

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peranan pembersih atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan aman. Kasus penyakit bawaan makanan (*food borne disease*) dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain, kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan, dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Chandra B, 2012).

Statistik penyakit bawaan makanan setidaknya menunjukkan 60 kali dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM). Kebersihan penjamah makanan atau *hygiene* penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat (Cahyaningsih, et al., 2009). Jumlah kasus keracunan pangan di Indonesia pada tahun 2019 terdapat 77 Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP), dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 7244 orang dan 3281 orang diantaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 45,29). Sedangkan korban meninggal, yaitu sebanyak 5 orang (*case fatality rate* sebesar 0,07%) (BPOM RI, 2019).

Warung makan saat ini masih diminati banyak orang. Keterbatasan waktu untuk mengolah makanan karena padatnya aktivitas sehari-hari menjadi

salah satu alasan masyarakat lebih suka membeli makanan di warung makan. Kebersihan peralatan makan yang kurang baik akan berperan penting dalam pertumbuhan kuman dan penyebaran penyakit, oleh karena itu peralatan makan harus terjaga kebersihannya agar terhindar dari kontaminasi kuman patogen (Tumelap, 2011).

Faktor penting dalam warung makan yang harus dijaga kebersihannya yaitu hygiene dan sanitasi warung makan tersebut. Menurut Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan bahwa keamanan makanan adalah faktor penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Penerapan hygiene dan sanitasi bertujuan untuk mencegah pangan dari kontaminasi. Penerapan hygiene sanitasi berfokus melindungi pangan dari kontaminasi faktor tempat, makanan, orang dan perlengkapan pendukung pangan. Makanan tradisional pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya terhadap bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia atau fisik. Adanya bahaya atau cemaran tersebut seringkali terdapat dan ditemukan karena rendahnya mutu bahan baku, teknologi pengolahan, belum diterapkannya praktik sanitasi dan hygiene yang memadai dan kurangnya kesadaran pekerja maupun produsen yang menangani makanan tradisional (Nanuwasa, et al., 2007).

Kontaminasi makanan pada pedagang kaki lima dapat terjadi karena sanitasi pengolahan makanan dan tempat penyajian makanan belum memenuhi persyaratan kesehatan (Djaja & Aryastami, 2010). Proses terjadinya kontaminasi mikroba ini dapat diakibatkan karena adanya kondisi

hygiene sanitasi lingkungan pengolahan makanan dan minuman yang kurang memenuhi standar. Kondisi sanitasi penyediaan air bersih sebagai tempat pencucian peralatan yang kurang juga dapat mempengaruhi adanya kontaminasi mikroba.

Manisrenggo merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Klaten yang banyak dijumpai angkringan. Tempatnya yang padat penduduk dan berada di lingkungan pekerja tambang pasir menjadikan angkringan di Manisrenggo banyak disinggahi. Angkringan adalah salah satu bentuk warung makan yang sering dijumpai di desa maupun perkotaan. Angkringan biasanya bertempat dipinggir jalan atau di atas trotoar. Makanan yang dijual di angkringan sangat terjangkau harganya dan bervariasi seperti nasi kucing, aneka gorengan, wedhang jahe, kopi, sate, dan berbagai hidangan lainnya. Angkringan di Manisrenggo masalah sanitasi makanan dalam mengolah makanan masih kurang diperhatikan oleh penjamah makanan dari cara pengolahan makanan belum memenuhi syarat sanitasi.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada bulan September 2020 dengan melakukan pengamatan pada pedagang angkringan di Manisrenggo Klaten, banyak pedagang angkringan melakukan pencucian peralatan makan yang belum sesuai dengan syarat sanitasi. Hal ini dapat dilihat dari cara pedagang tersebut mencuci peralatan makan dengan tidak melakukan perendaman terlebih dahulu sebelum pencucian, tidak melakukan pembilasan sabun dengan air mengalir dan tidak melakukan

pengeringan pada peralatan makan. Sehingga kebersihan dalam mencuci peralatan makan yang digunakan kurang diperhatikan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut : “Bagaimana gambaran sanitasi pencucian peralatan makan warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten?”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran sanitasi pencucian peralatan makan warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya gambaran pelaksanaan *scraping* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten.
- b. Diketuinya gambaran pelaksanaan *soaking* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten.
- c. Diketuinya gambaran pelaksanaan *washing* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten.
- d. Diketuinya gambaran pelaksanaan *rinsing* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten.
- e. Diketuinya gambaran pelaksanaan *sanitizing/disinfection* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten.
- f. Diketuinya gambaran pelaksanaan *towelling* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten.

D. Manfaat

1. Bagi Ilmu Pengetahuan

Memberikan informasi mengenai gambaran sanitasi pencucian peralatan makan warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten.

2. Bagi Dinas Kesehatan atau Puskesmas

Memberikan informasi untuk dijadikan evaluasi sebagai upaya penyuluhan maupun pengendalian mengenai sanitasi pencucian peralatan makan warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi mengenai cara melakukan pencucian peralatan makan yang tepat agar memenuhi syarat kesehatan.

4. Bagi Peneliti Sendiri dan Peneliti Lain

Menambah dan mengembangkan ilmu pengetahuan serta ketrampilan dalam bidang penyehatan makanan dan minuman, khususnya pada pencucian peralatan makan dengan baik dan benar.

E. Ruang Lingkup

1. Lingkup Keilmuan

Lingkup keilmuan penelitian ini adalah Penyehatan Makanan dan Minuman

2. Materi

Materi penelitian ini adalah sanitasi alat makan mengenai metode pencucian peralatan makan agar memenuhi salah satu syarat standar kesehatan.

3. Objek

Objek penelitian ini adalah teknik pencucian peralatan makan warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten.

4. Lokasi

Lokasi penelitian ini adalah di Manisrenggo, Klaten, Jawa Tengah.

5. Waktu

Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari – Maret 2021.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang berjudul “Gambaran Sanitasi Pencucian Peralatan Makan Warung Makan Angkringan Di Manisrenggo Klaten” belum pernah dilakukan, namun ada penelitian lain yang terkait. Adapun penelitian yang terkait adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

NO	PENULIS DAN JUDUL	PERSAMAAN	PERBEDAAN
1.	(Dwi Kurniawan & Dyah Suryani, 2019) Analisis Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Angkringan Kopi Joss di Sepanjang Jalan Wongsodirjan Gedongtengen Yogyakarta	Pada jurnal ini, membahas tentang hygiene sanitasi makanan dan minuman pada angkringan salah satunya mengetahui teknik pencucian peralatan makan	Pada jurnal ini, menggunakan lokasi yang berbeda yakni di Manisrenggo Klaten
2.	(Marisdayana, et al., 2017) Teknik Pencucian Alat Makan, <i>Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan</i>	Pada jurnal ini, melakukan penelitian dengan mengumpulkan data teknik pencucian peralatan makan	Pada jurnal ini, peneliti melakukan uji bakteri yang berada pada alat makan
3.	(INS Pasek et al., 2020) Uji Kandungan Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan dan Kondisi Sanitasi Tempat Pengolahan	Pada jurnal ini, peneliti melakukan penelitian sanitasi tempat pengolahan makanan	Pada jurnal ini, peneliti menguji kandungan bakteri Esherichia Coli pada makanan di Bandara

	Makanan di Bandara Mutiara SIS Al Jufri Palu		Mutiara SIS Al Jufri Palu
4.	(Andriyani, et al., 2009) Efektivitas Penurunan Jumlah Angka Kuman Alat Makan Dan Efisiensi Biaya Yang Digunakan Pada Metode Pencucian Alat Makan Di Rumah Sakit Kota Surakarta	Pada jurnal ini, peneliti melakukan penelitian mengenai sanitasi pada peralatan makan termasuk dalam metode pencuciannya	Pada jurnal ini, peneliti melakukan penelitian di lokasi berbeda yakni di Rumah Sakit Kota Surakarta
5.	(A Zakuan & D Suryani, 2019) Analisis Sanitasi dan Personal Hygiene Pedagang Angkringan di Alun-Alun Kota Yogyakarta	Pada jurnal ini, peneliti melakukan penelitian sanitasi dan hygiene pedagang angkringan	Pada Jurnal ini, peneliti menggunakan lokasi yang berbeda dengan penelitian saya.