

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kesehatan merupakan hak dasar manusia dan merupakan salah satu faktor yang sangat menentukan kualitas sumber daya manusia. Oleh karena itu, kesehatan perlu dijaga dari hal-hal yang bersifat merugikan.

H.L Blum (dalam Notoatmodjo, 2007:11) mengemukakan bahwa ada 4 faktor yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan individu, kelompok maupun masyarakat yaitu lingkungan (yang mencakup lingkungan fisik, sosial, budaya, politik, dan ekonomi), perilaku, pelayanan kesehatan dan hereditas (keturunan).

Dari keempat faktor diatas, perilaku memiliki andil 30-35% terhadap derajat kesehatan. Oleh karena itu diperlukan upaya untuk mengubah perilaku dari tidak sehat menjadi sehat melalui penerapan perilaku hidup bersih dan sehat.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Badan POM, 2008:1). Dalam hal ini pangan digunakan sebagai sumber energi dan berbagai zat gizi untuk mendukung hidup manusia. Tetapi pangan dapat juga menjadi unsur pengganggu kesehatan manusia, berupa unsur yang secara alamiah telah menjadi bagian dari pangan maupun unsur yang masuk kedalam pangan dengan cara tertentu. Secara umum bahaya yang timbul dari pangan sering disebut sebagai keracunan pangan (Badan POM, 2003:4).

Pangan merupakan kebutuhan dan hak dasar manusia. Namun, saat ini tujuan mengonsumsi pangan bukan lagi sekedar mengatasi lapar, tetapi semakin kompleks. Oleh karena itu, penyediaan pangan tidak hanya menyangkut jumlahnya tetapi juga keamanannya. Aspek keamanan pangan sangat penting karena berkaitan erat dengan kesehatan masyarakat.

Seiring dengan meningkatnya pengetahuan dan kesadaran terhadap kesehatan pangan yang dikonsumsi, keamanan pangan merupakan hal yang harus diperhatikan oleh produsen dan konsumen. Berdasarkan UU Pangan No.7 tahun 1996, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Makanan adalah semua substansi yang diperlukan tubuh kecuali air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan. Makanan merupakan sumber energi dan gizi bagi manusia untuk bisa melaksanakan aktivitasnya sehari-hari. Tanpa makanan manusia tidak memiliki tenaga untuk bisa melaksanakan berbagai rutinitasnya setiap hari (Depkes RI, 2004).

Kualitas keamanan makanan tergantung dari kualitas kebersihan tempat pengolahan makanan. Oleh karena itu tempat pengolahan makanan harus memenuhi standar kesehatan, seperti faktor lokasi, bangunan tempat pengolahan makanan, bahan baku, proses pengolahan dan penyajian makanan (Utami, 2011).

Makanan dapat tercemar oleh cemaran kimia dan cemaran biologi. Keracunan makanan dapat terjadi akibat adanya cemaran biologi dalam makanan. Cemaran biologi ini disebabkan oleh berbagai bakteri seperti bakteri anaerob, *Salmonella*, *Shigella*, *Staphylococcus aureus*, *Escherchia coli*, *Vibrio*, dan lain sebagainya (Depkes, 2002).

Purnawijayanti (dalam Moro, 2011:1) mengemukakan bahwa : “sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari peralatan, penjamah makanan, sampah, mikroorganisme, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air”.

Dari beberapa faktor diatas, faktor penjamah makanan merupakan faktor yang sangat mempengaruhi kualitas makanan. Faktor ini dianggap penting karena sebagai manusia yang bersifat aktif dapat merubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaiknya.

Berdasarkan hasil penelitian Tika Nurmila (2009) sanitasi dan hygiene penjamah makanan merupakan faktor yang sangat berpengaruh terhadap kualitas bakteriologis pada peralatan makan yang ada di kantin serta berdasarkan hasil penelitian Amalia Hidayah (2010) terdapat hubungan antara praktik penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi makanan dengan keberadaan *Escherchia coli* pada nasi remes ($p = 0,005$).

Selain faktor penjamah makanan, kontaminasi mikroorganisme seperti bakteri *coli* pada makanan yang dihasilkan akan menyebabkan terjadinya penyakit diare apabila dikonsumsi. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo angka kejadian diare di Provinsi Gorontalo tahun 2011 sebanyak 32.808 orang dan 403 penderitanya ditemukan di Puskesmas Dulalowo.

Dalam setiap makanan biasanya terdapat mikroorganisme, namun keberadaan mikroba dalam makanan tidak boleh melebihi batas cemaran yang telah ditetapkan. Adapun batas maksimum cemaran mikroba pada makanan khususnya pada sambal yaitu untuk sambal terasi APM *Coliform* $< 3/$ gram; untuk sambal cabe, saus tomat dan saus non emulsi lainnya ALT ($30^{\circ}\text{C}, 72$ jam) 1×10^4 koloni/gram dan APM *Coliform* 100/gram. Dalam Kepmenkes No. 715 tahun 2003 tentang persyaratan hygiene dan sanitasi rumah makan dan restoran, angka bakteri *Escherchia coli* dalam makanan jadi disyaratkan 0 per gram contoh makanan dan minuman disyaratkan angka bakteri *Escherchia coli* harus 0 per 100 ml contoh minuman.

Perlunya penerapan perilaku hidup bersih dan sehat pada tatanan tempat umum dikarenakan tempat umum dapat menjadi sumber penyakit bagi pengelola tempat umum maupun

pada masyarakat pengunjung. Salah satu tempat yang merupakan tempat umum yaitu warung/kantin.

Kantin merupakan salah satu tempat untuk menikmati berbagai menu makanan. Selain itu, kantin juga menyediakan kecap, saus tomat dan sambal yang disediakan pemilik kantin sebagai pelengkap makanan yang jual.

Kantin yang baik memenuhi syarat sanitasi kantin seperti penyediaan air bersih, sarana pembuangan sampah, sarana pembuangan air limbah, sanitasi alat, sanitasi tempat cuci tangan dan keberadaan vektor. Hygiene penjamah makanan meliputi kondisi kesehatan dan kebersihan tangan. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yaitu terjadinya kontaminasi bakteri melalui peralatan yang tidak bersih. Peralatan yang tidak bersih dapat terjadi karena kondisi sanitasi dan hygiene penjamah yang yang tidak baik (Nurmila, 2009).

Berdasarkan pra-pengamatan yang dilakukan kondisi sanitasi kantin yang ada disekitar lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara UNG masih kurang memenuhi syarat dimana tidak ada sarana penyediaan air bersih serta tidak ada tempat cuci tangan. Selain itu, perilaku penjamah makanan dalam mengelola dan melayani pembeli juga masih kurang baik seperti tidak menggunakan penutup kepala, celemek, bahkan bercakap-cakap pada saat mengolah makanan dan di depan makanan yang dijual. Perilaku penjamah yang kurang baik ini akan sangat berpengaruh pada makanan yang dihasilkan mengingat keadaan tersebut akan memudahkan terjadinya kontaminasi bakteri seperti bakteri *coli*.

Menurut Kepmenkes No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan harus memenuhi persyaratan antara lain : (1) tidak menderita penyakit mudah menular, misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya; (2) menutup

luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya); (3) menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian; (4) memakai celemek dan tutup kepala; (5) mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan; (6) menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan; (7) tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya); (8) tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut.

Sambal merupakan salah satu bahan pelengkap makanan yang paling banyak digunakan. Di daerah Gorontalo pada umumnya hampir semua makanan yang dihasilkan menggunakan sambal sebagai pelengkap makanan termasuk makanan-makanan yang dijual pada kantin yang ada disekitar lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara UNG. Namun, jika dalam proses pengolahan kurang baik maka sambal tersebut dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri *coli* pada makanan sehingga jika makanan tersebut dikonsumsi dapat menyebabkan terjadinya penyakit diare.

Berdasarkan hasil penelitian Frediyas Moro (2011) ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada sambal di Warung Penyet Sekaran Kecamatan Gunungpati Kota Semarang dengan *p value* 0,030.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik melakukan penelitian mengenai “Hubungan Hygiene Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Escherchia coli* pada Sambal di Kantin di Lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2012”.

1.2 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu kondisi sanitasi kantin yang belum memenuhi syarat, peralatan untuk mengolah makanan serta pengetahuan dan perilaku penjamah makanan yang masih kurang baik akan menyebabkan mudahnya terjadi kontaminasi

bakteri khususnya bakteri *coli* pada makanan yang dihasilkan terutama sambal hasil olahan sendiri yang digunakan sebagai pelengkap makanan. Selain itu, penjamah makanan yang masih jarang menggunakan penutup kepala, celemek, serta sering ditemukan berbicara pada saat mengolah makanan dan di depan makanan yang dijual sehingga belum memenuhi syarat Kepmenkes No.942/Menkes/SK/VII/2003.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat Hubungan Hygiene Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Escherchia coli* pada Sambal di Kantin di Lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2012”.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini yaitu :

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherchia coli* pada sambal di kantin di lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara Universitas Negeri Gorontalo mengingat hampir semua makanan yang dijual menggunakan sambal sebagai pelengkap dan semua mahasiswa yang tinggal di asrama mengonsumsi sambal tersebut.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui personal hygiene penjamah makanan pembuat sambal
2. Untuk melihat keberadaan bakteri *E.coli* pada sambal yang digunakan sebagai pelengkap makanan serta mengetahui kuat hubungannya.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini yaitu :

1. Bagi Pemerintah

Sebagai bahan masukan bagi Dinas Kesehatan Kota Gorontalo dalam upaya memberikan penyuluhan kepada para penjamah makanan mengingat pentingnya peran penjamah makanan dalam proses penyebaran penyakit melalui makanan akibat kontaminasi bakteri.

2 Bagi Peneliti

Mendapat pengetahuan dan pengalaman penelitian tentang pentingnya sikap dan tindakan yang baik dalam proses pengelolaan makanan mengingat mudahnya terjadi kontaminasi bakteri pada makanan.

3 Bagi Profesi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan yang bermanfaat sebagai sumber informasi bagi kesehatan masyarakat khususnya kesehatan lingkungan untuk lebih memperhatikan hygiene dan sanitasi khususnya hygiene dan sanitasi warung/kantin serta tempat pengelolaan makanannya.

4 Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan informasi tambahan yang dapat menambah pengetahuan tentang pentingnya hygiene perorangan dan sanitasi khususnya dalam proses mengolah makanan untuk menghindari terjadinya kontaminasi bakteri pada makanan yang dihasilkan.