

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minuman teh merupakan salah satu minuman olahan yang berasal dari daun (pucuk) teh yang dikenal di Indonesia dan di Dunia. Minuman teh dapat dikonsumsi apabila bersih dan aman dari komponen-komponen berbahaya atau organisme yang dapat menyebabkan keracunan atau menimbulkan penyakit. Keberadaan mikroba dapat menjadi salah satu parameter biologis yang dapat menentukan layak atau tidaknya makanan dan minuman tersebut untuk dikonsumsi. (Wiratna et al., 2019)

Pada prinsipnya, makanan minuman yang kita konsumsi harus memenuhi syarat kesehatan seperti bersih dan sehat, rasanya enak, nutrisi yang tepat dan mudah dicerna dan mudah diserap oleh tubuh. Upaya dalam pengamanan makanan dan minuman meliputi penjamah makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan yang digunakan dan proses pengolahannya. Menurut UU No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, upaya preventif untuk mewujudkan tujuan pembangunan kesehatan yaitu melalui kegiatan penyehatan makanan minuman. Untuk mewujudkan kegiatan penyehatan makanan minuman yang dapat dilakukan melalui upaya sanitasi minuman. (Hardiansyah, 2013)

Es teh juga merupakan minuman yang sangat amat digemari oleh masyarakat ataupun berbagai kalangan dari yang kalangan atas sampai kalangan bawah. Es teh menjadi salah satu minuman favorit kalangan

menengah seperti mahasiswa. (Yuswardi, Y. Dkk. 2022). Kantin kampus menjadi salah satu tempat favorit mahasiswa untuk membeli produk minuman yang banyak berbagai jenis menjual minuman. Es teh menjadi minuman favorit mahasiswa karena harga yang relatif murah dan menyegarkan juga pengolahan dan penyajian takaran yang sesuai kemanisannya. (Rahmawan, A. dkk., 2020)

Minuman teh dapat mengalami kerusakan secara mikrobiologi seperti layaknya pada makanan dan minuman lainnya. Penyebab kerusakan tersebut dapat dimungkinkan karena kontaminasi dari mikroorganisme. Kontaminasi merupakan suatu kondisi terjadinya pencampuran dengan sesuatu dengan cara yang menyebabkan kondisi yang tidak diinginkan. Kontaminan mikroba dapat ditimbulkan karena minimnya kebersihan diri yang sangat tidak diperhatikan dari penjualnya. Misalnya tidak mencuci tangan kapan pun mereka ingin memproduksi es teh, Kebersihan dari diri penjual yang tidak bersih seperti kuku yang panjang, tangan yang kotor dan kurangnya kebersihan serbet yang digunakan untuk membersihkan tangan. Selain itu ada beberapa yang menyebabkan terjadinya kontaminan pada minuman es teh antara lain, pembuatan minuman tidak menggunakan bahan baku yang bersih seperti menggunakan air yang tidak dimasak terlebih dahulu, menggunakan teh yang kadaluarsa, menggunakan teh rebusan kemarin, minimnya penjual penggunaan sarung tangan saat proses pembuatan minuman, Itu juga dapat memungkinkan adanya pencemaran mikroba pada minuman yang disajikan. Faktor lain yang dapat

menyebabkan kontaminasi adalah menggunakan alat peralatan yang tidak bersih, kondisi lingkungan yang tidak bersih juga dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi mikroba. (Dewi dkk, 2022).

Namun, selain menghindari kerusakan produk, pengujian kontaminasi mikroba menawarkan manfaat lain, yaitu penentuan umur simpan/paruh dan kebersihan produk. Oleh karena itu, sebelum produk dipasarkan harus dilakukan surveilans (pemantauan) terhadap cemaran mikroba. Ada beberapa cara untuk menguji cemaran mikroba yang dapat dilakukan untuk mengetahui kuman pada makanan minuman dari produk pangan tersebut dengan pengujian Angka Lempeng Total (ALT) atau disebut juga dengan *Total Plate Count* (TPC), di beberapa Negara lainnya juga menggunakan berbagai cara untuk menguji cemaran pada minuman dengan cara antara lain *Aerobic Plate Count* (APC) atau *Standard Plate Count* (SPC), juga *Aerobic Microbial Count* (AMC).

B. Rumusan Masalah

Berapa besaran angka kuman pada es teh dan bagaimana gambaran tingkat *personal hygiene* penjamah es teh di kantin sehat (*food court*) Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

Bedasarkan rumusan masalah diatas, makan tujuan penelitian dirumuskan sebagai berikut :

1. Tujuan Umum

Diketuainya besaran angka kuman pada minuman es teh dan gambaran *personal hygiene* penjamah es teh pada kantin (*food court*) sehati di Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya jumlah angka kuman pada minuman es teh kantin di Kantin Sehati (*food court*) di Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Tahun 2024.
- b. Diketuainya tingkatan *personal hygiene* penjamah makanan kantin di Kantin Sehati (*food court*) di Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Tahun 2024.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Dapat mengembangkan ilmu pengetahuan tentang Penyehatan Makanan dan Minuman pada Kantin Sehati (*food court*) Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta serta menambah informasi terkait *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman dilingkungan Kantin Sehati (*food court*) Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Manfaat praktis

- a. Manfaat bagi Penjamah makanan Kantin

Dapat dijadikan acuan untuk penjamah kantin untuk menjaga serta meningkatkan kebersihan tempat pengolahan maupun

tempat penjualan supaya tetap menjaga supaya tidak terkontaminasi.

b. Manfaat bagi pengelola kantin

Dapat dijadikan masukan untuk tetap memberi arahan mengenai pentingnya *personal hygiene* di Kantin

c. Manfaat bagi peneliti lain

Dapat dijadikan sumber data dasar bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang cemaran angka kuman pada minuman di Kantin Instansi Pendidikan.

E. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Ilmu

Penelitian ini termasuk dalam lingkup ilmu Penyehatan Makanan dan Minuman tentang uji cemaran angka kuman es teh dan *personal hygiene* di Kantin Sehat (*food court*) di Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta

2. Ruang Lingkup Obyek

Sebagai sasaran dalam penelitian ini adalah minuman es teh yang sudah disajikan oleh penjamah pangan yang selanjutnya akan di Uji Laboratorium dan Inspeksi *personal hygiene* dari tenaga pengolah.

3. Ruang Lingkup Lokasi/tempat

Penelitian ini dilakukan di Kantin Sehat (*food court*) Kampus Pusat Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

4. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April – Mei tahun 2024.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian dengan judul “Gambaran *Personal Hygiene* dan Jumlah Angka Kuman Es Teh di Kantin Sehat (*food court*) Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Tahun 2024” belum pernah dilakukan penelitian sebelumnya, namun ada sejumlah penelitian yang berkaitan dengan penelitian ini antara lain sebagaimana tercantum sebagai berikut:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama Peneliti, Tahun, Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Melinda, Lia; dkk. Identifikasi Pemanis Buatan (Siklamat) Pada Penjual Minuman Es Teh Keliling Di Sekolah Dasar Kelurahan Melayu Kecamatan Tenggarong. (Melinda, <i>et al.</i> 2022)	Variabel yang diteliti yaitu Es Teh	Pada penelitian (Melinda, <i>et al.</i> , 2022) melakukan penelitian dengan variabel Es Teh menggunakan metode penelitian pengecekan Pemanis Buatan (Siklamat) sedangkan penelitian ini meneliti angka kuman pada es teh.
Ningrum, L. F., & Sulistyorini, L. (2019). Kondisi Sanitasi Peralatan Dan Higiene Bahan Minuman Terhadap Keberadaan Bakteri Eschericia Coli Pada Es Teh Di Warung Kelurahan Mulyorejo, Surabaya. (Ningrum, L. F, <i>et al.</i> , 2019)	Variabel yang diteliti yaitu faktor yang mempengaruhi timbulnya kualitas dari Es Teh	Pada penelitian (Ningrum, L. F, <i>et al.</i> , 2019) meneliti tentang hubungan hygiene sanitasi penjamah terhadap keberadaan bakteri Eschericia Coli sedangkan penelitian ini meneliti angka kuman pada Es Teh.
Wahyuningsih, Risa. (2019) Identifikasi Adanya Bakteri Escherichia Coli Pada	Variabel yang diteliti yaitu faktor yang mempengaruhi	Pada penelitian (Wahyuningsih, Risa, 2019) meneliti terkait adanya bakteri

Minuman Es Teh Yang Dijual Disekitar Stikes Bcm Pangkalan Bun Wilayah Kotawaringin Barat. (Wahyuningsih, Risa,. 2019)	timbulnya kualitas dari Es Teh	Escherecia Coli pada es teh sedangkan penelitian ini meneliti cemaran angka kuman pada Es Teh
Riza Linda, <i>et al.</i> , Angka Lempeng Total Mikroba Pada Minuman Teh di Kota Pontianak. (Riza Linda,. 2019)	Melakukan penelitian dengan menggunakan variabel minuman olahan teh	Pada penelitian (Riza Linda, 2019) meneliti tentang olahan teh dengan 3 variabel berbeda yaitu, (air teh, teh tanpa es batu, teh menggunakan es batu) dan menggunakan metode ALT yang dengan pemeriksaan sedangkan penelitian ini meneliti angka kuman menggunakan metode ALT dengan menghubungkan <i>personal hygiene</i> dari tenagah pengolah