

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Undang-undang kesehatan No. 23 tahun 1992 pasal 10 menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui 15 macam kegiatan, yang salah satu diantaranya adalah pengawasan terhadap penyehatan makanan dan minuman agar mendukung peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Pengawasan terhadap penyehatan makanan dan minuman merupakan upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan dan makanan yang memungkinkan menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. (Depkes RI, 1992).

Makanan dan minuman yang tercemar dapat terjadi pada semua tahapan yang dilalui terutama pada proses pengolahan. Bila hal ini terjadi dapat menimbulkan kerugian terhadap masyarakat sebagai konsumen ataupun penjaja makanan dan minuman jajanan sebagai produsen. Masyarakat yang mengkonsumsi makanan dan minuman yang tercemar dapat menimbulkan suatu penyakit pada saluran pencernaan dan saluran pernapasan. Sedangkan bagi penjaja jajanan ini dapat mempengaruhi kelanjutan usahanya. Karena dapat menyebabkan hilangnya kepercayaan konsumen terhadap hasil produksinya.

Penyebab terkontaminasinya makanan oleh mikroba sering terjadi karena sanitasi pengelolaan makanannya yang tidak memenuhi syarat kesehatan, sehingga makanan tersebut sebenarnya tidak bisa lagi dikonsumsi karena akan terjadi gangguan kesehatan akibat keracunan makanan oleh mikroba. Oleh karena

itu sanitasi pengelolaan makanan dan higiene sanitasi perorangan sangat penting juga untuk diperhatikan karena makanan dapat menjadi media penularan penyakit (*Food Borne Disease*).

Di sekitar pusat Kota Gorontalo terdapat banyak penjual minuman jajanan es kelapa muda yang konsumennya juga cukup banyak. Minuman kelapa yang disukai oleh banyak orang terbuat dari air dan daging kelapa muda dengan bahan-bahan yang lain yaitu susu, gula merah dan es batu. Berdasarkan penelitian Atmiati (2012) tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan es buah yang dijual di sekitar pusat Kota Temanggung, dari 30 sampel es buah yang diteliti menunjukkan bahwa sebanyak 13 responden atau sebesar 43,3 % yang diambil sampel es buah positif mengandung bakteri *E. coli*. Penelitian lain oleh Tahaku (2012) tentang higiene sanitasi pengolahan dan uji keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada es buah yang dijajakan di pasar jajan Kota Gorontalo menunjukkan bahwa dari 6 penjual es buah yang dijajakan di pasar jajan Kota Gorontalo seluruh sampel terdapat bakteri *E. coli* atau 100 % sampel yang diuji tidak memenuhi syarat kualitas air minum.

Es kelapa muda dapat tercemar oleh beberapa jenis mikroba apabila cara pengolahannya tidak memenuhi syarat standar kesehatan. Misalnya higiene sanitasi pengolahan es kelapa muda yang tidak baik, begitu juga dengan air yang digunakan bukan air yang bersih. Mikroba yang dapat ditemukan pada makanan ini adalah jenis bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli*. Namun, yang paling banyak ditemukan pada umumnya adalah bakteri *Escherichia coli*, karena pengolahannya yang tidak baik.

*Escherichia coli* atau yang biasa disingkat *E. coli*, merupakan salah satu jenis spesies utama bakteri gram negatif yang termasuk dalam famili *Enterobacteriaceae*, berbentuk batang dan tidak membentuk spora. *E. coli* ini sesungguhnya merupakan penghuni normal usus, selain berkembang biak di lingkungan sekitar manusia. Kebanyakan *E. coli* tidak berbahaya, tetapi beberapa *E.coli* tipe O157:H7, dapat mengakibatkan keracunan makanan yang serius pada manusia (Arisman,2009). Keberadaannya di luar tubuh manusia menjadi indikator sanitasi makanan dan minuman, apakah pernah tercemar oleh kotoran manusia atau tidak.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka penulis merasa perlu membuat perumusan masalah yaitu apakah ada hubungan antara hygiene sanitasi dengan keberadaan bakteri *Eschericia coli* pada jajanan es kelapa muda yang dijual di Kota Gorontalo Tahun 2013.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui hubungan antara hygiene sanitasi dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan minuman es kelapa muda yang dijual di Kota Gorontalo Tahun 2013.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui apakah ada hubungan antara higiene sanitasi pemilihan bahan baku dengan keberadaan bakteri *E. coli* pada es kelapa muda.
2. Untuk mengetahui apakah ada hubungan antara higiene sanitasi penyimpanan bahan baku dengan keberadaan bakteri *E. coli coli* pada es kelapa muda.
3. Untuk mengetahui apakah ada hubungan antara higiene sanitasi pengolahan dengan keberadaan bakteri *E. coli* pada minuman es kelapa muda.
4. Untuk mengetahui apakah ada hubungan antara higiene sanitasi penyimpanan minuman jadi dengan keberadaan bakteri *E. coli* pada es kelapa muda.
5. Untuk mengetahui apakah ada hubungan antara higiene sanitasi pengangkutan dengan keberadaan bakteri *E. coli* pada es kelapa muda.
6. Untuk mengetahui apakah ada hubungan antara higiene sanitasi penyajian dengan keberadaan bakteri *E. coli* pada minuman es kelapa muda.
7. Untuk mengetahui ada atau tidaknya bakteri *Escherichia coli* pada minuman es kelapa muda.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Sebagai masukan bagi instansi yang terkait untuk meningkatkan upaya penyehatan makanan dan minuman.
2. Sebagai informasi bagi masyarakat tentang keamanan dalam mengkonsumsi makanan dan minuman.
3. Sebagai bahan masukan bagi peneliti lain untuk dapat melakukan penelitian selanjutnya.