

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia karena di dalamnya terkandung senyawa-senyawa yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses di dalam tubuh, perkembangbiakan dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupan (Supardi dan Sukanto, 1999). Dewasa ini keamanan makanan menjadi kepedulian masyarakat konsumen, para profesional di bidang kesehatan dan industri makanan karena masih tingginya kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan. Keberadaan berbagai kuman patogen pada makanan siap saji seperti *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *E. coli* O157:H7, *Listeria* spp, *Salmonella* spp dan *Clostridium perfringens* telah terbukti menjadi penyebab KLB (kejadian luar biasa) penyakit melalui makanan (Sasimartoyo dan Irianti, 2007).

Sebagai salah satu jenis tempat pelayanan umum yang mengolah, yang menyediakan makanan bagi masyarakat banyak, maka tempat pengelolaan makanan (TPM) meliputi rumah makan atau restoran, jasa boga atau catering, industri makanan, kantin, warung, dan sebagainya memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual (Dep Kes RI., 2006). rumah makan/restoran memerlukan perhatian khusus di bidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan

diantaranya adalah *water and food borne disease* (penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman), hal ini disebabkan karena kelalaian dari pengusaha yang kurang mengerti masalah kebersihan dalam penyelenggaraan makanan dan minuman (Mukono, 2004).

Pentingnya penyediaan makanan dan minuman yang sehat dan bebas dari bahaya keracunan makanan ataupun terjangkitnya penyakit yang perantaranya antara lain makanan, penyimpanan, pencucian, pengolahan, pewadahan sampai pada penyajian. Demikian juga dengan peralatan makan seperti piring, sendok, gelas dan lain-lain perlu dijaga kebersihan mulai dari pencucian, penyimpanan hingga sampai ke tangan konsumen (Widiyanti, 2005).

Peranan peralatan makan dan masak dalam higiene dan sanitasi makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan. Peralatan makan dan masak perlu dijaga kebersihannya setiap saat akan digunakan. Untuk itu peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan menjaga kebersihan peralatan makan dan masak membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan (Dep Kes RI, 2006).

1.2. Permasalahan

Sejauh ini belum diketahui apakah angka kuman dan *E. coli* pada piring makan di beberapa rumah makan di Kota Binjai masih dalam batas persyaratan higiene sanitasi pengolahan makanan untuk peralatan yang kontak dengan makanan