

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes 1096, 2011). Sanitasi yang buruk dapat menyebabkan antara lain yaitu 1 anak meninggal karena sanitasi yang buruk setiap 20 detik, 3000 bayi meninggal sebelum usia 2 tahun karena diare setiap hari, 750 ribu balita meninggal karena diare pertahunnya, 1,5 juta anak dapat diselamatkan dengan akses air dan sanitasi yang baik pertahunnya, sanitasi yang buruk penyebab tingginya prevalensi kekerdilan anak di Indonesia yang mencapai 36% (Rakerkesda DIY, 2019). Keracunan makanan akibat kurang higiene sanitasi telah menjadi isu nasional.

Berdasarkan laporan tahunan Badan POM 2017 terdapat 57 berita keracunan pangan yang diperoleh dari media massa dan PHEOC dan dilaporkan jumlah orang yang terapar sebanyak 5293 orang, sedangkan kasus KLB keracunan makanan yang dilaporkan sebanyak 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2018). Kasus keracunan tahun 2018 terdapat peningkatan kasus, yaitu sebanyak 126 kejadian KLB keracunan dengan jumlah penderita yang dirawat sebanyak 2409 orang, penderita rawat jalan sebanyak 2880 orang, dan 121 orang meninggal dunia (Kemenkes, 2018).

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/SK/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga menyebutkan bahwa jumlah cemaran *E. coli* pada alat makan tidak boleh melebihi angka nol, dan angka kuman pada alat makan dan minum tidak mengandung angka kuman  $<100$  koloni/cm<sup>2</sup>. Sebuah penelitian yang dilakukan pada pedagang wilayah sekitar kampus UNDIP Tembalang (Mayvika, F . dkk, 2016) menyatakan dari 26 responden (56,5%) tidak memenuhi persyaratan baku mutu yakni angka kuman  $\geq 100$  koloni/cm<sup>2</sup> sedangkan 20 lainnya (43,5%) memenuhi syarat angka kuman  $\leq 100$  koloni/cm<sup>2</sup>.

Tempat pengolahan pangan (TPM) berpengaruh terhadap makanan dan minuman yang dihasilkan. Apabila PKL (Pedagang Kaki Lima) tidak memperhatikan higiene sanitasi TPM dapat menimbulkan gangguan kesehatan masyarakat yang mengonsumsi. Menurut PMK No 1096 tahun 2011 PKL termasuk dalam jasaboga tipe A1 karena jasaboga tipe A1 melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Oleh karena itu ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur, memiliki ventilasi, pembuangan asap tidak boleh mengganggu lingkungan, tersedia tempat cuci tangan dan cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan, serta untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi cepat membusuk harus tersedia minimal 1 buah lemari es.

Penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan atau minuman dapat disebabkan oleh kontaminasi saat pencucian, kontaminasi lap yang digunakan berulang-ulang pada tahap pengeringan, kontaminasi tempat penyimpanan yang lembab dan tidak terlindung dari vektor pengganggu, serta bisa pula kontaminasi akhir sebelum peralatan tersebut digunakan. Kontaminasi saat pencucian dapat terjadi karena pencucian terhadap alat makan tidak benar. Teknik mencuci alat makan yang benar melalui beberapa tahap yaitu *scraping* (pembuangan sisa kotoran), *flushing* (merendam dengan air), *washing* (mencuci dengan detergent), *rinsing* (membilas dengan air mengalir), *sanitizing/definfection*, *toweling* (mengeringkan dengan lap) (Permenkes 1096, 2011). Apabila teknik pencucian alat makan sudah benar tidak menutup kemungkinan alat makan dapat terkontaminasi akibat kain lab yang digunakan, tempat penyimpanan, kontaminasi sebelum peralatan digunakan. Akan tetapi kualitas air sangat mempengaruhi dari keberadaan angka kuman, oleh sebab itu perlu adanya pemeriksaan kualitas air yang digunakan untuk mencuci.

Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi sebuah kota yang memiliki berbagai julukan. Diantaranya adalah Kota Budaya, Kota Pariwisata, dan Kota Pelajar. Hal ini menjadikan kota Yogyakarta setiap tahunnya terdapat wisatawan baik luar negeri maupun dalam negeri yang berkunjung, dan terdapat pendatang baru yang memiliki tujuan untuk pendidikan. Banyak penduduk Yogyakarta yang menjadi PKL menawarkan berbagai makanan

dan minuman khas Yogyakarta untuk mata pencarian pemenuhan kebutuhan sehari-hari.

Berdasarkan laporan tahunan Dinkes DIY tahun 2016 terdapat TPM sebanyak 7775, dari jumlah TPM yang ada di Yogyakarta terdapat 5388 (69,30%) memenuhi syarat sedangkan 2388 (30,71%) tidak memenuhi syarat. Pada tahun 2017 terdapat 5944 TPM, 3517 (59,17%) memenuhi syarat, dan 1338 (22,51%) tidak memenuhi syarat (Dinkes DIY, 2017). Kemudian pada tahun 2018, terdapat 1730 TPM, 913 memenuhi syarat, dan 52,77% tidak memenuhi syarat. Untuk kasus keracunan di Yogyakarta pada tahun 2016 terdapat 8 kasus keracunan dengan jumlah penderita sebanyak 5 orang (Dinkes DIY, 2016) dan pada tahun 2018 terdapat peningkatan jumlah kasus yaitu 13 kasus keracunan (Badan Pengawas Obat dan Makanan DIY, 2018).

Adanya penurunan kualitas higiene sanitasi TPM setiap tahunnya, maka perlu adanya tindakan yang dapat meningkatkan kualitas higiene sanitasi TPM agar tidak menimbulkan kasus keracunan makanan. Rencana strategi Kementerian Kesehatan tahun 2015-2019 menyatakan, persentase TPM yang memenuhi syarat kesehatan sebesar 32%. Hal ini menunjukkan bahwa TPM di daerah kota Yogyakarta masih jauh dari target Kementerian Kesehatan. Kemungkinan kasus keracunan bukan berasal dari dalam masyarakat Yogyakarta melainkan dari wisatawan-wisatawan yang berkunjung di Yogyakarta. Hal ini dikarenakan Yogyakarta dijadikan tempat tujuan wisata dan setiap harinya banyak wisata yang berkunjung.

Salah satu makanan atau minuman khas dari Yogyakarta adalah Kopi Joss. Umumnya, kopi di warung-warung hanya disajikan dengan biji kopi biasa yang dapat ditemui di toko-toko pada umumnya. Bahkan tidak jarang yang menyajikan kopi-kopi instan. Namun Kopi Joss disajikan secara berbeda, karena dari jenis kopinya saja merupakan biji kopi tradisional yang didatangkan dari daerah Klaten, sehingga cita rasa yang dibawa juga khas dari kawasan tersebut. Proses mempersiapkan biji kopi juga dilakukan oleh penjual sendiri, dengan cara disangrai dan ditumbuk. Cara tersebut merupakan cara tradisional, namun hal itu dianggap sebagai kunci dari rasa dan aroma biji kopi yang terjaga.

Keunikan juga dilakukan ketika memasak air. Jika penjual kopi lainnya lebih memilih untuk memasak air menggunakan panci dan kompor gas, penjual Kopi Joss justru menggunakan Ketel sebagai wadah dan memasaknya menggunakan arang. Cara ini banyak dilakukan oleh penjual masakan khas Jawa, yang percaya bahwa memasak menggunakan arang akan memberikan cita rasa yang berbeda. Begitu pula dengan penjual Kopi Joss yang percaya bahwa air yang dimasak akan memberikan rasa yang berbeda. Ciri yang paling khas dari Kopi Joss adalah penyajian pada pelanggan, yaitu dengan mencelupkan arang ke dalam gelas kopi yang akan diminum. Arang yang telah membara di dalam tungku api, diambil dan diketuk-ketuk untuk memastikan debu-debu tersingkir dan aman untuk dicelupkan pada kopi. Kopi akan terus meletup-letup ketika arang

dicelupkan, hingga arang tidak membara. Oleh karena itu Kopi Joss menjadi sasaran para wisatawan ketika berkunjung di Yogyakarta.

Jalan Wongsodirjan adalah salah satu tempat yang menjadi kawasan penjualan Kopi Joss di Yogyakarta. Dari berbagai tempat yang menjadi kawasan penjualan Kopi Joss, Jalan Wongsodirjan merupakan kawasan yang paling ramai dikunjungi wisatawan dan terdapat banyak penjual Kopi Joss. Berdasarkan survei pendahuluan penjual Kopi Joss sepanjang Jalan Wongsodirjan sebanyak 15 pedagang, jumlah tersebut bisa berubah-ubah karena terdapat penjual yang tidak tentu berjualannya. Kemudian pada pencucian alat makan menggunakan air yang tidak mengalirkan air digunakan berulang-ulang. Hal ini tidak sesuai dengan persyaratan yang ada dibuktikan dengan angka kuman pada alat makan (gelas) pedagang Kopi Joss di Jalan Wongsodirjan sebesar 215 koloni/cm<sup>2</sup>, berarti angka kuman pada alat makan (gelas) tersebut tidak memenuhi persyaratan karena angka kuman pada alat makan yang disyaratkan adalah <100 koloni/cm<sup>2</sup>(Permenkes 1096, 2011).

Data yang telah ada tersebut diatas, membuat peneliti ingin mengamati Teknik Pencucian Alat Makan dengan Angka Kuman pada Pedagang Kopi Joss di Sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta Tahun 2020.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut yaitu “Bagaimana gambaran antara teknik pencucian alat makan dan angka kuman pada pedagang Kopi Joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta tahun 2020”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran teknik pencucian alat makan dan angka kuman pada pedagang Kopi Joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta tahun 2020.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi teknik pencucian alat makan pada pedagang Kopi Joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta tahun 2020.
- b. Mengetahui angka kuman alat makan pedagang Kopi Joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta tahun 2020.
- c. Mengetahui kualitas bakteriologis air yang digunakan untuk mencuci alat makan pedagang Kopi Joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta tahun 2020
- d. Mengetahui personal hygiene pedagang Kopi Joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta tahun 2020 .

## **D. Ruang Lingkup**

### 1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam lingkup ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya dalam bidang Penyehatan Makanan dan Minuman.

### 2. Materi

Materi penelitian ini adalah keterkaitan teknik pencucian alat makan dengan angka kuman pada pedagang Kopi Joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta.

### 3. Obyek Penelitian

Obyek penelitian ini adalah pedagang Kopi Joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta.

### 4. Lokasi Penelitian

- a. Lokasi penelitian ini dilaksanakan di sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta.
- b. Lokasi pemeriksaan sampel usap alat makan di Laboratorium Poltekes Kemenkes Yogyakarta.
- c. Lokasi pemeriksaan sampel air di Laboratoium Pengawas Kualitas Air Yogyakarta.

### 5. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2020 – April 2020.



## E. Manfaat Penelitian

### 1. Bagi Pedagang Kaki Lima

Sebagai bahan masukan dalam upaya peningkatan pentingnya untuk menjaga kebersihan khususnya dalam mencuci peralatan makan.

### 2. Bagi Ilmu Pengetahuan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi terkait sanitasi pada pedagang kaki lima yang perlu dicegah dengan cara-cara tertentu terutama pada pedagang Kopi Joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta.

### 3. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan peneliti dalam aplikasi ilmu yang telah diajarkan ke lapangan.

## F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang membahas hubungan sanitasi alat makan dengan keberadaan angka kuman sudah banyak dilakukan, penelitian ini berbeda dengan penelitian sebelumnya. Tetapi penelitian serupa yang pernah dilakukan yaitu :

NO.	Nama penelitian, Tahun, Judul	Persamaan Penelitian	Perbedaan Penelitian
1.	Mayvika Farah Fadhila, Nur Endah Wahyuningsih, Yusniar Hanani D, 2015, Judul "Hubungan <i>Hygiene</i> Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan	Mengkaji hubungan keberadaan angka kuman dengan sanitasi dari pedagang	Penelitian Mayvika, dkk : Meneliti hubungan higiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis. Penelitian Dewi : Meneliti hubungan teknik pencucian alat makan dengan angka kuman

	Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang.		
2.	Nine Elissa Maharani, 2016, Judul “Hubungan <i>Hygiene</i> Sanitasi Penjamah Makanan dengan Angka Kuman Makanan Jajanan Sekitar SMA Negeri 3 Wonogiri.	Mengkaji hubungan keberadaan angka kuman dengan sanitasi dari pedagang	Penelitian Sri : Meneliti hubungan sanitasi dengan angka kuman makanan dan minuman. Penelitian Dewi : Meneliti hubungan teknik pencucian alat makan dengan angka kuman.