

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan menurut World Health Organization (WHO) merupakan segala jenis zat yang dibutuhkan tubuh untuk memenuhi kebutuhan nutrisi, kecuali air, obat-obatan, serta bahan yang digunakan khusus untuk keperluan medis. Sebagai salah satu kebutuhan pokok, makanan mempunyai fungsi penting dalam menunjang kelangsungan hidup manusia, sehingga pengelolaannya perlu dilakukan secara tepat agar manfaatnya bagi kesehatan dapat diperoleh secara maksimal. Makanan yang layak konsumsi harus memenuhi aspek keamanan, yaitu tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Selain itu, makanan harus matang sesuai standar, bebas dari kontaminasi selama proses pengolahan, serta tidak mengalami perubahan fisik maupun kimia akibat aktivitas mikroorganisme, enzim, maupun faktor lingkungan lainnya.

Makanan merupakan kebutuhan dasar yang memiliki peranan esensial bagi manusia dalam menunjang dan mempertahankan keberlangsungan hidup. Makanan juga harus terjaga kemurniannya, bebas dari bahan pencemar, serta memenuhi standar kebersihan (Nuzrina, 2022). Upaya untuk menjaga aspek tersebut dilakukan melalui penerapan hygiene

dan sanitasi makanan, yaitu tindakan pengendalian terhadap berbagai faktor yang berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan pada manusia. Kurangnya penerapan prinsip hygiene dan sanitasi dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi dan pencemaran pada makanan (Fauziah & Suparmi, 2022).

Kebersihan peralatan makan yang tidak terpelihara dengan baik dapat menjadi salah satu penyebab terjadinya kontaminasi pada makanan. Peralatan makan yang tidak terjaga kebersihannya dapat menjadi media penyebaran bakteri ke makanan, sehingga meningkatkan risiko terjadinya penyakit akibat konsumsi pangan yang terkontaminasi (*food borne disease*). Penyakit ini terjadi ketika makanan yang telah terkontaminasi mikroorganisme berbahaya masuk ke dalam tubuh, sehingga dapat menyebabkan infeksi, khususnya pada saluran pencernaan (Mustaruddin, 2021). Proses pembersihan atau pencucian peralatan makan menjadi aspek yang sangat penting sehingga pelaksanaannya harus dilakukan sesuai prosedur yang benar dan higienis. Tahapan pencucian yang tepat meliputi pembuangan sisa kotoran, perendaman dengan air, pencucian menggunakan detergen, pembilasan dengan air mengalir, serta pengeringan menggunakan kain yang bersih. Pelaksanaan prosedur pencucian yang dilakukan secara tepat dan sesuai standar dapat menghasilkan peralatan makan yang bersih, terjaga higienis, serta aman digunakan dalam penyajian makanan (Lubis, 2020).

Peralatan serta perlengkapan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan berisiko menjadi media kontaminasi apabila kebersihannya tidak dipelihara dan dijaga dengan baik. Penggunaan kembali peralatan makan tanpa melalui proses pencucian dan sanitasi yang sesuai dapat menyebabkan perpindahan mikroorganisme patogen dari permukaan peralatan ke makanan matang atau makanan siap saji. Kondisi tersebut dapat meningkatkan risiko terjadinya gangguan keamanan pangan dan membahayakan kesehatan konsumen (Zakiah et al., 2024). Menurut Permenkes Nomor 17 Tahun 2024, Peralatan makan wajib memenuhi persyaratan kebersihan, yaitu jumlah angka kuman pada permukaan alat yang diperiksa tidak boleh melebihi batas maksimum sebesar 1,1 CFU/cm².

Berdasarkan data (Kementerian Kesehatan RI, 2023), dalam periode 1 Januari hingga 16 Oktober 2023, tercatat sebanyak 4.792 kasus keracunan makanan. Jumlah tersebut menunjukkan peningkatan yang cukup signifikan, yaitu lebih dari seribu kasus dibandingkan tahun 2022 yang mencatat 3.514 kasus. Peningkatan kejadian keracunan makanan ini umumnya berhubungan dengan kurang optimalnya pengelolaan makanan serta kondisi sanitasi peralatan makan yang belum memenuhi standar kebersihan. Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi sangat penting, khususnya pada pengelolaan makanan oleh pelaku usaha kecil seperti gerai pangan jajan (Fauzan, 2023).

Berdasarkan hasil observasi awal peneliti pada tanggal 07 Juli 2025 terhadap gerai panganan jajanan di area PLN Sedayu diketahui bahwa

pedagang menjual berbagai jenis makanan dan minuman seperti seperti pecel lele, ayam goreng, nasi goreng, soto, sate, bebek, bakmi, nila, penyetan, serta aneka minuman yang mulai beroperasi sejak pukul 15.00 WIB sampai malam hari. Lokasi berjualan berada di tepi jalan yang cukup ramai dilalui oleh kendaraan. Kondisi tersebut memungkinkan kontaminasi dari lingkungan sekitar seperti debu, asap kendaraan, serta percikan kotoran yang terbawa angin. Selain itu, proses pencucian peralatan makan yang dilakukan pedagang belum sesuai dengan prosedur yang benar, karena alat makan hanya dicelupkan ke dalam air setelah diberi deterjen tanpa dilakukan pembilasan secara optimal. Setelah dicuci, peralatan makan ditumpuk dan diletakkan di tempat terbuka tanpa wadah penyimpanan khusus, serta dikeringkan menggunakan kain lap yang digunakan secara berulang. Kondisi tersebut dapat meningkatkan angka kuman pada peralatan makanan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Uji Angka Kuman pada Alat Makan Gerai Pangan Jajanan di Area PLN Sedayu".

B. Rumusan Masalah

Bagaimana teknik pencucian alat makan dan berapa angka kuman pada alat makan gerai pangan jajanan di area PLN Sedayu?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui teknik pencucian alat makan dan angka kuman pada alat makan gerai pangan jajanan di area PLN Sedayu.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi teknik pencucian alat makan gerai pangan jajanan di area PLN Sedayu.
- b. Mengetahui jumlah angka kuman pada alat makan gerai pangan jajanan di area PLN Sedayu.

D. Ruang Lingkup

1. Keilmuan

Penelitian ini berada dalam lingkup Kesehatan Lingkungan, dengan fokus pada bidang Penyehatan Makanan Minuman (PMM).

2. Subjek/Objek

Subjek penelitian ini adalah gerai pangan jajanan di area PLN Sedayu. Objek penelitian ini adalah teknik pencucian alat makan dan jumlah angka kuman pada alat makan.

3. Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan di area PLN Sedayu Jl. Wates No. Km 10, Bandut Lor, Argorejo, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, 55292.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Gerai Pangan Jajanan di area PLN Sedayu

Sebagai bahan masukan dan pengetahuan mengenai pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan, khususnya dalam teknik pencucian alat makan agar terhindar dari kontaminasi mikroba.

2. Bagi ilmu pengetahuan

Menambah pengetahuan tentang sanitasi peralatan makan dan angka kuman pada alat makan.

3. Bagi peneliti

Penelitian ini menjadi sarana bagi peneliti dalam mengembangkan keterampilan, menambah wawasan, serta menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan pada Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama	Judul	Persamaan	Perbedaan
(Rochmawati et al., 2021)	Kualitas Bakteriologis Alat Makan, Personal Hygiene, dan Sanitasi Warung Kopi di Kendangsari Surabaya Tahun 2021	Menganalisis tentang sanitasi makanan dan minuman salah satunya yaitu teknik pencucian alat makan.	Menganalisis kualitas bakteriologis alat makan, sedangkan penelitian saya meneliti angka kuman dan teknik pencucian alat makan.
(Dyah Suryani et al., 2022)	Hubungan Higiene Sanitasi dengan Angka Kuman pada Piring di Warung Makan, Wirogunan, Kota Yogyakarta	Variabel yang diteliti yaitu angka kuman pada peralatan makan	Penelitian tersebut menggunakan metode observasional analitik (cross-sectional), sedangkan penelitian ini menggunakan metode deskriptif.
(Rokot et al., 2023)	Peran Personal Hygiene Penjamah Makanan dengan Escherichia Coli Pada Alat Makan	Variabel yang diteliti yaitu faktor yang memengaruhi kualitas	Meneliti personal hygiene dan keberadaan E. coli, sedangkan penelitian ini

Nama	Judul	Persamaan	Perbedaan
	di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Tatelu Kecamatan Dimembe Kabupaten Minahasa Utara	kebersihan peralatan makan.	meneliti teknik pencucian dan angka kuman total.
(Ainiyah et al., 2025)	Identifikasi Jumlah dan Keberadaan Bakteri pada Peralatan Makan di Rumah Sakit Aisyiyah Bojonegoro	Variabel yang diteliti yaitu angka kuman pada peralatan makan	Mengidentifikasi jumlah dan keberadaan bakteri, sedangkan penelitian ini mengidentifikasi teknik pencucian peralatan makan serta perbandingan angka kuman sebelum dan setelah pencucian
(Ade, 2025)	Hubungan Proses Pencucian Dengan Angka Kuman Alat Makan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Mata Nusa Tenggara Barat Tahun 2025	Sama-sama meneliti angka kuman pada peralatan makan.	Menggunakan metode analitik sedangkan penelitian ini menggunakan metode deskriptif