

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan masalah kesehatan masyarakat yang mendapat perhatian serius di tingkat global. World Health Organization (WHO) melaporkan bahwa foodborne diseases masih menjadi penyebab utama gangguan kesehatan, dengan jutaan kasus terjadi setiap tahun akibat konsumsi makanan dan minuman yang terkontaminasi mikroorganisme patogen (WHO, 2022).

Salah satu faktor yang berperan dalam terjadinya kontaminasi pada peralatan makan dan masak yaitu keberadaan peralatan yang tidak bersih, sehingga menimbulkan kontaminasi bakteri dalam peralatan makan yang digunakan dan menimbulkan penyakit yang dikenal dengan food waterborne disease, dimana masuknya makanan ke dalam tubuh yang mengakibatkan kontaminasi yang tidak diinginkan masuk ke dalam tubuh dikarenakan makanan terkontaminasi mikroba, terdapatnya mikroba ini yang menimbulkan terjadinya penyakit infeksi saluran pencernaan (Assagaf, *et al.*, 2022).

Data WHO memperkirakan 1 dari 10 orang terkena penyakit bawaan makanan dan sebagai akibatnya 420.000 orang meninggal setiap tahun. Afrika dan Asia Tenggara merupakan wilayah dengan insiden dan tingkat kematian tertinggi. Statistik penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai negara industri saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik

penanganan makanan dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di tempat pengelolaan makanan (TPM) (Dewi, *et al.*, 2022).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, setiap peralatan makan dan peralatan masak yang digunakan dalam penyelenggaraan jasa boga wajib memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi. Salah satu persyaratan tersebut adalah peralatan harus dalam kondisi bersih dan tidak mengandung angka kuman yang melebihi batas yang ditetapkan, sehingga aman digunakan serta tidak menjadi sumber kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (foodborne disease).

Berdasarkan data, Indonesia mengalami peningkatan yang besar dalam kasus (KLB) keracunan pangan antara tahun 2021-2024. Jumlah KLB naik dari 70 dengan total 3.130 kasus pada tahun 2021, menjadi 198 dengan 7.003 kasus hingga bulan September 2024. Walaupun kasusnya bertambah tingkat kematian kasus (case fatality rate/CFR) justru menurun dari (0,48%) menjadi (0,17%). Provinsi Jawa Tengah menjadi salah satu wilayah dengan angka kasus tertinggi. Pada tahun 2021 tercatat 241 kasus dan jumlah tersebut meningkat menjadi 297 kasus pada tahun 2022, tahun 2023 meningkat sebanyak 582 kasus, dan lebih dari 1.000 kasus hingga bulan Oktober 2024 (Gosari, *et al.*, 2025).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Assagaf, Ohorella dan Upuolat pada 5 sampel peralatan makan yang diambil pada pedagang rujak di Kawasan Wisata Pantai Natsepa Kecamatan Salahutu, didapati bahwa 100% sampel terdapat angka kuman dengan kriteria tidak memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 (Assagaf, *et al.*, 2023).

Penelitian yang dilakukan juga oleh Wirastuti (2022). dari 37 sampel didapatkan 10 sampel tidak memenuhi syarat. Hal tersebut menunjukkan bahwa angka kuman pada alat makan di Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas III Dinkes Kecamatan Denpasar Utara masih ada yang tidak memenuhi syarat sesuai Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene, sanitasi jasa boga. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di atas masih ditemukan peralatan makan di kantin dan rumah makan yang memiliki angka kuman melebihi standar yang dipersyaratkan. Kondisi tersebut dipengaruhi oleh proses pencucian peralatan makan yang belum sesuai dengan prinsip higiene sanitasi, penggunaan air pencuci yang kurang memenuhi syarat, serta tidak dilakukannya proses desinfeksi, sehingga peralatan makan berpotensi menjadi media penularan penyakit bawaan makanan (Mawardani *et al.*, 2024). kondisi ini menunjukkan bahwa peralatan makan dan masak masih berpotensi menjadi sumber penularan penyakit bawaan makanan.

Pada tingkat lokal, kantin X Pujasera Universitas Pattimura Ambon merupakan fasilitas penyedia makanan yang melayani civitas

akademika dengan frekuensi penggunaan peralatan makan dan masak yang cukup tinggi setiap hari. Intensitas penggunaan peralatan yang tinggi, apabila tidak diimbangi dengan penerapan higiene dan sanitasi yang baik, dapat meningkatkan risiko tingginya angka kuman pada peralatan tersebut. Hingga saat ini, data mengenai pemeriksaan angka kuman pada peralatan makan dan masak di Kantin X Pujasera Universitas Pattimura Ambon masih terbatas.

Berdasarkan hasil survei awal yang dilakukan oleh peneliti melalui wawancara dengan pemilik kantin dan observasi langsung pada Kamis, 25 September 2025 terlihat bahwa peralatan makan yang tersedia meliputi 48 buah piring, 24 buah gelas, dan 24 buah sendok. Peralatan makan tersebut terbuat dari melamin dan keramik. Selain itu, kantin dilengkapi dengan 2 buah wajan dan 2 buah spatula. Untuk peralatan makan dan masak digunakan secara berulang setelah melalui proses pencucian dengan deterjen dan air yang telah ditampung dalam wadah. Namun, untuk proses pengeringan alat makan dan masak, kantin belum memiliki alat khusus untuk sterilisasi peralatan, sehingga proses pengeringan masih dilakukan menggunakan kain lap (sarbet) yang dipakai berulang dalam kondisi lembap. Selain itu, terlihat juga tempat penyimpanan peralatan makan dan masak dalam kondisi terbuka dan tidak dilengkapi dengan lemari khusus yang memiliki tutup. Sehingga kondisi ini berpotensi mempengaruhi tingkat kebersihan peralatan makan dan masak yang sepenuhnya belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi yang

dapat berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi baik dari lingkungan maupun dari penjamah tersebut.

Selain alat makan dan masak, hasil observasi terlihat juga penjamah makanan tidak dilengkapi dengan APD misalnya sarung tangan, penutup kepala dan celemek yang digunakan saat proses penyajian makanan. Sehingga hal tersebut juga dapat mempengaruhi kontaminasi makanan yang disajikan bagi konsumen. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk mengetahui kondisi kebersihan peralatan makan dan masak melalui pemeriksaan angka kuman sebagai dasar evaluasi penerapan higiene dan sanitasi pangan di lingkungan Kantin X Pujasera Universitas Pattimura Ambon.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Pemeriksaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan dan Masak di Kantin X Pujasera Universitas Pattimura Ambon.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah dalam penelitian yaitu “Apakah terdapat angka kuman pada peralatan makan dan masak di kantin X pujasera Universitas Pattimura Ambon?.”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui angka kuman pada peralatan makan dan masak di kantin X Pujasera Universitas Pattimura Ambon.

2. Tujuan Khusus

a. Untuk mengetahui ada dan tidaknya angka kuman pada peralatan makan yaitu piring, sendok, dan gelas di kantin X Pujasera Universitas Pattimura Ambon.

b. Untuk mengetahui ada dan tidaknya angka kuman pada peralatan masak yaitu wajan dan spatula di kantin X Pujasera Universitas Pattimura Ambon.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritik Akademik

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan pengembangan ilmu pengetahuan serta dapat digunakan sebagai referensi bagi penelitian berikutnya yang akan melakukan penelitian yang sejenis.

2. Manfaat Terapan

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