

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peralatan makan dan minum merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan. Setiap peralatan makan harus selalu dijaga kebersihannya setiap saat digunakan. Alat makan yang terlihat bersih belum tentu memenuhi persyaratan secara bakteri, karena udara yang kotor, kontaminasi silang antara makanan matang dengan makanan mentah, penjamah yang terinfeksi, serangga/tikus, sehingga akan menyebabkan terjadinya pencemaran makanan. Peralatan juga merupakan objek yang berhubungan langsung dengan makanan yang diolah. Salah satu hal yang berkaitan dengan peralatan adalah proses pencucian peralatan (Dewanti, 2021). Kebersihan alat makan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman. Alat makan yang tidak di cuci dengan bersih dapat menyebabkan organisme atau bibit penyakit yang tertinggal akan berkembang biak dan mencemari makanan yang akan di letakkan di atasnya (Sasmita, 2023).

Kebersihan alat makan pasien dapat dijaga dengan menerapkan cara pencucian peralatan yang benar dan tepat yaitu dengan enam langkah (Scraping, Soaking, Washing, Rinsing, Sanitising, dan Toweling) (Kemenkes RI, 2013). Pencucian peralatan sangat penting, dengan pencucian yang baik akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat pula. Menjaga kebersihan peralatan makan berarti telah membantu mencegah pencemaran atau kontaminasi. Peranan pembersih atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat makan/minum yang bersih dan aman (Dewanti, 2021).

Dalam rangka mewujudkan pangan yang aman khususnya berdasarkan PERMENKES RI No. 2 Tahun 2023 tentang Peraturan pelaksanaan peraturan

pemerintah No 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. Persyaratan kesehatan untuk pangan olahan siap saji dilakukan pada tempat, peralatan, penjamah makanan dan makanan. Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan atau menggunakan mesin cuci piring elektrik (*diswasher*). Proses pencucian peralatan dilakukan dengan tiga proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi. Sarana pencucian peralatan terpisah dengan pencucian bahan pangan. Oleh karena itu, sangat penting untuk memahami teknik mencuci peralatan makan yang sesuai karena teknik tersebut menghasilkan peralatan makan yang higienis, karena piring kotor memiliki peran penting dalam pertumbuhan dan penyebaran kuman penyakit dan dapat menyebabkan keracunan makanan. Untuk menghindari infeksi atau kontaminasi mikroorganisme berbahaya seperti Salmonella, Shigella, Staphylococcus, dan E. Coli, peralatan makan harus disimpan dengan aman. E.coli yang masih menjadi masalah penting di banyak negara, termasuk Indonesia (Wicaksono, 2016).

Penghuni di UPT RPSLUT Budhi Dharma merupakan lansia, oleh karena itu keamanan dan hygiene makanan harus selalu dijaga. Hal ini berkaitan dengan lansia memiliki risiko lebih tinggi terkena penyakit karena faktor usia, penurunan sistem kekebalan tubuh, dan kondisi kesehatan yang kompleks.

UPT RPSLUT Budhi Dharma adalah sebuah panti wredha yang terletak di Yogyakarta, Indonesia. Panti ini memiliki 55 lansia dan masing-masing lansia tinggal di sebuah wisma (antara lansia laki-laki dan perempuan ditempatkan pada wisma yang terpisah). Untuk memenuhi kebutuhan makan Kelayan di UPT RPSLUT Budhi Dharma tersedia layanan dapur gizi yang dikelola oleh ahli gizi. Berdasarkan PERMENKES RI No. 2 Tahun 2023, dapur gizi di UPT RPSLUT Budhi Dharma termasuk jasa boga golongan A2. Berdasarkan observasi yang dilakukan pada tanggal 6 Maret 2024, ditemukan bahwa pada saat pemorsian makanan ditemukan ada 10 buah alat makan yang dibawa oleh kelayan laki-laki dari Wisma Perkutut dan Wisma Merpati masih kurang bersih, serta ada kelayan yang membawa tempat makan mereka dalam keadaan masih basah, karena baru selesai dicuci. Dari hasil observasi juga ditemukan ada kelayan laki-laki yang

mencuci alat makan dengan menggunakan sabun pencuci pakaian. Hal ini jika dibiarkan saja dapat menimbulkan kekhawatiran tentang keamanan dan higiene makanan, terutama karena lansia memiliki risiko lebih tinggi terkena penyakit.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana cara penanganan alat makan Wisma Putra (Wisma Perkutut dan Wisma Merpati) di UPT RPSLUT Budhi Dharma?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah diketahuinya kajian penanganan alat makan Wisma Putra (Wisma Perkutut dan Wisma Merpati) di UPT RPSLUT Budhi Dharma Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahuinya pengetahuan kelayan tentang penanganan alat makan yang benar.
- b. Diketahuinya cara penanganan alat makan Wisma Putra (Wisma Perkutut dan Wisma Merpati) di UPT RPSLUT Budhi Dharma.

D. Manfaat

1. Bagi Sasaran

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan kelayan tentang cara penanganan alat makan dengan langkah-langkah yang benar di UPT RPSLUT Budhi Dharma.

2. Bagi Institusi UPT RPSLUT Budhi Dharma Kota Yogyakarta

Sebagai bahan masukan dan rekomendasi dengan tujuan perbaikan mengenai cara penanganan alat makan Kelayan di Wisma Putra pada khususnya dan Kelayan di seluruh wisma baik putra serta putri yang ada di UPT RPSLUT Budhi Dharma, sehingga dapat menjaga keamanan dan higiene makanan di UPT RPSLUT Budhi Dharma.

3. Bagi Institusi Pendidikan Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Menambah bahan kepustakaan mengenai gambaran penanganan alat makan Kelayan Wisma Putra (Wisma Perkutut dan Wisma Merpati) di RPSLUT Budhi Dharma Kota Yogyakarta bagi Perpustakaan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

4. Bagi Pembaca

Sebagai referensi pembelajaran dan menambah wawasan pengetahuan tentang cara penanganan alat makan dengan langkah-langkah yang benar di RPSLUT Budhi Dharma. Bagi Peneliti.

5. Bagi Peneliti

Bagi peneliti yaitu untuk mengetahui gambaran dan teknis pelaksanaan gambaran penanganan alat makan Kelayan Wisma Putra (Wisma Perkutut dan Wisma Merpati) di RPSLUT Budhi Dharma Kota Yogyakarta.