarat sedangkan di Wilayah Puskesmas II Denpasar Timur, Puskesmas I Denpasar utara, Puskesmas II Denpasar Utara, Puskesmas II Denpasar Barat, Puskesmas II Denpasar Selatan, Puskesmas III Denpasar Selatan dan Puskesmas IV Denpasar Selatan masing-masing menunjukkan bahwa seluruh sampel usap alat tidak memenuhi syarat. Pada wilayah Puskesmas I Denpasar Barat dan Puskesmas I Denpasar Selatan menunjukkan bahwa sebanyak 10% sampel usap alat dalam kategori memenuhi syarat. Sedangkan pada wilayah Puskesmas III Denpasar Utara menunjukkan bahwa 37,5% kategori memenuhi syarat dan 62,5% kategori tidak memenuhi syarat.

Pada Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara terdapat 239 Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) Rumah Makan

yang tersebar di empat desa meliputi Desa Dangin Puri Kaja, Kelurahan Peguyangan, Desa Peguyangan Kaja, dan Desa Peguyangan Kangin. Hasil studi pendahuluan terhadap 20 TPP Rumah Makan di wilayah kerja Puskesmas III Denpasar Utara menunjukkan sebanyak 35% TPP mencuci alat makan pada air yang tidak mengalir, sebanyak 40% TPP mencuci alat makan tanpa menggunakan detergen. Berkaitan dengan pengeringan alat makan diketahui bahwa sebanyak 55% TPP mengeringkan alat makan dengan lap dalam kondisi kotor dan lap tidak diganti seteknik rutin sehingga bersiko terjadinya kontaminasi silang. Sebanyak 20% TPP pengeringkan alat makan pada tempat yang terbuka sehingga berisiko terhadap kontaminasi partikel debu dan vektor penyakit. Pada lokasi studi pendahuluan alat makan piring diletakan pada rak terbuka yang rawan terjadi kontaminasi dibandingkan dengan gelas, mangkuk, dan sedok makan yang diletakan dalam posisi terbalik sehingga mencegah kontaminasi. Hasil pemeriksaan usap alat oleh UPTD Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara tahun 2021 menunjukkan sampel usap alat piring bahwa 33,3% memenuhi syarat dan 66,6% tidak memenuhi syarat bakteriologi dengan metode analisa *Total Plate Count* (TPC).

Sanitasi peralatan makan, teknik pencucian peralatan makan dan sanitasi penyimpanan alat makan berperan terhadap keberadaan angka kuman pada peralatan makan. 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 (Agustiningrum, 2018). Kebersihan peralatan makanan

dan minuman yang sudah dicuci dapat dinilai dengan menggunakan indikator jumlah angka kuman. Tingginya angka kuman pada peralatan makan dapat mengkontaminasi makanan dan menyebabkan makanan tidak aman untuk dikonsumsi. Kebersihan alat makan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman. Alat makan yang tidak dicuci dengan bersih dapat menyebabkan organisme atau bibit penyakit yang tertinggal akan berkembang biak dan mencemari makanan yang akan diletakkan di atasnya. Semua peralatan makan yang mempunyai peluang bersentuhan dengan makanan harus selalu dijaga dalam keadaan bersih. Kebersihan peralatan makanan yang kurang baik akan mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan dan perkembangbiakan kuman, penyebaran penyakit, serta keracunan (Bintsis, 2017). Teknik pencucian peralatan makan yang benar yaitu air yang digunakan untuk mencuci peralatan, apabila sudah terlihat kotor segera diganti dengan air yang baru, karena jika air yang digunakan berulang-ulang untuk proses pencucian peralatan makanan akan sangat mudah terkontaminasi kuman yang menempel pada peralatan yang akan dicuci. Penyimpanan peralatan makan pada tempat yang lembab dan berkarat dengan keadaan basah dan kurang bersih akan menimbulkan kontaminasi terhadap peralatan makan.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti mengangkat judul “Hubungan Teknik Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Makan Dengan Angka Kuman Pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Apakah ada hubungan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan makan dengan angka kuman pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan makan dengan angka kuman pada tempat pengelolaan pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara

### **2. Tujuan khusus**

- a. Untuk mengetahui teknik pencucian peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara.
- b. Untuk mengetahui teknik penyimpanan peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara.
- c. Untuk mengetahui jumlah angka kuman pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara.
- d. Menganalisis hubungan teknik pencucian dengan angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara.

- e. Menganalisis hubungan teknik penyimpanan dengan angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara.

#### **D. Manfaat**

##### **1. Manfaat praktis**

Sebagai media informasi mengenai hubungan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan makan dengan angka kuman peralatan makan sebagai upaya pengawasan dan pencegahan penularan penyakit melalui peralatan makan

##### **2. Manfaat teoritis**

- a. Sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan dan menambahkan wawasan khususnya yang terkait dengan ilmu sanitasi lingkungan mengenai hygiene sanitasi pengelolaan makanan.
- b. Sebagai acuan dan referensi serta sumber informasi bagi peneliti selanjutnya