BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan adalah keadaan yang meliputi fisik, mental dan sosial yang tidak hanya berarti suatu keadaan yang bebas dari penyakit dan kecacatan. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal diselenggarakan berbagai upaya kesehatan salah satu diantaranya adalah pengamanan terhadap makanan dan minuman (Undang-Undang Republik Indonesia No. 36, 2009).

Menurut Ananda and Khairiyati (2017), makanan merupakan suatu hal yang sangat penting didalam kehidupan manusia, karena makanan berfungsi memberikan tenaga atau energi panas pada tubuh, membangun jaringan-jaringan tubuh yang baru selain itu, makanan sebagai pengatur dan pelindung tubuh terhadap penyakit serta sebagai sumber pengganti sel-sel tua yang usang dimakan usia. Makanan yang kita konsumsi tidak hanya harus mempunyai bentuk yang menarik dan memenuhi nilai gizi, akan tetapi juga harus aman dalam arti tidak mengandung bibit penyakit dan sehat untuk dikonsumsi. Untuk tersedianya makanan yang sehat maka perlu diterapkan sanitasi makanan dan minuman didalam pengolahan makanan agar makanan yang kita konsumsi terhindar dari bibit penyakit seperti penyakit diare, kolera, disentri, *thypus* atau penyakit saluran pencernaan yang dapat menyebabkan kematian.

Adapun hasil penemuan penderita diare ditangani selama tahun 2019 sebanyak 7.914 kasus dari perkiraan jumlah kasus sebanyak 11.811 kasus (Capaian 67%) dengan 3.301 kasus diare dikarenkan oleh makanan (Dinas Kesehatan Kulon Progo, 2019). Selain itu menurut Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo, diare termasuk dalam 10 besar penyakit di Kabupaten Kulon Progo pada tahun 2020 sebanyak 9.066 kasus. Sedangkan untuk kasus *thypus* yang disebabkan karena makanan di Kabupaten Kulon Progo Tahun 2019 sebanyak 2.726 kasus dan pada tahun 2020 sebanyak 1.561 kasus.

Sanitasi makanan dan minuman merupakan salah satu bagian dari kesehatan lingkungan maka pengawasan terhadap makanan dan minuman merupakan kegiatan yang pokok yang harus dilakukan karena makanan dan minuman yang tidak saniter akan merugikan kesehatan manusia sebab makanan dan minuman itu berperan sebagai sumber bibit penyakit, keracunan, dan juga dapat menyebabkan kematian. Untuk itu perlu adanya dilakukan pengawasan secara rutin.

Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari pekerja, alat makan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Sumber kontaminasi makanan yang paling besar pengaruh kontaminasinya ialah penjamah makanan. Kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan

perhatian yang sungguh-sungguh (Undang-Undang Republik Indonesia No. 36, 2009).

Sumber kontaminasi makanan salah satunya berasal dari alat makan yang dicuci dengan asal asalan atau kurang bersih. Dengan mencuci yang asal asalan maka dapat menyebarkan penyakit seperti diare, muntah muntah dan lainnya. Selain itu penyakit juga dapat menular karena adanya *food borne disease*, atau air pencucinya yang kurang bersih atau *water borne disease*.

Water borne disease dan *food borne disease* bisa disebabkan karena air dan makanan itu sendiri atau karena alat makan yang dicuci dengan tidak benar. Oleh karena itu ada cara pencucian alat makan yang baik dan benar.

Persyaratan *higiene* peralatan makan dibuktikan dengan parameter angka kuman. Tingginya angka kuman dikarenakan tahapan proses pencucian yang tidak sempurna, tempat penyimpanan peralatan yang tidak terlindung/tertutup. Perbedaan tahapan proses pencucian yang digunakan oleh pedagang angkringan menyebabkan angka kuman yang dihasilkan berbeda-beda.

Terdapat beberapa tempat yang menjual dan menyediakan makanan matang, mulai dari restoran, rumah makan, bahkan pedagang angkringan (Rahmayani and Simatupang, 2019). Pedagang angkringan di indonesia sudah sangat banyak. Akan tetapi untuk pencucian alat makan masih sangat sederhana dan belum terjamin kebersihannya.

Kota Wates merupakan Ibu Kota Kabupaten Kulon Progo yang memiliki alun-alun dan selalu ramai dengan pengunjung. Alun-Alun Wates menjadi pusat kegiatan masyarakat seperti olahraga, acara kedinasan, berbagai event organisasi, serta hiburan dan rekreasi bagi keluarga. Alun-Alun Wates berada di Jalan Bhayangkara, Terbah, Wates, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Batas Alun-Alun Wates sebelah utara adalah Kantor Bupati Kulon Progo, Kodim 0731 Kulon Progo dan Bank BRI Unit Wates. Sebelah Barat berbatasan dengan Rumah Tahanan dan SMP Negeri 1 Wates. Sebelah Selatan berbatasan dengan Stasiun Kereta Api Wates. Sebelah Timur berbatasan dengan Komplek Pemerintahan Daerah Kabupaten Kulon Progo dan Kantor Media Center. Setiap harinya Alun-Alun Wates dikunjungi oleh masyarakat sekitar 400-500 orang sedangkan pada hari libur (akhir pekan) pengunjung dapat bertambah menjadi lebih banyak yaitu 1.500-2.000 orang. Jumlah pengunjung tersebut didapatkan melalui wawancara dengan Ketua Paguyuban Alun-Alun Wates yaitu Bapak Yohanes Widyatono yang juga merupakan seorang pedagang angkringan di alun-alun Wates Kabupaten Kulon Progo.

Berdasarkan hasil pengamatan awal yang dilaksanakan pada tanggal 5 September 2020 pada pedagang angkringan berada di sekitar Alun-Alun Wates, Kulon Progo terutama pada malam hari banyak sekali yang melakukan pencucian alat makan dengan sangat sederhana dan cepat. Sekitar 99% penjual angkringan yang berada di Alun-Alun Wates

Kabupaten Kulon Progo melakukan tahap pencucian alat makan dengan tidak lengkap. Berdasarkan pengamatan terdapat 12 angkringan diantaranya 1 angkringan hanya melakukan 3 tahap pencucian, 9 angkringan hanya melakukan 5 tahap pencucian dan 2 angkringan hanya melakukan 4 tahap pencucian. Selain itu, pedagang angkringan Alun-Alun Wates, Kulon Progo kebanyakan masih terbuka dan hanya di tangkupkan pada meja yaitu berjumlah 9 angkringan sedangkan 3 angkringan dimasukkan kedalam tempat tertutup. Pedagang angkringan melakukan pencucian dengan tahap pencucian yang tidak lengkap supaya tidak kehabisan piring saat pembeli banyak sehingga pedagang tidak sempat mengganti air cucian tersebut. Tahap pencucian yang tidak lengkap dan teknik penyimpanan alat makan yang hanya ditangkupkan di meja terbuka dapat menyebabkan angka kuman yang tinggi sehingga dapat mencemari makanan.

Cara mencuci alat makan ada tahapannya, tidak hanya langsung di masukan kedalam dua ember yang berisi air sabun untuk merendam dan berisi air saja untuk membilas. Menurut Permenkes (2011), tahapan untuk mencuci alat makan tersebut diantaranya seperti *pre rinsing*, pembersihan, pembilasan, pengecekan *visual*, penggunaan desinfektan, pembersihan akhir, *drain dry*. Selain itu, Permenkes (2011), mengemukakan bahwa penyimpanan alat makan yang telah dibersihkan seharusnya berada pada tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

Berdasarkan uraian tersebut menggambarkan tahap pencucian dan penyimpanan alat makan yang belum sesuai peraturan yang berlaku, sehingga penulis tertarik untuk mengangkat masalah ini yang berjudul Tinjauan Tahap Pencucian, Teknik Penyimpanan dan Angka Kuman Piring pada Pedagang Angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo Tahun 2021.

B. Rumusan Masalah

Tahap pencucian dan penyimpanan piring setelah dicuci pada pedagang angkringan di Alun-Alun Wates, Kulon Progo pada tahun 2021 menurut Permenkes RI nomor 78 tahun 2013 tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, dapat ditarik suatu rumusan masalah sebagai berikut: "Bagaimana tahap pencucian dan teknik penyimpanan piring pada pedagang angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo tahun 2021?"

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

   Diketahui tahap pencucian, teknik penyimpanan dan angka kuman piring pada pedagang angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo Tahun 2021.

2. Tujuan khusus

a. Diketahui tahap pencucian piring pada pedagang angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo.

b. Diketahui teknik penyimpanan piring pada pedagang angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo.

c. Diketahui angka kuman piring pada pedagang angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo.

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan masukan untuk Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo dalam mewujudkan pedagang angkringan yang bersih, sehat, dan bebas dari mikoorganisme sesuai dengan standart sanitasi.
2. Sebagai bahan pertimbangan bagi pemerintah untuk menerapkan kebijakan serta menambah pengetahuan tentang langkah yang harus dilakukan dalam rangka upaya untuk mewujudkan pedagang angkringan yang bersih dan sehat.
3. Sebagai sumber informasi tentang gambaran kondisi serta pentingnya sanitasi pada tahap pencucian dan penyimpanan alat makan.
4. Sebagai bahan untuk kepustakaan, pengembangan pengetahuan, dan pendidikan tentang tahap pencucian dan penyimpanan alat makan pada pedagang angkringan.
5. Dapat dijadikan data dasar atau data pendukung untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan pencucian, penyimpanan dan angka kuman alat makan pada pedagang angkringan.

6. Menambah dan meningkatkan pengetahuan penulis dalam bidang pengelolaan makanan dan minuman khususnya sanitasi pencucian, penyimpanan serta angka kuman pada alat makan.

E. Ruang Lingkup

1. Ruang lingkup keilmuan

   Lingkup keilmuan dalam penelitian ini mengenai Penyehatan Makanan dan Minuman (PMM).

2. Ruang lingkup materi

   Materi dalam penelitian ini adalah mengenai kondisi sanitasi pada penyehatan makanan dan minuman khususnya pedagang angkringan.

3. Ruang lingkup obyek

   Obyek yang dijadikan bahan penelitian adalah peralatan makan pada Pedagang Angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo.

4. Ruang lingkup lokasi

   Lokasi penelitian dilakukan di Alun-Alun Wates Jalan Bhayangkara, Terbah, Wates, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta.

5. Ruang lingkup waktu

   Penelitian dilaksanakan pada Bulan Januari-Mei 2021.

F. Keaslian Penelitian

Tinjauan Tahap Pencucian, Teknik Penyimpanan dan Angka Kuman pada Pedagang Angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon

Progo Tahun 2021 belum pernah dilakukan sebelumnya, namun ada beberapa penelitian dengan judul *higiene* sanitasi pada pedagang dengan yang pernah diteliti berkaitan dengan tempat umum lainnya yaitu:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama dan judul penelitian	Variabel	Hasil	Perbedaan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	Lia Sari Devi Br Keliat, Tinjauan Pengolahan Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima Di Desa Simalingkar kecamatan Pancur Batu tahun 2017	Pengolahan sanitasi makanan	Berdasarkan tinjauan dari item dari yang saya lihat perlengkapan dalam pengolahan makanan yang paling besar tersedia tempat pencucian perlengkapan (80%) dan paling sedikit mengeringkan alat dengan lap bersih (20%)	Lokasi penelitian dan kategori perlengkapan dalam pengolahan makanan
2.	Sinta Noviarini, Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Bakteriologis Pada Peralatan Makan Di PT Periska Usaha (PMU) Madiun Tahun 2019	Peralatan makan	Teknik pencucian alat makan di PT Periska Multi Usaha (PMU) sudah diterapkan dengan baik, namun masih ada tahapan yang perlu diadakan perbaikan yaitu pada tahap sanitizing (pembebashamaan) dan toweling (mengeringkan). Kualitas bakteriologi peralatan makan di PT Periska Multi Usaha (PMU) tidak memenuhi syarat, hal ini berkaitan dengan hasil pemeriksaan angka kuman pada piring terdapat 54 koloni	Lokasi dan faktor-faktor yang diteliti

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.	Yuda Agustiningrum, Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Angka Kuman Peralatan Makan Pada Pedagang Makanan Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Madiun	Peralatan makan	Pedagang memiliki sanitasi peralatan makan baik (65,3%) sedangkan yang kurang baik (34,7%)	Lokasi dan faktor-faktor yang diteliti
4.	Andi Sarifah Budon, Studi Kualitas Bakteriologis Air Pencucian Dan Peralatan Makan Di Kantin Uin Alauddin Makassar	Air pencucian alat makan	Kualitas bakteriologis air pencucian (air bersih) yang digunakan di kantin UIN Alauddin Makassar berdasarkan hasil pemeriksan laboratorium total Coliform 3 (tiga) dari 4 (empat) kantin tidak memenuhi syarat dan hanya 1 (satu) memenuhi syarat menurut Permenkes RI No.416/Per/Menkes/IX/ 1990, tentang kualitas air bersih untuk air perpipaan 10 per 100 ml dan non perpipaan 50 per 100 ml sampel air	Lokasi dan variabel yang diteliti
5.	Ronna Pradina, Identifikasi Bakteri Pada peralatan Makan Yang Digunakan oleh Pedagang Bakso Menggunakan Teknik Swab Di Alun-Alun Kabupaten Jombang	Peralatan makan	Identifikasi bakteri pada peralatan makan (mangkuk, sendok, dan garpu) yang digunakan oleh pedagang bakso di Alun-Alun Kabupaten Jombang menunjukkan bahwa semua peralatan makan bakso positif 100% terdapat bakteri Coliform	Lokasi dan alat makan