

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kantin atau warung makan adalah tempat makan yang menyediakan makanan dan minuman sehat, bergizi dengan harga terjangkau. Kantin berada di lingkungan sekolah, kampus, kantor dan asrama yang melingkupi suatu instansi. Tempat yang sering didatangi oleh mahasiswa, dosen dan karyawan karena keberadaanya dekat dengan perkuliahan. Warung makan berada dalam lingkup lingkungan umum (KBBI,2017). Warung makan memiliki peranan dalam penyediaan pangan sehat dan aman yaitu mewujudkan pesan-pesan kesehatan dengan menyediakan makanan sebagai pengganti menu makan di rumah (Misbah, 2014).

Prinsip utama pada sanitasi warung makan adalah penerapan kebersihan, keamanan, kenyamanan dan keteraturan yang mengurangi bahkan menghindari dari bahaya kontaminasi. Warung makan yang bersih menjamin makanan yang disajikan aman dari penyebaran penyakit. Sanitasi pangan warung makan sebagai pengendalian terhadap faktor bahan baku, penjamah makanan, tempat pengolahan dan perlengkapan penunjang yang digunakan (Yunus, 2015). Peralatan yang digunakan harus terjamin kebersihannya untuk digunakan dalam proses produksi dan menyajikan makanan.

Penelitian tentang sanitasi kantin yang dilakukan oleh Damayanti., *et al* (2008) melaporkan hasil uji total mikroba pada piring makan dan piring saji di kantin asrama putri IPB diperoleh jumlah total mikroba kategori aman sejumlah 1.19×10^2 dan 1.08×10^2 CFU/cm². Menurut Fina (2012), sebanyak 19 kantin di UNNES memiliki kondisi sanitasi lingkungan yang buruk dan kantin yang memiliki kondisi lingkungan baik sebanyak 8 kantin. Menurut Misbah (2014), bahwa kantin di SD Negeri Mudal 1 kecamatan Temanggung belum memiliki ruang pengolahan yang bersih.

Kondisi lingkungan warung makan sangat mempengaruhi tumbuhnya bakteri yang dapat menyebabkan kontaminasi. Sarana prasarana yang digunakan dalam menunjang proses pengolahan harus terjamin dan terhindar dari hal yang menyebabkan kontaminasi. Sumber air yang digunakan juga menjadi hal penting dalam pelaksanaan pengolahan makanan. Air bersih belum tentu bersih dari mikroorganisme patogen, sehingga air yang digunakan dalam pengolahan harus terjamin keamanannya.

Disamping terpenuhi gizi, waktu efisien, harga terjangkau salah satu yang diperhatikan adalah faktor kebersihan dari kantin atau warung makan. Memiliki tempat pengolahan makanan berada di dalam warung makan tersebut. Tempat penyajian makanan diletakkan disebuah tempat yang disebut etalase dimana beberapa tidak terdapat penutup makanan. Tempat pencucian peralatan untuk kantin berada dibagian belakang kantin dengan air mengalir sedangkan pada warung makan sekitar kampus 1 Unimus menggunakan air yang ditampung di dalam bak. Tempat peralatan diletakkan di area berdekatan dengan area pencucian. Pembersihan meja makan dilakukan dengan membersihkan menggunakan kain dan air bersih. Persyaratan sanitasi telah diatur oleh Kemenkes mengenai bangunan, konstruksi dan fasilitas sanitasi pada suatu tempat penyedia makanan. Bangunan kokoh dan mudah ditata sesuai fungsinya masing-masing. Konstruksi lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap dan langit-langit harus bersih dan aman. Fasilitas sanitasi dan sarana prasarana harus memenuhi syarat.

Peneliti bermaksud melakukan pengkajian tingkat sanitasi peralatan warung makan sekitar kampus 1 Unimus. Aspek sanitasi peralatan berupa piring, gelas dan sendok serta sumber air yang digunakan untuk pencucian peralatan makan. Indikator yang digunakan adalah total mikroba dan bakteri *Escherichia coli*. Pengambilan sampel dengan indikator tersebut menjadi parameter kualitas penerapan hygiene dan sanitasi di kantin atau warung makan sekitar kampus 1 Unimus. Total mikroba pada peralatan dengan metode *total plate count* berkaitan dengan fasilitas sanitasi peralatan dan uji *coliform* berkaitan dengan sumber air yang digunakan untuk pencucian peralatan dan pencucian bahan makanan. Data yang diperoleh kemudian dihubungkan data kuesioner observasi di warung makan sekitar kampus 1 Unimus. Data yang diperoleh digunakan sebagai penentu parameter kebersihan dan hygiene sanitasi warung makan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana sanitasi makanan di kantin dan warung makan sekitar kampus 1 Unimus dengan indikator profil total mikroba dan jumlah bakteri *Escherichia coli* pada peralatan dapur berupa piring, sendok, meja makan dan sumber air?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui dan mengevaluasi sanitasi kantin dan warung makan dengan indikator pengujian total mikroba dan bakteri *Escherichia coli* pada peralatan makan berupa piring, gelas, sendok dan sumber air.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis total mikroba pada peralatan makan yaitu piring, gelas dan sendok di warung makan sekitar kampus 1 Unimus
- b. Menganalisis bakteri *Escherichia coli* untuk sumber air yang digunakan di warung makan sekitar kampus 1 Unimus
- c. Mengevaluasi dan memberi gambaran umum tentang sanitasi peralatan yang digunakan di warung makan sekitar kampus 1 Unimus

D. Manfaat

1. Bagi Masyarakat

Memberi informasi tentang pentingnya sanitasi makanan untuk diterapkan di semua sektor pengolahan makanan.

2. Bagi penyelenggara Makanan

- a. Lebih memperhatikan dan mengevaluasi proses sanitasi yang diterapkan di warung makan sekitar kampus 1 Unimus.
- b. Memberi pengertian dan pemahaman kepada pemilik warung makan sekitar kampus 1 Unimus tentang pentingnya sanitasi peralatan.
- c. Agar penyelenggara makanan dapat meningkatkan kebersihan pada tempat makan miliknya.

3. Bagi IPTEK

- a. Mengembangkan ilmu pengetahuan dan memberikan informasi pembelajaran yang bermanfaat kaitannya dengan sanitasi makanan.
- b. Mengembangkan pemahaman tentang hygiene dan sanitasi peralatan.