

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Warung makan merupakan tempat penyediaan makanan dan minuman yang sehat, bergizi dan dengan harga yang terjangkau. Warung makan biasanya berada di lingkungan sekolah, kantor, pasar, kampus dan asrama yang melingkupi suatu instansi. Faktor risiko terjadinya keracunan makanan maupun penyakit yang diakibatkan makanan harus dihindari, maka selain cara pengolahan, tempat makan seperti restoran, warung, dan lain sebagainya merupakan hal penting yang harus diperhatikan, karena kondisi tempat penyediaan makanan bagi masyarakat harus bersih dan kualitas makanan, penyajian, makanan yang dijual dan peralatan makanan yang digunakan harus memenuhi syarat kesehatan (Amallia *et al.*, 2021).

Makanan dapat menjadi media berkembangbiaknya mikroba atau kuman, terutama jenis yang rentan (*vulnerable*), yaitu jika kadar air dan proteinnya tinggi. Makanan yang aman adalah makanan yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak. Karena itu, kualitas makanan, baik secara bakteriologis, kimia dan fisik harus selalu diperhatikan. Salah satu tempat pengolahan makanan yang harus diperhatikan yaitu warung makan. Hal ini dikarenakan warung makan merupakan tempat untuk mengolah, menyediakan hingga menghadirkan

untuk umum dan memiliki potensi untuk menyebabkan terjadinya penyakit apabila tidak dikelola dengan baik (Lado *et al.*, 2020).

Berdasarkan data pada tahun 2017 dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC). Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mencatat KLB dari keracunan makanan sebanyak 163 kejadian, 7132 kasus dan *Case Fatality Rate* (CFR) sebesar 0,1% (Kemenkes RI, 2018). Sebanyak 600 juta orang menderita penyakit dan 420 ribu orang meninggal setiap tahun diseluruh dunia akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi agen berbahaya (WHO, 2020). Indonesia melaporkan 45 berita keracunan makanan dengan 3.276 orang yang terpapar bakteri, menyebabkan 1.528 orang sakit dan 6 orang meninggal dunia (BPOM, 2020). Berdasarkan data yang penulis peroleh dari Dinas Kesehatan Kota Samarinda terdapat 133 kejadian diare pada tahun 2021 hingga 2023 yang ada di wilayah Kecamatan Samarinda Kota.

Sikap dan perilaku penjamah makanan juga sangat berpengaruh terhadap higiene sanitasi. Perilaku penjamah makanan yang baik dapat menentukan higiene sanitasi yang baik pula, karena pejamah makanan merupakan orang yang benkontak langsung dengan makanan dalam proses pengolahan makanan sampai penyajian makanan. Penjamah makanan memiliki peluang dalam menjadi kontaminer pada makanan yang dibuatnya. Berdasarkan penelitian terdahulu menyebutkan bahwa praktik higiene penjamah makanan berkaitan dengan kualitas mikrobiologis pada makanan (Assidiq *et al.*, 2019). Penelitian menurut Nasution pada tahun 2020

menunjukkan bahwa penjamah makanan yang tidak menerapkan higiene dengan baik dapat mengontaminasi makanan yang disajikannya dengan bakteri *Escherichia coli* (Nasution, 2020).

Peralatan makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan didalam menularkan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan, sehingga proses pencucian alat makan sangat berarti dalam membuang sisa makanan dari peralatan yang membantu pertumbuhan mikroorganisme dan melepaskan mikroorganisme yang hidup (Suryanti *et al.*, 2019). Kebersihan dari alat makan sangat perlu diperhatikan karena dapat berpengaruh pada kualitas makanan yang dihasilkan, sebab organisme yang tertinggal pada alat makan akan berkembang biak dan mencemari makanan yang bersentuhan langsung dengan alat makan tersebut. Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, jumlah angka kuman pada permukaan alat makan harus nol koloni/cm<sup>2</sup> dan tidak mengandung *Escherichia coli*, untuk itu perlu dilakukan pengawasan agar kualitas dari alat makan dan minum dapat memenuhi persyaratan dan layak untuk dipergunakan.

Timbulnya bahaya keracunan dalam makanan dapat terjadi karena makanan telah terkontaminasi oleh bakteri patogen. Bakteri *Escherichia coli* merupakan salah satu kontaminan yang paling sering dijumpai pada makanan. Bakteri *Escherichia Coli* berasal dari tinja manusia dan hewan yang kemudian terkontaminasi ke dalam makanan karena perilaku penjamah

makanan yang tidak higienis, proses pencucian peralatan yang tidak sesuai ketentuan, kesehatan para pengolah dan penjamah makanan serta penggunaan air pencucian yang mengandung *Escherichia Coli* (Lado *et al.*, 2020). *E. Coli* juga merupakan salah satu penyebab timbulnya penyakit diare. *E. coli* yang terdapat pada makanan dan minuman dapat menimbulkan gejala penyakit seperti diare, kholera, gastroenteritis dan beberapa penyakit saluran pencernaan lainnya (Kurniadi, 2013).

Berdasarkan data dari UPTD. Puskesmas Samarinda Kota tahun 2023 terdapat 29 warung makan yang ada di wilayah Kelurahan Pasar Pagi, dan diantara 29 warung makan tersebut terdapat 13 warung makan yang tidak memenuhi syarat. Dari hasil inspeksi TPP yang dilakukan oleh Puskesmas Samarinda Kota ditemukan bahwa penjamah makanan tidak menggunakan apron dan sarung tangan, serta penjamah mengunyah makanan saat mengolah pangan.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan antara perilaku penjamah makanan dan cara pencucian alat makan dengan keberadaan angka kuman *Escherichia Coli* pada peralatan makan yang ada di warung makan Kelurahan Pasar Pagi Kota Samarinda.

## **B. Rumusan Masalah**

Kontaminasi bakteri pada alat makan dapat disebabkan oleh kondisi higienis dan sanitasi yang kurang baik pada proses pencucian alat makannya

dan juga perilaku penjamah makanannya. Potensi kontaminasi pada setiap tahap akan mempengaruhi kualitas makanan. Prinsip higiene dan sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan empat faktor penyehatan makanan yaitu tempat atau bangunan, peralatan, penjamah, dan makanan.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, rumusan penelitian ini adalah “Apakah ada hubungan antara perilaku penjamah makanan dan cara pencucian alat makan dengan keberadaan angka kuman *ecsherichia coli* pada alat makan di warung makan kelurahan Pasar Pagi Samarinda?”

### **C. Tujuan Masalah**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara perilaku penjamah makanan dan cara pencucian alat makan dengan keberadaan angka kuman *ecsherichia colipada* alat makan di warung makan kelurahan Pasar Pagi Samarinda.

#### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui keberadaan bakteri pada alat makan yang ada di warung makan wilayah Kelurahan Pasar Pagi Samarinda
- b. Untuk mengetahui bagaimana perilaku penjamah makanan yang ada di warung makan wilayah Kelurahan Pasar Pagi Samarinda
- c. Untuk mengetahui cara proses pencucian alat makan yang digunakan di warung makan wilayah Kelurahan Pasar Pagi Samarinda
- d. Untuk mengetahui hubungan perilaku penjamah makanan dan cara

pencucian alat makan dengan keberadaan angka kuman *escherichia coli* pada peralatan makan yang ada di warung makan wilayah Kelurahan Pasar Pagi Samarinda

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Bagi Warung Makan**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai informasi dan pengetahuan bagi setiap pemilik warung makan dalam menjaga higiene dan sanitasi makanan dan lebih memerhatikan lagi terkait sanitasi peralatan makan serta personal hygiene nya.

##### **2. Manfaat Bagi Institusi**

Sebagai proses pembelajaran dan mempraktekkan ilmu yang telah diperoleh selama di bangku perkuliahan serta menambah pengalaman penulis terkait faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi khususnya terkait perilaku penjamah makanan dan cara pencucian alat makan dengan keberadaan angka kuman *ecsherichia coli* pada alat makan di warung makan

##### **3. Manfaat Bagi Penulis**

Sebagai tambahan referensi karya tulis penelitian yang berguna bagi masyarakat khususnya terkait faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi khususnya terkait perilaku penjamah makanan

dan cara pencucian alat makan dengan keberadaan angka kuman *ecsherichia coli* pada alat makan di warung makan.