

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia. Dalam kehidupan sehari-hari manusia tidak terlepas dari makanan. Sebagai kebutuhan dasar makanan tersebut harus mengandung zat gizi untuk dapat memenuhi fungsinya dan aman dikonsumsi karena makanan yang tidak aman dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan.

Makanan jajanan adalah makanan yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk di jual bagi umum selain yang disajikan oleh jasa boga, rumah makan/restorant dan hotel (Depkes, 2003). Namun makanan jajanan ini masih mengandung resiko yang cukup potensial menyebabkan terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan oleh karena itu makanan jajanan yang kita konsumsi haruslah terjaga kebersihannya.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, penyajian, sarana penjaja dan lokasi penjualan. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Usaha dibidang makanan setiap tahun cenderung meningkat, mulai dari skala kecil (makanan jajanan) sampai skala besar (restoran/ rumah makan). Makanan jajanan sebagai salah satu jasa pelayanan masyarakat dibidang makanan, yang keberadaan sering kali masih jauh dari memenuhi persyaratan kesehatan sehingga menimbulkan dampak penyakit kepada masyarakat. Dengan melihat potensi makanan jajanan yang demikian besar dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi perlu diupayakan pengawasan kualitas pengelolaan makanan jajanan dengan memperhatikan kaidah-kaidah kebersihan hygiene dan sanitasi serta persyaratan kesehatan. Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri pathogen. Beberapa jenis bakteri yang sering menimbulkan penyakit antara lain : *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Escherichia coli*, *Vibrio*, *Clostridium*, *Shigella* dan *Pseudomonas Cocovenenous*.

Bakteri *Escherichia coli* adalah salah satu jenis spesies utama bakteri gram negatif. Bakteri ini merupakan flora normal saluran pencernaan manusia dan hewan. Pada umumnya bakteri ini hidup pada tinja, dan dapat menyebabkan masalah kesehatan, seperti diare, muntaber, dan masalah pencernaan lainnya. Keberadaannya diluar tubuh manusia menjadi indikator sanitasi makanan dan minuman, apakah pernah tercemar oleh kotoran manusia atau tidak. Keberadaan *Escherichia coli* dalam air atau makanan juga dianggap memiliki korelasi tinggi dengan ditemukannya bibit penyakit (patogen) pada pangan (Rahayu, 2007).

Hasil dari laporan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2009 Menemukan 163 Sampel makanan jajanan yang diperiksa 10 (Sepuluh) Propinsi, 80 Sampel 50% ternyata tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan.

Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan mencatat bahwa selama tahun 2010 di Indonesia terjadi 82 kasus keracunan makanan yang menyebabkan 6.500 korban sakit dan 29 orang meninggal dunia. Sebanyak 31% kasus keracunan itu disebabkan makanan yang berasal dari jasa boga dan buatan rumah tangga.

Hasil penelitian Hanum (2008) pada es jagung yang dijual di Kecamatan Medan area Kota Medan, diketahui bahwa dari 10 sampel minuman jagung yang diperiksa menunjukkan 3 sampel minuman jagung mengandung *Escherichia coli* sebanyak 8,8 sampai 15 dalam 100 ml sampel dan 7 sampel minuman jagung tidak mengandung *Escherichia coli*.

Jumlah pedagang kaki lima di Propinsi Gorontalo semakin meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan perkembangan ekonomi. Banyak pedagang yang memilih metode tersebut karena dianggap lebih hemat dari segi biaya sewa dibandingkan dengan toko permanent. Hal ini khususnya terjadi pada pasar tradisional Bongomeme salah satu pusat penjualan makanan jajanan pedagang kaki lima dengan harga terjangkau oleh daya beli masyarakat yang ada di sekitar Kecamatan Bongomeme. Keadaan pasar Bongomeme dapat di

katakan belum memenuhi syarat karena di sekitar lokasi penjualan masih terdapat sampah yang berserakan dan tempat berjualan yang tidak teratur. Keadaan ini memungkinkan tempat bertemunya segala macam masyarakat dengan penyakit yang ada pada masyarakat tersebut. Oleh karena itu Pasar merupakan salah satu tempat umum yang dapat menjadi tempat penyebarannya segala macam penyakit yang medianya melalui makanan, minuman, udara dan air.

Dari hasil pengamatan/observasi tentang titik rawan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan diantaranya adalah pada penyimpanan makanan jajanan dalam keadaan tidak tertutup dan kondisi lokasi tempat berjualan yang sangat kotor sehingga dapat menyebabkan terkontaminasi makanan.

B. Identifikasi Masalah

Keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue cucur yang dijual oleh pedagang kue di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo diperkirakan berkaitan dengan hygiene sanitasi yaitu keadaan lokasi tempat jualan, kondisi pedagang makanan jajanan, cara penyajian makanan jajanan dan tingkat pengetahuan pedagang tentang hygiene sanitasi makanan. Berdasarkan alasan-alasan inilah yang menjadi faktor pendorong peneliti untuk melakukan penelitian hygiene sanitasi pedagang kue dan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue cucur di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana hygiene sanitasi pedagang kue dan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue cucur di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo ?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hygiene sanitasi pedagang kue dan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue cucur di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui keadaan lokasi tempat jualan pedagang kue di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo apakah sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan jajanan
- b. Untuk mengetahui kondisi pedagang makanan jajanan kue di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo apakah sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan jajanan
- c. Untuk mengetahui cara penyajian makanan pedagang kue di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme

Kabupaten Gorontalo apakah sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan jajanan

- d. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan pedagang tentang hygiene sanitasi makanan jajanan di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo
- e. Untuk mengetahui keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue cucur di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo

E. Manfaat Penelitian

1. Masyarakat

Sebagai informasi bagi konsumen untuk mengetahui keamanan mengonsumsi makanan jajanan kue, juga sebagai petunjuk bagi produsen dalam hal memproduksi produknya.

2. Peneliti

Menambah pengetahuan dalam melaksanakan penelitian khususnya tentang hygiene sanitasi makanan jajanan dan keberadaan *Escherichia coli* pada pedagang kue di wilayah pasar tradisional, serta dapat menjadi bahan masukan kepada penelitian selanjutnya dalam meneliti masalah makanan jajanan.

3. Instansi Terkait

Memberikan informasi dan bahan masukan bagi Dinas Kesehatan dan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tentang keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan.