

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

World Health Organization (WHO) memperkirakan terdapat 21 agen penyebab yang berbahaya yang dapat menyebabkan keracunan makanan, termasuk diantaranya adalah virus, bakteri, parasit, toksin dan kimia. Diperkirakan terdapat 600 juta orang secara global yang jatuh sakit pada tahun 2010 oleh karena mengonsumsi makanan yang terkontaminasi oleh agen-agen tersebut dan mengakibatkan sekitar 420.000 kematian, 30% dari semua kematian adalah anak-anak di bawah usia 5 tahun. Setiap tahun di Indonesia selalu ada kasus keracunan makanan dengan angka kejadian yang cukup tinggi. Badan Penyelatan Obat dan Makanan (BPOM) Indonesia pada tahun 2017 mencatat jumlah orang yang terpapar keracunan makanan adalah sebanyak 5.293 orang. Menurut Badan POM *Salmonella*, dan *Escherichia coli* merupakan jenis bakteri yang paling sering menyebabkan keracunan makanan di Indonesia (Rokot, A.*et al*, 2023).

Berdasarkan BBPOM di Semarang yang menaungi 26 kabupaten/kota di Provinsi Jawa Tengah melaporkan pada 2022 tercatat lima insiden keracunan makanan yang mengakibatkan 109 orang mengalami sakit dan dua orang meninggal dunia. Peristiwa tersebut terjadi di Kabupaten Pemalang, Demak, Semarang, Grobogan, dan Magelang. Di tahun yang sama, sebanyak 38 siswa Madrasah Ibtidaiyah Maarif Bulurejo, Kecamatan Mertoyudan, Kabupaten Magelang, turut mengalami keracunan makanan. Keracunan tersebut dipicu oleh makanan yang dijual

di sekolah seperti jasuke, cimol, dan bakmi tumpuk Selain itu, keracunan di Magelang pernah terjadi pada 21 siswa SD N Trasan 1 yang menunjukkan gejala mual, muntah, sakit perut, dan pusing setelah mengonsumsi jajanan cumi-cumian Penularan penyakit melalui makanan yang diolah di kantin dapat disebabkan oleh sumber air, peralatan masak dan makan, serta personal hygiene penjamah makanan (Budiningsari *et al*, 2025).

Data global menunjukkan bahwa *foodborne disease* masih menjadi masalah kesehatan masyarakat dengan perkiraan 600 juta orang sakit setiap tahunnya Berdasarkan data WHO sekitar 2 juta kematian, termasuk di antaranya anak-anak akibat pangan dan air yang tercemar Data nasional dari Badan Pengawas Obat dan Makanan tahun 2022 mencatat adanya peningkatan 44% Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan dibandingkan tahun sebelumnya yaitu sebanyak 50 kasus.

Berdasarkan sebaran wilayah, Jawa Tengah menempati urutan pertama (9 kasus), diikuti Nusa Tenggara Barat (7 kasus), Jawa Timur dan Sumatera Selatan (masing-masing 5 kasus), Jawa Barat, Kalimantan Barat, dan Sulawesi Tenggara (masing-masing 4 kasus), serta Kalimantan Selatan dan Maluku (masing-masing 3 kasus). Jika ditinjau dari tempat kejadian, KLB paling banyak terjadi di rumah tangga, disusul oleh sekolah dasar/madrasah ibtidaiyah serta tempat terbuka dengan masing-masing 7 kasus Khusus di Ambon, laporan tahunan Balai POM tahun 2022 mencatat 14 penderita keracunan pangan. Kasus terbanyak terjadi pada kelompok usia 15-29 tahun, sementara pada usia 5-14 tahun terdapat 4 kasus (BPOM Ambon, 2022).

Selain itu, penelitian terbaru di Sekolah Dasar di Negeri Amahusu, Kota Ambon, menemukan bahwa beberapa sampel jajanan anak sekolah seperti nasi

goreng dan bakso telur memiliki nilai ALT yang melebihi ambang batas aman Temuan ini menegaskan perlunya pengawasan ketat terhadap keamanan jajanan anak sekolah, termasuk bakso, sebagai upaya pencegahan penyakit bawaan makanan. (Hermayani *et al.*, 2025).

Personal *hygiene* dapat mempengaruhi kebersihan peralatan makan karena tubuh manusia juga dapat menjadi sumber pencemaran termasuk ke peralatan makan apabila tidak menjaga kebersihan. Kontaminasi tidak terjadi pada sumber makanan dan air saja, melainkan peralatan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan juga menjadi penyebabnya. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat, maka perlu di adakan pengawasan hygiene sanitasi terhadap peralatan yang di gunakan dalam pengolahan serta penyajian untuk makanan dan minuman mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang berpotensi dalam penyebaran penyakit (Waly, 2025).

B. Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang dirumuskan,rumusan masalah sebagai berikut berapa total angka kuman pada usap alat makan yang di gunakan di Pujasera X Desa Rumah Tiga Kecamatan Teluk Ambon Kota Ambon?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Untuk mengetahui keberadaan total angka kuman pada usapan alat makan dan yang di gunakan di Pujasera X Desa Rumah Tiga Kecamatan Teluk Ambon Kota Ambon

Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui total angka kuman pada peralatan makan Piring di Pujasera X Desa Rumah Tiga Kecamatan Teluk Ambon Kota Ambon
- b. Untuk mengetahui total angka kuman pada peralatan makan Sendok yang di gunakan di Pujasera X Desa Rumah Tiga Kecamatan Teluk Ambon Kota Ambon
- c. Untuk mengetahui total angka kuman pada peralatan makan Garpu yang di gunakan di Pujasera X Desa Rumah Tiga Kecamatan Teluk Ambon Kota Ambon

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritik Akademik

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengalaman dan wawasan berfikir pengetahuan dalam bidang ilmu sanitasi khususnya untuk mengetahui bakteri pada peralatan makan Pujasera X Desa Rumah Tiga Kecamatan Teluk Ambon Kota Ambon

2. Manfaat terapan

Penelitian ini dapat di gunakan sebagai masukan dan saran dokumen data yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu serta di gunakan sebagai bahan perbandingan penelitian selanjutnya.