

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dalam bidang pangan pada masa sekarang ini perlu untuk mendapat perhatian yang serius dari pemerintah dan juga para pengusaha yang bergerak di bidang pangan untuk ikut membantu dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Salah satu faktor yang mempengaruhi derajat kesehatan adalah penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Keamanan pangan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan pangan merupakan tanggung jawab semua pihak yaitu pengusaha, penjamah atau tukang masak, pemerintah termasuk petugas kesehatan dan masyarakat sebagai konsumen (Ditjen PPM dan PL, 2004).

Masyarakat pada masa kini lebih banyak mengutamakan kepraktisan dalam kesehariannya. Salah satunya adalah dalam memenuhi kebutuhan makanan dan minuman, masyarakat cenderung lebih memilih membeli makanan di tempat-tempat penjualan makanan daripada memasak. Selain karena praktis dan murah, juga karena banyak pilihan yang disediakan oleh produsen penyedia makanan. Perkembangan jenis makanan *catering*, *fast foods*, *convenience foods* telah berkembang pesat. Beragamnya kelompok masyarakat dan suku yang terdapat di Indonesia maka berbagai jenis makanan tradisional ikut meramaikan keragaman makanan di Indonesia. Perkembangan teknologi yang pesat dalam produksi bahan pangan, pengolahan bahan pangan, pengepakan maupun perdagangan telah

membawa berbagai kenyamanan bagi masyarakat baik dalam jumlah maupun kemudahan dalam mempersiapkan dan menyajikan makanan. Namun demikian beberapa kemajuan tersebut telah menimbulkan beberapa masalah yang tak diharapkan, khususnya terjadi kontaminasi makanan oleh kuman dan bahan racun yang tidak dikehendaki (Winarno,1997).

Tidak menjadi pemandangan yang asing lagi bahwa di berbagai kantor, pertemuan resmi, maupun pesta menyajikan hidangan makanan secara *catering*. Daerah pemasaran *catering* sudah sejak lama memasuki jenis usaha angkutan massal, seperti bus, kereta api, kapal laut, dan kapal terbang, di samping untuk hidangan keluarga, seminar, kantor, dan hidangan pesta. Mengingat hal ini menyangkut masyarakat banyak, maka perlu peningkatan penghayatan akan pentingnya mutu makanan yang diproduksi baik dari segi gizi dan penampakan serta kelezatan, dan yang lebih penting adalah usaha mencegah terjadinya keracunan dan gangguan kesehatan para konsumen. Sejalan dengan meningkatnya kebutuhan makanan di luar rumah maka usaha penyediaan makanan untuk kepentingan umum harus dapat terjamin kesehatan dan keselamatannya sehingga tidak menimbulkan gangguan bagi kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, hygiene sanitasi TPM yang meliputi rumah makan dan restoran, jasa boga atau *catering*, industri makanan, kantin, warung, makanan jajanan dan sebagainya perlu dilaksanakan dengan baik dan terpelihara secara bersama oleh pengusaha dan masyarakat.

Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan merupakan salah satu upaya pemerintah yang bertujuan untuk melindungi

masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan sehingga tidak membahayakan masyarakat. Untuk mencapai tujuan tersebut maka diperlukan suatu upaya pengawasan hygiene dan sanitasi makanan.

Penyehatan makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan dan minuman, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lain, yang tercakup pada jasa boga, rumah makan dan restoran, lokasi penjualan makanan jajanan, pengusaha makanan rumah tangga di pedesaan (H. Siswanto, 2003). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran, hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia, dan fisika.

Kebersihan peralatan makan merupakan hal pokok dalam sanitasi makanan karena alat makan dapat menjadi media penularan penyakit apabila kebersihannya tidak terjaga dengan baik. Berdasarkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia nomor : HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), hygiene pangan adalah kondisi dan perlakuan yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan pada

semua tahap rantai pangan. Sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertambah dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam pangan, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia. Peralatan merupakan salah satu media yang dapat menularkan penyakit, termasuk di dalamnya alat makan. Upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah hal tersebut adalah dengan mencuci peralatan makan hingga bersih dan terbebas dari angka kuman atau mengandung angka kuman yang tidak melebihi batas maksimum yang sesuai dengan persyaratan.

Survey pendahuluan yang dilakukan oleh penulis pada hari Sabtu, tanggal 4 Februari 2012 di sebuah *catering* yang terletak di Wirosaban Barat, Yogyakarta diperoleh informasi bahwa *catering* tersebut melayani pemesanan makanan untuk keperluan pesta, acara pengajian, ulang tahun, bekal makan anak sekolah, baik pesanan dalam skala besar maupun dalam skala kecil. Untuk pemesanan bekal makan anak sekolah, pemilik *catering* menjalin kerjasama dengan pihak pengelola SD Muhammadiyah Karang Kajen. Pengantaran kotak makanan dilakukan pada hari Senin sampai dengan Kamis pada pukul 11.00 WIB. Pemesanan bekal makanan terutama pada siswa kelas 3 sampai dengan kelas 6. Jumlah siswa yang dilayani adalah sebanyak 200 orang. Setelah melihat proses pencucian alat makan yang dilakukan di *catering* tersebut, diketahui bahwa pencucian peralatan makan di *catering* tersebut dilakukan dengan menggunakan sabun cair. Proses pencucian yang dilakukan dimulai dari pemisahan sisa-sisa makanan yang terdapat pada alat makan, dilanjutkan dengan perendaman, setelah itu dilakukan pencucian dengan menggunakan sabun cair. Keluhan dari

pengelola *catering* bahwa alat makan yang terbuat dari plastik setelah dicuci masih terasa berminyak sehingga kurang nyaman dipakai, kemudian penulis melakukan tes kebersihan fisik pada alat makan yang terbuat dari plastik tersebut. Hasil pengujian tersebut diketahui bahwa alat makan yang terbuat dari plastik masih terasa licin atau tidak kesat dan masih berbau amis. Penulis melakukan uji pendahuluan pada tanggal 7 Februari 2012 di *catering* "X" Wirosaban untuk mengetahui jumlah angka kuman yang terdapat pada alat makan khususnya kotak makan plastik yang digunakan untuk mengemas makanan.

Berdasarkan uji pendahuluan diperoleh hasil bahwa kotak makan plastik masih mengandung angka kuman sebesar 22×10^2 koloni/cm² permukaan alat makan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715 tahun 2003 mengatakan bahwa jumlah koloni angka kuman sebanyak-banyaknya adalah 100 koloni/cm². Hasil pengujian tersebut jika dibandingkan dengan persyaratan maka dikatakan melebihi batas yang ditentukan. Jika hal ini tidak segera ditangani maka dapat menimbulkan gangguan bagi kesehatan terutama gangguan pada pencernaan, seperti diare dan disentri. Upaya untuk mencegah terjadinya dampak negatif, maka perlu adanya kegiatan untuk memperkecil angka kuman pada alat makan tersebut. Pencucian alat makan dapat dilakukan dengan menggunakan desinfektan agar kuman dapat dihilangkan. Salah satu bahan alami yang dapat menurunkan angka kuman adalah jeruk nipis.

Jeruk nipis mengandung zat aktif flavonoid. Zat aktif flavonoid yaitu suatu zat anti bakteri yang mampu menghambat pertumbuhan *Staphilococcus aureus* yang dapat menyebabkan penyakit diare dan

penyakit perut lainnya serta dapat menghambat pertumbuhan *Escherichia coli*. Kandungan flavonoid pada jeruk nipis terutama terdapat pada kulit, biji dan bulir jeruk (Devy, 2010). Kandungan zat flavonoid yang terdapat pada kulit jeruk nipis dapat digunakan sebagai bahan untuk mencuci alat makan. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan memeras kulit jeruk nipis sehingga zat flavonoid dapat keluar dengan maksimal. Berdasarkan uji pendahuluan yang dilakukan oleh penulis, diketahui bahwa perasan kulit jeruk nipis memiliki pH sekitar 3,6-3,8. Bakteri tidak mampu hidup pada kondisi asam tinggi (FG Winarno, 2007) sehingga dengan pH yang dimiliki oleh perasan kulit jeruk nipis dapat menghambat pertumbuhan bakteri.

Jeruk nipis merupakan salah satu bahan yang tidak sulit dicari. Jeruk nipis dapat dibeli di pasar tradisional atau pedagang sayur. Jeruk nipis digunakan sebagai bahan tambahan penyedap masakan, jeruk nipis juga sering dipakai sebagai bahan tambahan pada kuah soto. Kulit jeruk nipis dapat dengan mudah diperoleh di warung makan khususnya warung soto yang menggunakan jeruk nipis sebagai bahan tambahan kuah soto. Penelitian yang akan dilakukan oleh penulis adalah dengan memanfaatkan kulit jeruk nipis yang sudah tidak terpakai lagi sehingga sangat mudah diperoleh di warung-warung soto.

Merujuk latar belakang tersebut, maka penulis ingin mengetahui bagaimanakah pengaruh perasan kulit jeruk nipis sebagai bahan pencuci dalam proses pencucian kotak makan terhadap angka kuman di *catering* "X" Wirosaban.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat ditarik suatu rumusan masalah yaitu: “Apakah ada pengaruh perasan kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) pada pencucian kotak makan terhadap angka kuman?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketuinya pengaruh perasan kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) pada pencucian kotak makan terhadap angka kuman.

2. Tujuan Khusus

a. Diketuinya pengaruh perasaan kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) setelah dilakukan pencucian kotak makan terhadap angka kuman.

b. Diketuinya perbedaan pengaruh penggunaan perasan kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) pada pencucian kotak makan terhadap angka kuman dibandingkan dengan pencucian menggunakan sabun cair.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Keilmuan

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

2. Materi Penelitian

Materi penelitian adalah pengaruh perasan kulit jeruk (*Citrus aurantifolia*) pada pencucian kotak makan terhadap angka kuman.

3. Obyek penelitian

Obyek penelitian ini adalah alat makan berupa kotak makan yang terbuat dari plastik yang selanjutnya digunakan istilah kotak makan plastik.

4. Lokasi penelitian

Lokasi penelitian adalah di *catering* "X", Wirosaban Barat Yogyakarta.

5. Waktu penelitian

Waktu penelitian adalah bulan Maret - Juni 2012 (Dapat dilihat pada lampiran 3).

E. Manfaat

1. Bagi Masyarakat

Memberi informasi kepada masyarakat mengenai peningkatan pemanfaatan perasan kulit jeruk nipis sebagai bahan pencuci alat makan plastik dalam upaya menurunkan angka kuman alat makan.

2. Bagi Pengelola

Memberi masukan serta informasi mengenai pemanfaatan kulit jeruk nipis sebagai bahan pencuci dalam proses pencucian alat makan yang bermanfaat dalam upaya menurunkan angka kuman alat makan.

3. Bagi Ilmu Pengetahuan

Menambah informasi tentang manfaat jeruk nipis bahwa tidak hanya buah jeruk nipis yang dapat dimanfaatkan tetapi kulit jeruk nipis juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dalam pencucian alat makan. Selain itu manfaat penelitian ini dapat memperluas ilmu dalam bidang Penyehatan Makanan dan Minuman.

4. Bagi Peneliti

Menambah keterampilan yang diperoleh di bangku kuliah terutama melaksanakan penelitian di bidang Penyehatan Makanan dan Minuman yang bersifat terapan.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian sejenis tentang angka kuman alat makan yang pernah dilakukan sebelumnya yaitu Pengaruh Penggunaan Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Penurunan Angka Kuman Pada Proses Pencucian Alat Makan pedagang Soto Keliling oleh Ullya Rahmawati Tahun 2008

Penelitian yang dilakukan Ullya (2008) menggunakan media kulit jeruk nipis yang sering tidak terpakai oleh para pedagang soto keliling. Penelitian Ullya (2008) menggunakan media $\frac{1}{2}$ kulit jeruk nipis yang dipotong-potong kemudian dicampurkan dengan air dan digunakan untuk mencuci alat makan. Hasil penelitian tersebut adalah kulit jeruk nipis mampu menurunkan angka kuman sebesar 45,34%. Variabel bebas pada penelitian ini adalah penggunaan potongan kulit jeruk nipis sedangkan variabel terikatnya adalah jumlah angka kuman. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah pada variabel bebas, variabel terikat dan lokasi penelitian. Penulis menggunakan perasan kulit jeruk nipis dengan maksud untuk memaksimalkan kandungan flavonoid yang terdapat dalam kulit jeruk nipis. Penelitian penulis dilakukan untuk mengetahui pengaruh terhadap jumlah angka kuman serta melakukan tes kebersihan fisik dan dilaksanakan di *catering*.