

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kesehatan adalah keadaan sehat baik secara fisik, mental, spiritual maupun social yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal diselenggarakan berbagai upaya kesehatan salah satu diantaranya adalah pengamanan terhadap makanan dan minuman (UU RI No. 36, Tahun 2009)

Jika ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit. Oleh karena itu prinsip dasar sanitasi makanan sangat diperlukan agar konsumen dapat dilindungi kesehatannya dari bahaya kontaminasi makanan dan organism penyakit menular.

Untuk memperoleh makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap hygiene dan sanitasi pengolahan utamanya adalah usaha diperuntukkan untuk umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman adalah media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Depkes RI, 2004).

Untuk terhindar dari makanan dan minuman yang dapat membahayakan kesehatan maka pemerintah menetapkan standar persyaratan agar makanan dan minuman layak dan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

hal ini dinyatakan dalam UU No.36 Tahun 2009 tentang kesehatan pasal 111 ayat 1 yaitu: “Makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan”

Makanan yang aman adalah makanan yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga zat gizinya tidak rusak, serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Karena itu kualitas makanan, baik secara bakteriologis, kimia dan fisik harus selalu diperhatikan. Kualitas dari produk pangan untuk dikonsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh mikroorganisme (Silanoang, 2008).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan ditempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum (Depkes RI, 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 diperhatikan hygiene dan sanitasinya untuk mencegah terjadinya resiko tersebut.

Salah satu bakteri indikator sanitasi adalah adalah bakteri yang keberadaannya dalam pangan menunjukkan bahwa makanan atau minuman tersebut pernah tercemar oleh feses manusia. Bakteri – bakteri indikator umumnya adalah bakteri yang lazim terdapat dan hidup pada usus manusia, jadi adanya bakteri tersebut pada makanan dan minuman pernah mengalami kontak dengan

feses yang berasal dari usus manusia dan oleh karenanya mungkin mengandung bakteri patogen yang berbahaya.(Widiyanti, 2004)

*Escherichia coli* atau biasa disingkat *E.coli*, adalah salah satu jenis spesies utama bakteri gram negatif. Bakteri ini merupakan bakteri indikator penentu makanan dan minuman. Sejak 1940 di Amerika Serikat telah ditemukan strain-strain *E.coli* yang tidak merupakan flora normal saluran pencernaan. Strain tersebut dapat menyebabkan diare pada bayi. Serotipe dari *E.coli* yang dapat menyebabkan diare pada manusia disebut *E.coli* enteropatogenik (EPEC).

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 *E.coli* dalam air atau makanan juga dianggap memiliki korelasi tinggi dengan ditemukannya bibit penyakit pada pangan (Rahayu, 2007)

Usaha kecil sering dijumpai disekitar kita. Baik yang langsung menjajakan dilingkungan rumahnya maupun berada pada lokasi penjualan, yang salah satunya adalah pasar jajan Kota Gorontalo, tempat ini dikhususkan pemerintah kepada pedagang kaki lima untuk menjajakan dagangannya yaitu berupa makanan dan minuman. Harga yang relatif murah dan keberadaannya yang terletak pada pusat perbelanjaan, membuat banyak orang tertarik akan jenis usaha kecil ini yang salah satu paling banyak diminati adalah minuman es buah.

Minuman es buah merupakan minuman jajanan yang dijual tanpa kemasan khusus oleh pedagang, dan merupakan sebuah hidangan yang mengandung berbagai macam buah-buahan yang disediakan sesuai selera, biasanya komposisi yang terkandung adalah buah papaya, nangka, alpukat, apel, melon, dan lain sebagainya, lalu mencampurkannya dengan kuah yang telah diberi sirup (sop), gula putih, susu cair, dan bongkahan es batu (Wikipedia, 2011)

Manfaat es buah yang dapat melepaskan dahaga dan menyegarkan ini yang sangat diminati masyarakat luas, selain harganya yang relatif murah dan terjangkau. Namun dilokasi penjualan tersebut pedagang es buah pada umumnya belum memperhatikan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan yaitu sebagai salah satu upaya pencegahan kemungkinan terjadinya kontaminasi bakteri *E. coli* yang dapat menyebabkan penyakit diare yaitu penjual tidak mencuci tangan sebelum kontak dengan bahan es buah, pencucian peralatan (baskom dan sendok) es buah tidak dicuci dengan bersih yaitu tidak menggunakan sabun khusus pencuci piring, kaleng bekas susu cair yang digunakan sebagai salah satu bahan es buah dibuang dibuang begitu saja dibawah gerobak penjual. Sehingga rentan terkontaminasi oleh bakteri.

Berdasarkan hal diatas, maka mendorong peneliti untuk melakukan penelitian tentang : “ HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN DAN UJI KEBERADAAN BAKTERI *Escherichia coli* PADA ES BUAH YANG DIJAJAKAN DIPASAR JAJAN KOTA GORONTALO TAHUN 2012 “

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Es buah banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Karena selain dapat melepaskan dahaga dan menyegarkan, es buah juga mengandung buah-buahan yang mengandung nilai gizi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Namun tidak menutup kemungkinan minuman es buah belum memenuhi syarat kesehatan seperti :

- a. Mengandung mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit, seperti bakteri *E. coli*.
- b. Pedagang yang kurang bahkan tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan minuman.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini bagaimanakah hygiene sanitasi pengolahan dan uji keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada es buah yang dijual dipasar jajan Kota Gorontalo 2012 ?

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan dalam penelitian ini adalah :

### **1.4.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Hygiene Sanitasi pengolahan dan keberadaan bakteri *E.coli* dalam minuman es buah yang dijual dipasar jajan Kota Gorontalo Tahun 2012.

#### **1.4.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui hygiene sanitasi pengolahan minuman es buah dalam aspek penjamah makanan.
2. Untuk mengetahui hygiene sanitasi pengolahan minuman es buah dalam aspek persiapan tempat pengolahan es buah.
3. Untuk mengetahui hygiene sanitasi pengolahan minuman es buah dalam aspek peralatan dan bahan es buah.
4. Untuk mengetahui ada tidaknya *E.coli* pada minuman es buah yang akan diujikan pada saat penjualan.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

##### **1. Bagi pemerintah**

Sebagai masukan kepada BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) dan Dinas Kesehatan Kota Gorontalo khususnya bagian kesehatan lingkungan dalam hal pengawasan hygiene sanitasi makanan dan minuman sehingga program yang disusun dan dilaksanakan dapat lebih berhasil dan berdaya guna.

##### **2. Bagi Masyarakat**

Sebagai informasi kepada masyarakat luas mengenai kebersihan dan kandungan *E.coli* pada minuman es buah yang dijual dipasar jajan Kota Gorontalo.

##### **3. Bagi Penjaja/Pedagang Es Buah**

Sebagai informasi kepada semua penjaja/pedagang sop buah dipasar jajan Kota Gorontalo untuk lebih memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman sehingga tidak terkontaminasi mikroorganisme penyebab penyakit.

#### **4. Bagi Mahasiswa**

Menambah pengetahuan dan keterampilan penulis dalam bidang kesehatan lingkungan , serta untuk melengkapi syarat bagi penulis untuk menjadi sarjana kesehatan masyarakat, serta sebagai bahan masukan untuk pengetahuan selanjutnya.