

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan dan minuman sangat vital bagi kehidupan manusia karena menjadi sumber energi bagi tubuh, namun konsumsi makanan dan minuman harus sesuai dengan standar kesehatan agar terhindar dari berbagai masalah kesehatan seperti diare, kolera, disentri, demam tifoid dan keracunan makanan (Inggraini, 2019).

Kebersihan peralatan makan sangat krusial untuk menjaga kualitas makanan dan minuman, jika peralatan makan tidak bersih, hal ini dapat mendukung pertumbuhan mikroba yang mencemari makanan. Oleh karena itu, makanan dapat terkontaminasi melalui peralatan yang tidak dicuci dengan baik (Radjak, 2021).

World Health Organization (WHO) melaporkan bahwa 1 dari 10 orang di seluruh dunia mengalami keracunan makanan yang menyebabkan sekitar 420,000 kematian dan hilangnya 33 juta tahun hidup sehat setiap tahunnya, keracunan makanan merupakan salah satu masalah kesehatan yang paling umum saat ini. Penyakit yang muncul akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne disease*) kontaminasi dapat terjadi kapan saja selama proses persiapan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, transportasi, dan penyajian makanan, menjadikan makanan sebagai media penyebaran penyakit (Maywati, 2024).

Berdasarkan laporan tahunan BPOM Ambon tahun 2022 tercatat tiga kasus keracunan pangan di Maluku, dua diantaranya terjadi di Kota Ambon. KLB keracunan pangan para pelajar Asrama Sekolah Menengah Atas (SMA) Siwalima Ambon

dengan jumlah 437 orang terpapar, 76 korban sakit, dan korban meninggal tidak ada. Keracunan pangan tersebut diakibatkan produk jasaboga yaitu nasi goreng. Kasus KLB keracunan pangan lainnya juga terjadi pada Warga Binaan Lapas IIA Passo Ambon, dengan jumlah korban terpapar sebanyak 437 orang, korban sakit 29 orang, dan tidak ada korban meninggal. Kejadian ini juga diakibatkan oleh produk jasaboga yaitu air minum isi ulang dan pepes tahu ikan (Noya, 2025).

Kebersihan peralatan makan merupakan bagian penting dari higiene dan sanitasi makanan. Pencucian peralatan makan yang tepat sangat berpengaruh pada kualitas higiene dan sanitasi. Spons cuci piring biasanya dipakai untuk menghilangkan sisa makanan. namun sisa tersebut dapat menjadi tempat berkembang biak bakteri. Spons cuci piring menjadi lingkungan yang ideal bagi mikroba patogen seperti bakteri dan virus untuk tumbuh, bakteri patogen yang sering ditemukan di spons cuci piring antara lain *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Klebsiella pneumoniae*, dan *Enterobacter*, spons yang terkontaminasi berpotensi menularkan mikroba berbahaya ke peralatan makan, sehingga dapat menyebabkan penyebaran penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) (Inggraini, 2019).

Pujasera merupakan salah satu tempat yang memiliki risiko tinggi terjadinya kontaminasi silang karena melibatkan banyak pedagang aktivitas pengolahan makanan yang berlangsung secara bersamaan serta tingginya frekuensi kontak antara penjamah makanan dengan bahan pangan, peralatan, uang, dan berbagai permukaan di lingkungan kerja. Perilaku pedagang yang kurang memperhatikan higiene, seperti tidak mencuci tangan setelah memegang bahan mentah atau uang menggunakan peralatan yang sama untuk berbagai keperluan serta kurangnya

sanitasi pada area kerja dapat meningkatkan risiko perpindahan mikroorganisme patogen. Selain itu, lingkungan pujasera yang padat dan penggunaan fasilitas secara bersama-sama juga berkontribusi terhadap meningkatnya potensi kontaminasi silang. Oleh karena itu, penerapan higiene dan sanitasi yang baik oleh pedagang menjadi faktor penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi makanan dan penyakit bawaan pangan (Setyaningrum & Soeyono, 2024).

Spons cuci piring yang sering digunakan sehari-hari merupakan tempat berkembang biaknya bakteri karena adanya sisa makanan. Spons cuci piring ini bisa 200.000 kali lebih kotor dibandingkanudukan toilet dan dalam kondisi lembab, spons sangat rentan menjadi tempat pertumbuhan bakteri. berbagai bakteri yang mengontaminasi spons seperti *Salmonella* dapat menyebabkan penyakit. bakteri tersebut juga bisa menyebar ke peralatan dapur lain jika dicuci menggunakan spons yang sama. penelitian oleh Gaffar *et al* (2014) melaporkan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada spons yang basah (Radjak, 2021).

Menurut Gerba *et al* (2014), serbet dapur merupakan salah satu media yang sering terkontaminasi bakteri di lingkungan rumah tangga Hasil penelitian menunjukkan bahwa 89% serbet dapur mengandung bakteri koliform dan 25,6% mengandung *Escherichia coli*, dengan tingkat kontaminasi yang berhubungan dengan frekuensi pencucian serbet Kondisi ini menunjukkan bahwa serbet dapur dan spons cuci piring berpotensi menjadi media pertumbuhan serta penyebaran bakteri apabila tidak dibersihkan atau diganti secara rutin. Temuan tersebut didukung oleh Neuhaus *et al* (2026), yang melaporkan bahwa spons dapur dapat menjadi reservoir berbagai bakteri patogen, seperti *Escherichia coli*, *Salmonella Enteritidis*, dan

Staphylococcus aureus. Ketiga bakteri tersebut mampu bertahan hidup hingga 14 hari di dalam spons serta berpindah ke permukaan lain melalui kontak, sehingga meningkatkan risiko kontaminasi silang terhadap makanan maupun peralatan makan. Oleh karena itu, penerapan higiene dan sanitasi yang baik, termasuk penggantian spons secara berkala, sangat diperlukan untuk mencegah terjadinya penyakit akibat kontaminasi bakteri.

Berdasarkan data awal yang dikumpulkan penulis pada tanggal 5 April 2026 di Pujasera X terletak di Kota Ambon, Maluku, tepatnya di Jl. Mr Chr Soplanit, Kecamatan Teluk Ambon. ditemukan lima pedagang yang menjual berbagai jenis makanan dan minuman. lingkungan sekitar terlihat memiliki tempat sampah terbuka, area pencucian menggunakan wastafel dengan lantai yang dalam kondisi kering, sementara sumber air berasal dari sumur bor, spons yang digunakan dikhususkan untuk mencuci peralatan makan dan tidak digunakan untuk membersihkan peralatan atau permukaan lainnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat bakteri patogen pada spons untuk cuci piring di Pujasera X Desa rumah Tiga kecamatan Teluk Ambon, kota Ambon”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui keberadaan bakteri patogen pada pemakaian spons untuk mencuci piring di Pujasera X Desa Rumah Tiga kecamatan Teluk Ambon.

2. Tujuan Khusus

Mengetahui ada tidaknya bakteri patogen pada pemakaian spons untuk cuci piring di Pujasera X Desa Rumah Tiga Kecamatan Teluk Ambon.

- a. Untuk mengetahui keberadaan bakteri *Escherichia coli*
- b. Untuk mengetahui keberadaan bakteri *Salmonella sp*
- c. Untuk mengetahui keberadaan bakteri *Klebsiella*

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat Teoritis Akademik

Penelitian ini berguna untuk memperluas pengalaman, wawasan berpikir dan pengetahuan dibidang ilmu sanitasi, terutama dalam hal pemeriksaan keberadaan bakteri pada spons cuci piring di Pujasera X Desa Rumah Tiga Kecamatan Teluk Ambon.

2. Manfaat Terapan

a. Bagi penulis

Sebagai upaya menambah pengetahuan dan memperluas cara berpikir sekaligus menjadi media untuk menerapkan ilmu yang didapat selama perkuliahan, terutama di bidang kesehatan lingkungan yang berkaitan dengan sanitasi kebersihan peralatan makan.

b. Bagi instansi

Sebagai pelengkap referensi dan sumber informasi untuk perpustakaan jurusan kesehatan lingkungan di politeknik kesehatan kemenkes maluku serta sebagai bahan rujukan untuk penelitian di masa mendatang.

c. Bagi pedagang

Sebagai bahan informasi dan masukan bagi para pedagang untuk meningkatkan penerapan sanitasi makanan terutama dalam menjaga kebersihan spons yang

digunakan untuk mencuci peralatan makan sebagai salah satu upaya higiene dan sanitasi guna mengurangi risiko kontaminasi mikroorganisme di Pujasera X Desa Rumah Tiga Kecamatan Teluk Ambon.

d. Bagi pengunjung

Sebagai sumber informasi bagi pengunjung mengenai pentingnya higiene dan sanitasi peralatan makan, khususnya kebersihan spons yang digunakan untuk mencuci peralatan makan, sehingga dapat meningkatkan kesadaran dalam memilih tempat makan yang menerapkan praktik sanitasi yang baik serta mengurangi risiko terpapar penyakit akibat kontaminasi mikroorganisme melalui makanan dan peralatan makan.