**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Makanan dan minum adalah suatu hal yang penting didalam kehidupan manusia, makanan itu sendiri mempunyai berbagai fungsi seperti memberikan tenaga pada tubuh, membangun jaringan-jaringan tubuh yang baru, pengatur dan pelindung tubuh terhadap penyakit serta sebagai sumber pengganti sel-sel yang sudah mati. Selain itu makanan juga harus mengandung nilai gizi yang cukup dan bebas dari sumber pencemar seperti mikroorganisme yang dapat penyebab berbagai penyakit apabila tidak dikelola secara higienis. Salah satu proses dalam hygiene sanitasi makanan adalah penyajian makanan pada penggunaan alat makan. (Marisdayana et al., 2017).

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan 4 (empat) faktor yaitu tempat/bangunan, peralatan, orang dan makanan. Alat makan dan minum adalah salah satu faktor yang utama di dalam menularkan penyakit, karena alat makan dan minum yang tidak bersih serta mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan . Peralatan makanan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi 100 koloni/cm² permukaan.(Kunci, 2016).

Sedangkan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga dijelaskan dalam halaman tata cara memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga point ketiga tentang penilian sub poin b pada pemeriksaan laboraturium angka kuman pada alat makan dan minum maksimal 102 satu kali dari tiga kali pengujian.

Teknik pencucian merupakan faktor yang mempengaruhi bilangan bakteri atau mikroorganisme pada peralatan makan, teknik pencucian yang salah dapat meningkatkan resiko tercemarnya makanan oleh bakteri atau mikrooganisme. Akibat yang ditimbulkan jika konsumen tidak memiliki daya tahan tubuh yang cukup adalah dapat menyebabkan keracunan. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan sesudah pencucian tidak boleh mengandung angka kuman atau 0 koloni/cm².(Marisdayana et al., 2017)

Teknik pencucian yang benar menurut Kemenkes tahun 2009 yaitu melalui beberapa proses antara lain pemisahan sisa makan, perendaman, pencucian, pembilasan dengan air bersih dan mengalir, perendaman dengan air kaporit, penirisan, perendaman dengan air panas 82-100 ºC, dan yang terakhir pengeringan. Teknik pencucian yang benar akan memberikan efek akhir pencucian yang sehat dan aman.(Marisdayana et al., 2017).

Penyimpanan peralatan pada tempat yang lembab dan berkarat dengan keadaan basah akan menimbulkan kontaminasi terhadap peralatan makan tersebut. Namun meskipun tempat penyimpanan dalam kondisi baik yakni tidak lembab dan tidak berkarat namun tidak lain dapat menyebabkan jumlah kuman menjadi sedikit, hal ini bisa saja disebabkan oleh aktivitas pengeringan peralatan dengan menggunakan lap yang dilakukan sebelum menyimpan peralatan makan pada tempat tertentu. Kontaminasi yang telah terjadi sebelum penyimpanan menyebabkan bakteri tetap tumbuh.(Kunci, 2016)

Alun-alun Kota Madiun salah satu tempat umum tempat yang menarik dikunjungi. Tempat ini mempunyai fungsi sebagai lokasi upacara, berolahraga, bersantai, berkumpul dan terdapat banyak pedagang kaki lima yang berjualan. Alun-Alun ini berada di Jalan Kolonel Marhadi No.12, Kota Madiun Jawa Timur. Banyaknya pedagang yang berjualan di sekeliling alun-alun yang menjual berbagai macam menu seperti mie ayam, siomay, tahu petis, batagor, bakso dan beraneka macam minuman yang dijual , waktu berjualan dimulai pukul 12.00-24.00 WIB. Harganya cukup terjangkau untuk masyarakat di sekitar Kota Madiun. Pengunjung mulai ramai ketika hari menjelang sore hari hingga malam hari. Kawasan ini menjadi salah satu tempat berkumpul favorit bagi anak muda di sekitar Kota Madiun.

Faktanya di lapangan banyak pedagang yang saat mencucian peralatan makan hanya menggunakan bilasan air yang ada di bak pencucian, pedagang tersebut tidak mengganti air yang sudah kotor dan tetap menggunakannya untuk mencuci peralatan, dan masih banyak pedagang yang teknik pencucian peralatan maka dan minum yang tidak menggunakan air mengalir. Setelah pedagang melakukan proses pencucian, peralatan makan dan minum diletakkan digerobak tanpa ada penutup pada peralatan makan agar terhindar dari sumber pencemar. Untuk itu saat mencuci peralatan perlu diketahui secara mendasar dengan memperhatikan tahap-tahap pencucian yang benar yaitu dengan membuang sisa kotoran, merendamnya dengan air, mencuci dengan detergent, membilas dengan air mengalir, mengeringkan dengan lap yang bersih.

Dari hasil observasi yang ada dilapangan dapat disimpulkan bahwa tingginya angka kuman pada alat makan pedagang makanan kaki lima tersebut diakibatkan karena tingkat kebersihan peralatan makan yang tidak memenuhi standart kesehatan, teknik pencucian yang salah karena air yang akan dipakai tidak mengalir dan dipakai berulang kali tanpa memperdulikan kebersihannya, serta tempat untuk penyimpanan alat makan dan minum yang tidak tertutup.

Melihat permasalahan itu maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian “ Hubungan antara Teknik Pencucian dan Penyimpanan Dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan dan Minum Pada Pedagang Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Madiun”.

1. **Identifikasi dan Pembatasan Masalah**
2. Identifikasi Masalah
3. Tidak ada Sarana air bersih yang mengalir untuk pedangang yang berjualan dialun-alun mengakibatkan seluruh pedagang menggunakan ember untuk menampung air sehingga untuk proses pencucian tidak sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096/ Menkes / PER / VI / 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
4. Meletakan alat makan dan minum pada gerobak agar terhindar dari kuman dan debu.
5. Pembatasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini yakni mengetahui teknik pencucian dan penyimpanan serta angka kuman yang ada pada peralatan makan dan minum pada pedangang kaki lima di Alun-alun Kota Madiun. Hal ini dilakukan karena permasalah yang muncul pada teknik pencucian dan penyimpanan pada alat makan dan minum di Alun-alun Kota Madiun.

1. **Rumusan masalah**

Apakah ada hubungan antara Teknik Pencucian dan Penyimpanan Dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan dan Minum Pada Pedagang Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Madiun ?

1. **Tujuan Penelitian**
2. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan antara teknik pencucian dan penyimpanan Dengan Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Pedagang Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Madiun

1. Tujuan Khusus
2. Menilai teknik pencucian dan penyimpanan alat makanan dan minuman di Alun-alun Kota Madiun.
3. Menghitung jumlah angka kuman peralatan makan dan minum pada pedangang kaki lima di Alun-alun Kota Madiun.
4. Menganalisis hubungan teknik pencucian dan penyimpanan dengan Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Pedagang Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Madiun.
5. **Manfaat Penelitian**
6. Bagi Dinas Kesehatan

Sebagai bahan masukan bagi Dinas Kesehatan Kota Madiun dan instansi yang terkait dalam penyehatan makanan dan minuman di masyarakat.

1. Bagi Pedangang

Sebagai masukan agar menjaga kebersihan khususnya dalam mencuci peralatan makan agar terhindar dari bakteri yang dapat menyebabkan penyakit.

1. Bagi Peneliti

Untuk Menambah wawasan tentang hygiene sanitasi pada pedagang kaki lima di alun-alun. Serta menerapkan ilmu kesehatan lingkungan terutama pada hygiene sanitasi.

1. Bagi pembeli

Untuk tetap berhati-hati dalam memilih makanan yang sehat dan bersih meskipun dipedagang kaki lima.

1. Bagi Peneliti selanjutnya

Memberikan referensi bagi peneliti-peneliti selanjutnya.

1. **Hipotesis**

Hl : Ada hubungan antara teknik pencucian dan penyimpanan dengan angka kuman pada peralatan makan pada pedagang kaki lima di Alun-Alun Kota Madiun.