

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penyakit bawaan makanan merupakan masalah kesehatan yang besar di negara maju dan negara berkembang. *World Health Organization* (WHO) memperkirakan 30% populasi di negara maju menderita penyakit bawaan makanan tiap tahunnya, sementara di negara berkembang diperkirakan terdapat 2 juta kasus kematian tiap tahun.¹ Berdasarkan data dari Profil Kesehatan Indonesia tahun 2010 tifoid menempati urutan ke 3 dari 10 besar penyakit rawat inap di rumah sakit dan menjadi 10 besar penyakit menular di kota Pontianak.^{2,3}

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.⁴ Penjamah makanan memiliki peranan terhadap terjadinya kontaminasi pada makanan yang disajikan.⁵

Kebersihan tangan diperlukan oleh pekerja dalam mengolah makanan. Tangan telah diindikasikan sebagai sarana potensial untuk mentransfer bakteri ke makanan.⁶ Kurangnya kebersihan tangan dapat berkontribusi pada tingginya jumlah *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* di tangan penjamah makanan.⁷

Mencuci tangan adalah praktek yang diterima secara universal untuk mengurangi transmisi mikroorganisme patogen namun terdapat beberapa penghalang yang dapat memberikan dampak negatif pada aktivitas mencuci tangan.^{8,9} Green menyebutkan bahwa hambatan yang terjadi saat mencuci tangan adalah waktu yang terbatas, fasilitas dan perlengkapan yang tidak memadai, kurangnya keterlibatan manajer atau manajemen yang tidak mendukung.¹⁰ Hambatan lain dapat terjadi jika fasilitas mencuci tangan tersedia tetapi terletak di tempat yang kurang baik, peralatan mencuci tangan yang tidak memadai, sulit diakses, atau tidak layak digunakan.¹¹

Griffith menyebutkan mencuci tangan di dalam wadah atau bak, wadah atau bak tersebut dapat menjadi sumber bakteri patogen karena bak dengan air

tergenang mendukung pertumbuhan mikroorganisme, yang dapat berpindah ke tangan selama praktik mencuci tangan.¹² Studi lain mengatakan handuk yang dipakai berulang kali untuk mengeringkan tangan berpotensi untuk mengkontaminasi orang yang selanjutnya memakai handuk untuk mengeringkan tangan.¹³ Sebuah studi yang dilakukan di Jepang, meneliti tentang kontaminasi bakteri pada sabun untuk mencuci tangan yang diperoleh dari toilet berbagai fasilitas kepentingan umum. Para peneliti menemukan 17 spesies bakteri yang berbeda, di antaranya adalah patogen oportunistik, termasuk *Klebsiella pneumoniae*, *Serratia marcescens*, spesies *Enterobacter*, dan spesies *Pseudomonas*.¹⁴

Beberapa penelitian menyebutkan bahwa individu yang mempunyai kebiasaan makan atau jajan di luar mempunyai risiko terkena penyakit tifoid dan diare.^{15,16} Civitas akademika merupakan kelompok yang beresiko terkena penyakit bawaan makanan. Penelitian oleh Zhinan menyebutkan wabah penyakit bawaan makanan yang terjadi di Universitas disebabkan oleh kontaminasi silang dari tangan penjamah makanan ke makanan.¹⁷ Universitas Tanjungpura merupakan Universitas Negeri terbesar dan memiliki jumlah mahasiswa terbanyak di Kalimantan Barat. Jumlah fakultas di Universitas Tanjungpura adalah 9 fakultas dan memiliki 22 kantin yang tersebar di setiap fakultas yang menyediakan makanan bagi mahasiswa dan karyawan.

Berdasarkan fakta dan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Hubungan Fasilitas Mencuci Tangan Terhadap Angka Koloni Kuman Pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura Pontianak Tahun 2014”.

1.2. Perumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah terdapat hubungan fasilitas mencuci tangan terhadap angka koloni kuman pada penjamah makanan di kantin Universitas Tanjungpura Pontianak?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan fasilitas mencuci tangan terhadap angka koloni kuman pada penjamah makanan di kantin Universitas Tanjungpura.

1.3.2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui kualitas fasilitas mencuci tangan di kantin-kantin Universitas Tanjungpura.
- b. Untuk mengetahui jumlah koloni kuman pada penjamah makanan di kantin-kantin Universitas Tanjungpura.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi mengenai fasilitas mencuci tangan yang baik dan benar.

1.4.2. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai bahan masukan dan pertimbangan, serta memberikan informasi bagi Universitas Tanjungpura dalam menyempurnakan fasilitas mencuci tangan di kantin-kantin Universitas Tanjungpura.

1.4.3. Bagi Peneliti

- a. Mengetahui hubungan fasilitas mencuci tangan terhadap angka koloni kuman pada penjamah makanan.
- b. Meningkatkan pengetahuan dan kemampuan penulisan dalam penelitian ilmiah di bidang kesehatan khususnya dalam bidang kesehatan masyarakat.

1.5. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 keaslian penelitian

No	Penelitian Sebelumnya	Perbedaan dengan Penelitian ini
1.	<p>Judul : <i>Assessment of Hand Washing Facilities, Personal Hygiene and the Bacteriological Quality of Hand Washes in Some Grocery and Dairy Shops in Alexandria, Egypt.</i> Oleh Fawzi, Nagla, (2009)</p> <p>1. Rancangan Penelitian : deskriptif dengan pendekatan <i>cross sectional</i></p> <p>2. Variabel Bebas : fasilitas mencuci tangan, kebersihan diri, dan kualitas cuci tangan.</p> <p>3. Sampel : pekerja di toko bahan makanan</p> <p>4. Metode : lembar observasi sanitasi dan pemeriksaan <i>swab</i> tangan</p>	<p>1. Rancangan penelitian : analitik dengan pendekatan <i>cross sectional</i></p> <p>2. Variabel bebas : fasilitas mencuci tangan dan variabel terikat angka koloni kuman</p> <p>3. Sampel : penjamah makanan di kantin Universitas Tanjungpura</p> <p>4. Metode: Observasi menggunakan lembar observasi dan pemeriksaan angka koloni kuman pada tangan penjamah</p>
2.	<p>Judul : <i>A survey of hand-washing facilities in the outpatient department of a tertiary care teaching hospital in India.</i> Oleh Devnani, Kumar, Sharma, Aril (2010).</p> <p>1. Rancangan penelitian : deskriptif dengan pendekatan <i>cross sectional</i></p> <p>2. Variabel : fasilitas cuci tangan</p> <p>3. Sampel : fasilitas mencuci tangan di rumah sakit</p> <p>4. Metode : observasi menggunakan lembar observasi</p>	<p>1. Rancangan penelitian : analitik dengan pendekatan <i>cross sectional</i></p> <p>2. Variabel bebas : fasilitas mencuci tangan dan variabel terikat angka koloni kuman</p> <p>3. Sampel : penjamah makanan di kantin Universitas Tanjungpura</p> <p>4. Metode : Observasi menggunakan lembar observasi dan pemeriksaan angka koloni kuman pada tangan penjamah</p>