

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan harus dijaga kebersihan dan ke higienisannya. Yang terpenting, usaha itu untuk melayani masyarakat, seperti rumah makan, restoran, dan pedagang kaki lima, karena makanan dan minuman dianggap sebagai vektor penularan penyakit (Departemen Kesehatan RI, 2004).

Upaya perlindungan makanan dan minuman biasanya mencakup penjamah makanan, tempat penyiapan makanan, fasilitas dan proses pengolahan makanan. Ada banyak faktor yang berkontribusi terhadap keracunan makanan, termasuk kebersihan pribadi yang kurang baik, penanganan makanan yang buruk serta peralatan pengolahan makanan yang tidak bersih (Chandra, 2006).

Berdasarkan Permenkes No. 304 pasal 9 (1) menjelaskan bahwa peralatan yang dipakai wajib penuh persyaratan kesehatan. Kebersihan peralatan makan yang buruk berperan penting dalam perkembangan serta perkembangbiakan bakteri, penyebaran penyakit serta keracunan, karena semua alat makan wajib dilindungi kebersihannya untuk mencegah pencemaran pathogen dan pencemaran zat lainnya. UU no. 36 tahun 2009 pasal 48 mengatakan bahwa penyelenggaraan upaya kesehatan berupa aktivitas dengan pendekatan, preventif, kuratif, rehabilitatif dan promotif yang dilakukan secara terpadu, keseluruhan, dan berkelanjutan, dilakukan melalui aktivitas yang salah satunya merupakan mengamankan makanan serta minuman yang didukung oleh sumber daya kesehatan. Prinsip hygiene serta sanitasi makanan yaitu usaha pengendalian 4 (empat) aspek kesehatan pangan yang menimbulkan gangguan kesehatan ataupun keracunan pangan, yaitu, peralatan, bangunan atau tempat, manusia, serta pangan.

Peralatan makan atau minum merupakan salah satu aspek yang berperan dalam penularan penyakit. Hal tersebut disebabkan karena konsumsi makanan atau minuman menggunakan alat makan atau minum

yang tidak bersih akan memfasilitasi perpindahan mikroorganisme penyebab penyakit dari alat tersebut menuju tubuh (Purnawijayanti, 2001). Peralatan makan atau minum yang bersentuhan bersamaan dengan makanan/minuman siap saji tidak dibolehkan memiliki jumlah kuman lebih dari 0 koloni/cm<sup>2</sup> permukaan.

Penularan penyakit serta pemicu terjadinya keracunan makanan ataupun minuman dapat diakibatkan oleh pencemaran pencucian, pencemaran kain lap yang dilakukan lebih dari satu kali pada tingkat pengeringan, pencemaran tempat penyimpanan yang lembab serta tidak terlindungi dari vektor pengganggu, dan dapat mempunyai kemampuan pencemaran akhir saat sebelum peralatan dipakai. Pencemaran selama pencucian bisa terjadi sebab pencucian terhadap peralatan makan atau minum belum tepat. Teknik mencuci peralatan makan atau minum yang baik melewati beberapa tahapan yakni scraping (membuang sisa kotoran), flushing (merendam dalam air), washing (mencuci dengan detergent), rinsing (membilas dengan air mengalir), sanitizing/definfection, toveling (mengeringkan dengan kain lap) (Permenkes 1096, 2011). Es Cincu merupakan minuman populer dan mudah diperoleh dimana saja mulai dari tempat wisata, alun-alun, hingga pasar tradisional. Salah satunya terdapat di Pasar Sayur Kota Magetan, Pasar Sayur Kota Magetan merupakan salah satu pasar tradisional di Kota Magetan. Oleh karena itu, pasar tersebut cukup banyak dikunjungi masyarakat. Selain itu, Pasar Sayur Magetan juga akses yang mudah dijangkau dari segi lokasi dan biaya.

Berdasarkan survey yang peneliti lakukan pada pedagang Es Cincu di Pasar Sayur Magetan, dari ke 4 penjual Es Cincu tersebut penjamah tidak menggunakan masker saat melayani pembeli, ada penjamah yang tidak mencuci tangan sebelum bekerja, ada penjamah yang tidak membedakan kain lap guna membersihkan meja serta untuk mengeringkan, ada juga pedagang yang memakai bak hanya sekali bilas serta menyimpan peralatan makanan pada tempat terbuka sehingga terkena debu. Hasil observasi tersebut menunjukkan bahwa hygiene

sanitasi dari pedagang masih terlalu rendah. Hal ini akan berdampak pada pencemaran makanan berupa angka kuman pada minuman tersebut. Studi pendahuluan yang peneliti lakukan pada pedagang Es Cincou di Pasar Sayur Magetan untuk menghitung jumlah koloni bakteri yang ditemukan pada peralatan minum. Studi pendahuluan ini mengambil 4 tempat pedagang cincou di Pasar Sayur Magetan. Masing - masing pedagang diambil 2 sampel alat minum yakni gelas dan sendok.

Dari survey awal yang dilakukan peneliti pada salah satu penjual Es Cincou di Pasar Sayur Magetan, hasil pemeriksaan swab pada peralatan makan menunjukkan nilai angka kuman lebih dari nilai angka kuman standart Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011 yang baku mutunya adalah 0 koloni/cm<sup>2</sup>. Dari 4 pedagang cincou ada 3 pedagang yang melebihi baku mutu yaitu : pedagang 1 hasil angka kumannya dari sampel sendok yaitu 3 koloni/cm<sup>2</sup> dan gelas <1 koloni/cm<sup>2</sup>, pedagang 3 hasil angka kumannya dari sampel sendok yaitu 1 koloni/cm<sup>2</sup> dan gelas 1 koloni/cm<sup>2</sup>, pedagang 4 hasil angka kumannya dari sampel sendok yaitu 1 koloni/cm<sup>2</sup> dan gelas 4 koloni/cm<sup>2</sup>.

Berdasarkan fakta-fakta tersebut, peneliti ingin mengetahui “**Studi Sanitasi dan Kualitas Bakteriologi Peralatan Minum Pedagang Es Cincou Di Pasar Sayur Magetan**”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan nilai angka kuman melebihi standart Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011 yang baku mutunya adalah 0 koloni/cm<sup>2</sup>, disebabkan :

- a. Kondisi peralatan minum tidak memenuhi syarat karena ditempatkan diluar sehingga dapat terkontaminasi kuman.
- b. Kondisi tempat penyimpanan alat tidak memenuhi syarat karena tidak terbuat dari bahan anti karat.
- c. Teknik pencucian peralatan minum tidak memenuhi syarat karena hanya menggunakan 4 tahap.
- d. Personal hygiene pedagang tidak memenuhi syarat karena menggunakan bak 1 kali bilas.
- e. Kualitas air bersih yang digunakan berwarna keruh.

## **C. Rumusan Masalah**

Bagaimana kualitas bakteriologi pada peralatan minum pedagang Cincou di Pasar Sayur Kabupaten Magetan?

## **D. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui faktor-faktor kualitas bakteriologi pada peralatan minum pedagang kaki lima penjual Es Cincou di Pasar Sayur Magetan.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menilai kondisi peralatan minum yang digunakan oleh pedagang cincou di Pasar Sayur Magetan.
- b. Menilai kondisi tempat penyimpanan peralatan minum pada pedagang cincou di Pasar Sayur Magetan.
- c. Menilai teknik pencucian peralatan minum pada pedagang cincou di Pasar Sayur Magetan.
- d. Menilai personal hygiene pada pedagang cincou di Pasar Sayur Magetan.

- e. Menilai kualitas bakteriologi pada peralatan minum yang digunakan oleh pedagang cincau di Pasar Sayur Magetan.
- f. Menilai kualitas air bersih secara bakteriologi pada pedagang cincau di Pasar Sayur Magetan.
- g. Menganalisis kualitas bakteriologi pada peralatan minum pedagang cincau di Pasar Sayur Magetan.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Dinas Kesehatan

Sebagai saran untuk melakukan pembinaan dan pengembangan terhadap pedagang kaki lima.

##### 2. Bagi Pedagang Kaki Lima

Sebagai masukan bagi pedagang kaki lima untuk meningkatkan sanitasi dan hygiene.

##### 1. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti.