

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Secara umum makanan sehat merupakan makanan yang higienis dan bergizi (mengandung zat hidrat arang, protein, vitamin, dan mineral). Agar makanan sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang betul, dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan (Mukono, 2008).

Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap hygiene dan sanitasi makanan dan minuman yang merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Depkes RI, 2003 ).

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. (Depkes RI, 2003).

Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri pathogen. Bakteri yang tergolong pathogen misalnya *Bacillus cereus*, *Bacillus antracis*, *Campylobacter jejuni*, *Clostridium Botulinium*, *Escherichia colli*,

*Pseudomonas cocovenenans*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* dan *Vibrio sp*  
(Nuran, 2011)

Salah satu bakteri yang terdapat dalam makanan jajanan adalah *Escherichia coli*. Dalam persyaratan mikrobiologi *Escherichia coli* dipilih sebagai indikator tercemarnya air atau makanan karena keberadaan bakteri *Escherichia coli* dalam sumber air atau makanan merupakan indikasi pasti terjadinya kontaminasi tinja manusia. Adanya *Escherichia coli* menunjukkan suatu tanda praktik sanitasi yang tidak baik karena *Escherichia coli* bisa dipindah sebarkan dengan kegiatan tangan ke mulut atau dengan pemindahan pasif melalui air, makanan, susu dan produk-produk lainnya (Supardi, 1999).

Laporan dari berbagai Negara menunjukkan bahwa kasus keracunan dan penyakit melalui makanan masih selalu terjadi diberbagai Negara. WHO melaporkan bahwa sekitar 70% dari penyakit diare yang terjadi di Negara – Negara yang sedang berkembang disebabkan oleh konsumsi makanan yang tercemar. Jika dilihat dari jumlah kasus keracunan makanan yang terjadi, industri jasa boga dan rumah makan memegang peranan penting sebagai penyebab utama kasus keracunan. Hasil survey di Amerika Serikat menyebutkan bahwa sebanyak 77% kasus keracunan makanan disebabkan oleh makanan yang dipersiapkan oleh industri jasa boga dan rumah makan, 20% kasus disebabkan oleh makanan yang dimasak dirumah, dan hanya 3% kasus disebabkan oleh makanan yang diproduksi oleh industry pangan (Sagung,2001).

Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan mencatat bahwa selama tahun 2004 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 (Antara, 2004).

Data dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Provinsi Gorontalo Tahun 2011 menemukan 8 sampel makanan jajanan tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan. Dimana pada makanan jajanan tradisional terdapat bakteri koliform.

Pasar sentral merupakan salah satu pasar yang berada di Kota Gorontalo yang merupakan pusat perbelanjaan untuk kebutuhan masyarakat. Keadaan ini memungkinkan tempat bertemunya segala macam masyarakat dengan segala penyakit yang ada pada masyarakat tersebut. Oleh karena itu pasar sentral merupakan salah satu tempat umum yang dapat merupakan tempat menyebarnya segala macam penyakit yang medianya melalui makanan, minuman, udara dan air. Fasilitas yang ada dipasar sentral yaitu tersedianya lokasi tempat penjualan yang diatur sesuai perjenis jualannya, tempat penampungan sampah, saluran pembuangan air limbah dan jambanisasi. Keadaan lokasi tempat penjualannya sesuai Kepmenkes RI NO. 942/Menkes/SK/VII/2003 belum memenuhi syarat kesehatan dimana lokasi penjualan kue berdekatan dengan jalan sehingga jajanan kue dapat terpajan dengan berbagai mikroorganisme yang bersumber dari pencemaran debu, asap dan bau,

selain itu juga menurut pengamatan peneliti lokasi tempat penjualan kue lantainya terlihat kotor dan tidak licin.

Jumlah pedagang jajanan yang berada dipasar sentral Kota Gorontalo sesuai data dari kantor pengelola pasar sentral yaitu berjumlah 16 pedagang kue, namun setelah peneliti survey langsung hanya mendapatkan jumlah pedagang 14 orang dimana dalam penjualannya setiap pedagang menjual berbagai macam kue basah yaitu kue cara isi, popaco atau kue perahu, apang bale, buu dan kue apang polote.

Wawancara yang peneliti lakukan dengan pedagang yang berada dipasar sentral, belum pernah ada kegiatan pemeriksaan tentang pengujian bakteri *Escherichia coli* pada jajanan tradisional dan survey awal yang telah peneliti lakukan bahwa sebagian besar banyak pedagang meletakkan atau menyajikan jajanan tidak menggunakan penutup makanan, sehingga serangga seperti lalat dapat menyebabkan masuknya berbagai mikroba kedalam makanan. Selain itu juga peneliti mengamati kebiasaan pedagang menjamah makanan jajanan tanpa menggunakan alas tangan atau peralatan yang biasa untuk mengambil makanan. Tangan merupakan penyebab terjadinya pencemaran makanan, Dimana mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah kedalam makanan, sehingga diupayakan mencuci tangan. Karena tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri pathogen dari tubuh, faeces, atau sumber lain ke makanan (Susana, dalam Fibria Agustina, 2011).

Hasil pengujian pra-lab yang peneliti lakukan pada salah satu sampel kue dengan menggunakan metode lempeng tuang ditemukan adanya bakteri pada sampel tersebut dan berdasarkan hasil dari uji penduga, dengan menggunakan rumus metode MPN, maka diperoleh jumlah bakteri  $2,4 \times 10^{-3}$  sel/ml. Sehingga dapat dikatakan pada kue tersebut positif mengandung bakteri coliform atau telah tercemar mikroba.

Dari latar belakang tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Kue dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* Pada kue Popaco Di Pasar Sentral Kota Gorontalo”

## **1.2. Identifikasi Masalah**

- 1.2.1. Penyajian pada kue dalam keadaan tidak tertutup dan kondisi lokasi tempat berjualan yang sangat kotor sehingga dapat menyebabkan terkontaminasi makanan.
- 1.2.2. Kebiasaan pedagang menjamah kue tanpa menggunakan alas tangan atau peralatan yang biasa untuk mengambil makanan.
- 1.2.3. Penjamah kue kurang menerapkan kebiasaan mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- 1.2.4. Hasil pra-lab yang dilakukan pada salah satu sampel kue dimana pada kue tersebut positif mengandung bakteri coliform atau telah tercemar mikroba.

### **1.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut: Apakah ada Hubungan Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah kue dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Kue Popaco Di Pasar Sentral Kota Gorontalo ?

### **1.4. Tujuan Penelitian**

#### 1.4.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan hygiene sanitasi dan perilaku penjamah dengan keberadaan *Escherichia coli* pada kue popaco yang ada dipasar sentral Kota Gorontalo

#### 1.4.2. Tujuan Khusus

1.4.2.1. Untuk mengetahui ada dan tidaknya bakteri *Escherichia coli* pada kue popaco

1.4.2.2. Untuk mengetahui hubungan antara keadaan lokasi tempat penjualan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada kue popaco

1.4.2.3. Untuk mengetahui hubungan antara penyajian dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada kue popaco

1.4.2.4. Untuk mengetahui hubungan antara pengangkutan makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada kue popaco

1.4.2.5. Untuk mengetahui hubungan antara perilaku penjamah dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada kue popaco

### **1.3 Manfaat Penelitian**

#### **1.3.1 Manfaat Teoritis**

Bagi perkembangan ilmu pengetahuan hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi mengenai hygiene sanitasi yang memenuhi syarat serta kualitas keamanan jajanan kue. Informasi ini penting bagi para peneliti selanjutnya yang tertarik dengan masalah – masalah yang berkaitan dengan perkembangan serta keamanan makanan jajanan tradisional.

#### **1.3.2 Manfaat Praktis**

1. Sebagai masukan kepada pengelola pasar agar dapat mengevaluasi kinerja serta memberikan sedikit sosialisasi untuk para pedagang makanan (jajanan tradisional) yang ada dipasar sentral Kota Gorontalo mengenai hygiene sanitasi serta perilaku penjamah kue yang sangat berpengaruh terhadap kualitas keamanan kue tersebut.
2. Sebagai bahan masukan bagi instansi yang terkait untuk meningkatkan upaya penyehatan makanan khususnya pada jajanan tradisional.

#### **1.3.3 Manfaat Bagi Peneliti**

Menambah pengetahuan dan keterampilan penulis dalam peminatan bidang kesehatan lingkungan, serta untuk melengkapi syarat bagi peneliti untuk menjadi sarjana kesehatan masyarakat.