

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Derajat kesehatan masyarakat merupakan salah satu indikator harapan hidup manusia yang harus dicapai, untuk itu diperlukan upaya-upaya dalam mengatasi masalah kesehatan masyarakat. Salah satu upaya yang dilakukan adalah mengatasi masalah-masalah sanitasi yang dapat mengganggu kesehatan.

Kondisi kesehatan masyarakat dapat dipengaruhi oleh keadaan lingkungan. Banyak aspek kesehatan dipengaruhi oleh lingkungan dan banyak penyakit yang dimulai dan didukung oleh faktor-faktor lingkungan. Kualitas lingkungan yang buruk merupakan penyebab timbulnya berbagai gangguan pada kesehatan masyarakat (Mulia, 2005).

Sanitasi lingkungan meliputi prinsip-prinsip usaha untuk meniadakan faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit, melalui kegiatan yang ditujukan untuk sanitasi air, sanitasi makanan, pembuangan limbah, sanitasi udara, vektor nyamuk dan hygiene perumahan (Ryadi, 1984). Sanitasi lingkungan mencakup sanitasi makanan karena sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman untuk dikonsumsi masyarakat.

Berdasarkan definisi dari WHO, makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan (Chandra, 2007). Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia agar bisa terus bertahan

hidup untuk itu harus menjaga kebersihan makanan agar tidak terkontaminasi dan membahayakan kesehatan.

Secara umum makanan sehat merupakan makanan yang higienis dan bergizi (mengandung zat hidrat arang, protein, vitamin, dan mineral). Makanan sehat harus memenuhi persyaratan minimal seperti yang telah ditetapkan oleh menteri kesehatan. Persyaratan agar makanan sehat dikonsumsi oleh masyarakat adalah bahan makanan yang akan diolah terutama yang mengandung protein hewani seperti, daging, susu, ikan/udang dan telur harus dalam keadaan baik dan segar. Dengan demikian agar makanan yang akan diolah memenuhi syarat, maka bahan tersebut harus tidak berubah bentuk, warna dan rasa, demikian pula asal dari bahan tersebut harus dari daerah/tempat yang diawasi. Agar makanan sehat maka makanan harus terbebas dari kontaminasi. Makanan yang terkontaminasi akan menyebabkan penyakit (*foodborn disease*) (Mukono, 2008).

Beberapa data *World Health Organization* (WHO) melaporkan bahwa sekitar 70% kasus diare yang terjadi di negara berkembang disebabkan oleh makanan yang telah tercemar (Arisman, 2012). Hal ini berarti pengawasan terhadap makanan dan minuman harus lebih ditingkatkan agar aman untuk dikonsumsi manusia.

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 jasa boga dan buatan rumah tangga (Isa, 2012).

Menurut penelitian Isa (2012) tentang hygiene sanitasi pada rumah makan di Universitas Negeri Gorontalo menunjukkan bahwa prinsip pemilihan bahan makanan 83% baik, prinsip penyimpanan bahan makanan 50% baik, prinsip pengolahan makanan 72% tidak baik, prinsip penyimpanan 50% baik, prinsip pengangkutan makanan 90% baik, dan prinsip penyajian makanan 61% baik. Perilaku dari penjamah makanan memberikan pengaruh terhadap rendahnya hygiene dan sanitasi sehingga dapat terjadi kontaminasi bakteri pada makanan.

Suatu penelitian oleh Arif Sanusi (2012) tentang cemaran bakteri pada bakso yang diujikan di Universitas Negeri Gorontalo menyimpulkan bahwa dari keempat lokasi penelitian, jumlah bakteri terbanyak pada lokasi 2 (Kantin B) dan lokasi 4 (Penjual bakso gerobak), ke dua lokasi sampel bakso tersebut tidak aman untuk di konsumsi karena melebihi standar maksimum cemaran bakteri pada pangan dimana lokasi 2 (kantin B) jumlah bakteri  $3,4 \times 10^5$  CFU/ml dan lokasi 4 (Penjual bakso gerobak) jumlah bakteri  $2,0 \times 10^5$  CFU/ml.

Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan yang buruk dapat disebabkan oleh tiga faktor yakni faktor fisik, faktor kimia dan faktor mikrobiologi. Sanitasi makanan yang buruk disebabkan oleh faktor mikrobiologi karena adanya kontaminasi oleh bakteri, virus, jamur dan parasit (Mulia, 2005). Bakteri umumnya merupakan penyebab kontaminasi terbanyak pada makanan. Salah satu penyebab kontaminasi bakteri pada makanan karena perilaku penjamah makanan yang kurang memperhatikan hygiene sanitasi

dalam melakukan penanganan makanan baik dalam hal pemilihan, penyimpanan, pengangkutan, pengolahan maupun penyajiannya.

Berdasarkan Kepmenkes No.942/Menkes/SK/VII/2003 penjamah makanan jajanan dalam melakukan pelayanan penanganan makanan harus memenuhi persyaratan antara lain : tidak menderita penyakit mudah menular, menutup luka, memakai celemek dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, memakai alat/perengkapan atau dengan alas tangan, tidak sambil merokok dan menggaruk anggota badan serta tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Dalam penyelenggaraan pelayanan makanan jika tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi penjamah makanan akan memungkinkan terjadi kontaminasi makanan. Akibat buruknya dapat timbul gangguan kesehatan pada orang yang akan mengkonsumsi makanan tersebut. Hal-hal tersebut banyak ditemukan di rumah makan/restoran, kantin maupun pedagang gerobak makanan. Salah satu tempat penjualan makanan yang digemari masyarakat adalah yang menyediakan makanan mie basah. Menurut SNI, mie basah adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan berbentuk khas mie yang tidak dikeringkan.

Berdasarkan data dari Badan Pengawasan, Obat dan Makanan (BPOM) Provinsi Gorontalo, pada tahun 2011 hasil pemeriksaan laboratorium ditemukan makanan mie bakso yang tercemar dengan bakteri *coliform*. Dari observasi awal yang dilakukan jumlah penjual makanan mie basah yang ada di lingkungan kampus Universitas Negeri Gorontalo sebanyak sembilan penjual yang terdiri dari 3 kantin

dan 6 gerobak dimana 3 kantin, 4 gerobak ada di kampus I, 1 gerobak ada di kampus II dan 1 gerobak ada di kampus III. Perilaku penjamah makanan yang kurang memperhatikan hygiene sanitasi terutama dalam penyajian makanan seperti mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menyajikan makanan mie basah dan tidak menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan tanpa disadari akan menjadi penyebab terkontaminasinya makanan oleh bakteri patogen juga didukung dengan belum ada data yang jelas tentang kesehatan makanan yang ada di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo. Dari uraian masalah di atas, maka peneliti terdorong untuk melakukan penelitian tentang “Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Keberadaan Bakteri Pada Mie Basah Di Lingkungan Universitas Negeri Gorontalo”.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

1. Kurangnya pengetahuan penjamah makanan sehingga tingkat pemahaman tentang prinsip hygiene sanitasi dalam pengelolaan makanan yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan dan penyajian masih rendah.
2. Menurut penelitian Novriyanti Isa (2012) tentang hygiene sanitasi pada rumah makan di Universitas Negeri Gorontalo menunjukkan bahwa prinsip pemilihan bahan makanan 83% baik, prinsip penyimpanan bahan makanan 50% baik, prinsip pengolahan makanan 72% tidak baik, prinsip penyimpanan 50% baik, prinsip pengangkutan makanan 90% baik, dan prinsip penyajian makanan 61% baik.

3. Observasi awal yang dilakukan dapat terlihat perilaku penjamah makanan dalam hal hygiene sanitasi masih rendah, dimana dalam melakukan pelayanan penyajian penjamah makanan tidak memperhatikan kebersihan seperti mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menyajikan makanan mie basah dan tidak menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan. Kondisi tersebut memberikan peluang untuk kontaminasi makanan oleh bakteri patogen. Kontaminasi bakteri patogen pada makanan akan mengakibatkan gangguan kesehatan masyarakat.
4. Hasil pemeriksaan Badan Pengawasan, Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2011 ditemukan makanan mie bakso yang tercemar bakteri *coliform*.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka rumusan permasalahan pada penelitian ini yaitu “Apakah terdapat hubungan antara perilaku penjamah makanan dengan keberadaan bakteri pada mie basah di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo?”

### **1.4 Tujuan Penelitian**

#### **1.4.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui hubungan perilaku penjamah makanan dengan keberadaan bakteri pada mie basah di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.

#### **1.4.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui keberadaan bakteri pada mie basah.

2. Untuk mengetahui hubungan perilaku penjamah makanan berdasarkan aspek pengetahuan dengan keberadaan bakteri pada mie basah.
3. Untuk mengetahui hubungan perilaku penjamah makanan berdasarkan aspek sikap dengan keberadaan bakteri pada mie basah.
4. Untuk mengetahui hubungan perilaku penjamah makanan berdasarkan aspek tindakan dengan keberadaan bakteri pada mie basah.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### 1.5.1 Manfaat Teoritis

Sebagai kontribusi penting dan memperluas wawasan serta dapat dijadikan sebagai rujukan untuk pengembangan penelitian ilmu kesehatan lingkungan di masa mendatang.

### 1.5.2 Manfaat Praktis

- a. Sebagai bahan masukan kepada instansi terkait untuk kiranya lebih meningkatkan pengawasan terhadap tempat-tempat penjualan makanan baik kantin maupun gerobak makanan yang ada di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo serta memberikan masukan data dan informasi yang dapat digunakan sebagai bahan pustaka.
- b. Sebagai bahan masukan kepada penyelenggara kantin dan pedagang gerobak makanan agar lebih memperhatikan hygiene sanitasi dan terus meningkatkan kualitas produknya.
- c. Sebagai bahan informasi kepada konsumen dalam hal ini para mahasiswa untuk lebih mengetahui kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam

mengonsumsi makanan dan juga masukan untuk lebih bijaksana dalam memilih tempat makan.