

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia, akan tetapi makanan juga sangat mungkin menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan aman, yaitu memastikan bahwa makanan tersebut tidak terkontaminasi. Kontaminasi dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan (*food borned disease*) (Yulia dan Prayitno, 2016).

Untuk mendapatkan makanan yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakannya pengawasan terhadap hygiene sanitasi makanan pada tempat-tempat usaha olah pangan seperti restoran, rumah makan, pedagang kaki lima atau warung tenda. Mengingat bahwa makanan merupakan media potensial dalam penyebaran penyakit. Sehubungan dengan hal itu didalam Undang-undang RI No.23 Tahun 1992, tentang kesehatan pada pasal 21 ayat (1) bahwa pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan kesehatan (Sekarwati, 2013).

Infeksi penyakit melalui makanan (*food borne disease*) adalah suatu gejala penyakit yang timbul akibat makanan karena mikroorganisme masuk dan berkembang biak di dalam tubuh melalui bahan makanan. Mikroba penyebab *food borne disease* dikategorikan menjadi dua yaitu mikroba penyebab penyakit (infeksi) dan mikroba penyebab keracunan (Amaliyah, 2015).

World Health Organization memperkirakan 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 meninggal setiap tahun, yang mengakibatkan hilangnya 33 juta masa hidup sehat (DALYs). Anak-anak dibawah usia 5 tahun membawa 40% dari beban penyakit bawaan makanan, dengan 125.000 kematian setiap tahunnya (WHO, 2017).

Badan Penyelenggaraan Obat dan Makanan Republik Indonesia menyatakan bahwa pada tahun 2014, data kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang dihimpun Badan POM RI menunjukkan 47 kasus sedangkan pada tahun 2013 sebanyak 84. Data KLB yang dilaporkan jauh menurun jika dibandingkan pada tahun-tahun sebelumnya yaitu 115 (2010). 163 kejadian (2011), 128 kejadian (2012). Adapun urutan jenis makanan yang diduga menyebabkan keracunan pangan adalah 17 kejadian (36%); masakan rumah tangga; 13 kejadian (28%) pangan jasa boga; 12 kejadian (26%) pangan jajanan; dan 5 kejadian (11%) pangan olahan, di mana umumnya pangan jajanan dan pangan jasa boga dihasilkan oleh industri pangan siap saji (BPOM,2015).

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Pontianak melaporkan bahwa di Kota Pontianak terjadi kasus KLB keracunan makanan setiap tahunnya, pada tahun 2014 terjadi kasus keracunan makanan berjumlah 2 orang, kemudian tahun 2015 terjadi keracunan makanan berjumlah 22 orang dan tahun 2016 terjadi keracunan makanan 8 orang (Dinkes, 2014-2016).

Ayam geprek di Pontianak merupakan tempat tujuan sebagian besar masyarakat untuk makan. Alasan mereka memilih ayam geprek selain rasanya enak, harganya pun murah meriah. Maka tidak heran warung makan ayam geprek yang jumlahnya banyak tapi tetap memiliki pangsa pasar yang cukup banyak pula.

Ayam geprek adalah hasil olahan makanan yang berasal dari bahan daging ayam goreng kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu dan digeprekkan dalam satu alat berupa cobek. Cobek dapat berpotensi menularkan kuman karena beberapa hal, diantaranya pada saat teknik pencucian dan teknik penyimpanan yang tidak memenuhi syarat.

Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan. Alat makan belum terjamin kebersihannya apabila telah tercemar bakteri yang melebihi batas normal yang menyebabkan alat makan tersebut tidak memenuhi syarat kesehatan. Untuk itu diperlukan pencucian peralatan makan dengan benar, melakukan pencucian secara baik akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat pula. Menjaga kebersihan peralatan makan berarti telah membantu mencegah pencemaran atau

kontaminasi makanan yang dikonsumsi. Persyaratan peralatan makanan itu sendiri yang diatur dalam Menteri kesehatan Republik Indonesia bahwa untuk persyaratan peralatan makanan tidak boleh mengandung bakteri lebih dari 100 koloni/cm² permukaan (Kepmenkes RI, 2003).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di wilayah sekitar Kampus UNDIP Tembalang menunjukkan bahwa ada hubungan teknik pengeringan peralatan dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan makan ($p=0,007$) dan ada hubungan kondisi *personal hygiene* dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan makan ($p=0,002$) (Fadhila, 2015).

Telah dilakukan penelitian tentang hubungan sanitasi alat makan “piring” dengan angka kuman pada peralatan makan pecel lele di Tambakbayan Babasari Sleman. Berdasarkan penelitian yang dilakukan ditemukan bahwa peralatan sanitais yang baik terdapat pada pecel lele dengan nilai 10 dan yang terendah adalah lobang lele seprei B dan C dengan nilai 5. Hasil pemeriksaan pada jumlah bakteri koloni adalah lempeng peralatan makan yang paling tinggi pada pecel lele D di 5476.67 koloni/cm² dan jumlah bakteri terendah pada ikan pecel lele A 2903.34 koloni/cm² yaitu nomor coliform MPN pada lele pecel D ≥ 1898 koloni/cm² melebihi standar yang ditetapkan sedangkan pecel ketiga lele hasil coliform tidak melebihi standar (Sekarwati, 2013).

Penelitian yang dilakukan di Potekkes Kemenkes Pontianak menunjukkan bahwa ada hubungan antara pelaksanaan enam prinsip hygiene sanitasi makanan dan sarana sanitasi dengan angka kuman pada

peralatan makan dan minum di sekitar Peltekkes Kemenkes Pontianak dengan *p value* 0,13 nilai $r = -0,607$ dan *p value* 0,13 nilai $r = -0,504$ (kategori kuat dan pola hubungan negatif) (Yulia, 2016).

Ditegaskan dalam analisis penelitian tentang hubungan antara higiene dan sanitasi dengan jumlah angka kuman pada sambal di warung tenda Kota Pontianak tahun 2016 menunjukkan hasil bahwa ada hubungan *personal hygiene* penjamah makanan (*p value* = 0,003) dengan jumlah angka kuman pada sambal (Kepriani, 2016).

Berdasarkan hasil survei yang ada di Kota Pontianak terdapat 82 pedagang ayam geprek rumahan dan warung tenda yang tersebar di beberapa titik tempat dan memiliki pelanggan tetap. Hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan terdapat 6 pedagang ayam geprek diantaranya 5 (83%) pedagang ayam geprek dan 1 (17%) pedagang ayam geprek warung tenda, menunjukkan hasil dari 6 (100%) sampel *personal hygiene* pedagang ayam geprek tidak memenuhi syarat, 3 (50%) dari 6 sampel teknik pencucian cobek tidak memenuhi syarat, 4 (67 %) dari 6 sampel teknik penyimpanan cobek tidak memenuhi syarat dan 3 (50%) dari 6 sampel kondisi air yang digunakan tidak memenuhi syarat. Hal serupa juga didapatkan dari hasil uji laboratorium terhadap 6 sampel cobek ayam geprek di Kota Pontianak, dengan hasil 4 sampel positif (67%) dari 6 sampel cobek ayam geprek tersebut mengandung angka kuman yang melebihi batas normal.

Dalam hal ini dampak kesehatan yang akan terjadi di masyarakat ialah penyakit bawaan makanan. Karena media yang tidak diperhatikan kebersihannya menjadi transmisi kuman untuk memajan manusia pada saluran pencernaan kemudian bisa menimbulkan resiko yang lebih besar seperti kejadian keracunan makanan.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai hubungan antara *personal hygiene*, teknik pencucian dan teknik penyimpanan cobek dengan jumlah angka kuman pada cobek pedagang ayam geprek di Kota Pontianak.

I.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas makan yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “ Apakah Ada Hubungan Antara *Personal Hygiene*, Teknik Pencucian Dan Teknik Penyimpanan Cobek Dengan Jumlah Angka Kuman Pada Cobek Pedagang Ayam Geprek Di Kota Pontianak?”.

I.3 Tujuan Penelitian

I.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan *personal hygiene*, teknik pencucian dan teknik penyimpanan cobek dengan jumlah angka kuman pada cobek pedagang ayam geprek di Kota Pontianak.

I.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk menganalisis hubungan *personal hygiene* dengan jumlah angka kuman pada cobek pedagang ayam geprek di Kota Pontianak.
2. Untuk menganalisis hubungan teknik pencucian cobek dengan jumlah angka kuman pada cobek pedagang ayam geprek di Kota Pontianak.
3. Untuk menganalisis hubungan teknik penyimpanan cobek dengan jumlah angka kuman pada cobek pedagang ayam geprek di Kota Pontianak.

I.4 Manfaat Penelitian

I.4.1 Bagi Masyarakat

Diharapkan skripsi ini dapat menjadi sumber informasi dan sebagai masukan bagi masyarakat terhadap jumlah angka kuman pada cobek pedagang ayam geprek, khususnya bagi masyarakat Kota Pontianak.

I.4.2 Bagi Universitas Muhammadiyah Pontianak

Sebagai bahan informasi dan referensi dalam pengaplikasian ilmu pada bidang kesehatan, khususnya bidang kesehatan lingkungan.

I.4.3 Bagi Peneliti

Penelitian ini sangat bermanfaat bagi peneliti dalam mengembangkann diri dan penerapan berbagai teori yang diperoleh selama menyelesaikan studi.

I.5 Keaslian Penelitian

No.	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Tahun dan Tempat Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan Penelitian	Perbedaan Peneliti
1.	Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin.	Yulia	2016, Kantin Poltekkes Kemenkes Pontianak.	Ada hubungan antara pelaksanaan enam prinsip higiene sanitasi makanan, minuman dan sarana sanitasi dengan angka kuman pada peralatan makan dan minum di Kantin Poltekkes Kemenkes Pontianak.	<ul style="list-style-type: none"> - Variabel : angka kuman peralatan makan. - Variabel : jumlah angka kuman pada cobek. 	<ul style="list-style-type: none"> - Variabel : higiene sanitasi makanan, minuman dan sarana sanitasi. - Variabel : <i>personal hygiene</i>, teknik pencucian cobek dan teknik penyimpanan cobek.
2.	Hubungan Sanitasi Alat Makan “piring” dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Pecel Lele di Tambakbayan Babasari Sleman.	Novita Sekarwati dan Eva Runi Kristiani.	2013, Tambakbayan Babasari Sleman.	Berdasarkan penelitian yang dilakukan ditemukan bahwa peralatan sanitais yang baik terdapat pada pecel lele dengan nilai 10 dan yang terendah adalah lobang lele seprei B dan C dengan nilai 5. Hasil pemeriksaan pada jumlah bakteri koloni adalah lempeng peralatan makan yang paling tinggi pada pecel lele D di 5476.67 koloni/cm ² dan jumlah bakteri terendah pada ikan pecel leel A 2903.34 koloni/cm ² yaitu nomor coliform MPN pada lele pecel D ≥ 1898 koloni/cm ² melebihi standar yang ditetapkan sedangkan pecel ketiga lele	<ul style="list-style-type: none"> - Variabel : angka kuman pada peralatan makan. - Variabel : jumlah angka kuman pada cobek. 	<ul style="list-style-type: none"> - Variabel : sanitasi alat makan - Variabel : <i>personal hygiene</i>, teknik pencucian cobek dan teknik penyimpanan cobek.

				hasil coliform tidak melebihi standar.		
3.	Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang.	Mayvika Farah Fadhila, Nur Endah W, Yusniar Hanani D.	2015, di wilayah sekitar kampus UNDIP Tembalang	Ada hubungan teknik pengeringan peralatan dengan jumlah koloni bakteri peralatan makan (0,007), ada hubungan kondisi <i>personal Hygiene</i> penjamah dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan makan ($p=0,002$), tidak ada hubungan teknik pencucian dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan makan ($p=1,000$), dan tidak ada hubungan kondisi penyimpanan peralatan dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan makan ($p=0,473$). Dari semua sampel penelitian tidak ditemukan <i>E.coli</i> pada peralatan makan.	- Variabel : teknik pencucian peralatan, kondisi penyimpanan peralatan - Variabel : teknik pencucian cobek dan teknik penyimpanan cobek	- Variabel : higiene sanitasi dan kualitas bakteriologis pada alat makan. - Variabel : <i>personal hygiene</i> dan jumlah angka kuman pada cobek.

Tabel I.1 Keaslian penelitian