

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan bahan yang paling penting dalam kehidupan manusia. Kedua jenis bahan ini paling banyak diperjual belikan di berbagai tempat, saat ini makanan dan minuman dijual dalam bermacam jenis dan bentuk, serta dikemas dengan kemasan yang menarik dan praktis, seperti dalam kaleng plastik atau kertas karton. Makanan dan minuman merupakan kemasan yang beredar di masyarakat mempunyai sisi positif dan negatif. Manfaat positifnya yaitu makanan dan minuman kemasan dapat dengan cepat dan mudah disajikan. Sisi negatifnya yaitu kandungan gizi pada makanan dan minuman kemasan tersebut berkurang karena telah melalui proses yang cukup panjang (Kepmenkes, 2003).

Minuman olahan yang sering diujakan di tempat-tempat terbuka seperti pasar tradisional, emperan pertokoan, dll, sangat besar kemungkinannya terkontaminasi oleh bakteri *Eschericia coli*, bakteri ini mudah menyebar dalam air dan mengkontaminasi bahan-bahan yang bersentuhan dengannya (Lestari dan Dewi, 2011).

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh badan penelitian departemen kesehatan RI bekerja sama dengan dinas kesehatan DKI Jakarta pada pedagang minuman jajanan menunjukkan, 55% pedagang tidak melakukan cuci tangan sebelum menangani minuman, 28,2% tidak mencuci tangan dengan sabun setelah buang air besar, terdapat 23,3% lap kotor yang digunakan sebagai lap pembersih, sebesar 28,3% tangan penjamah minuman ditemukan tidak bersih, 17,1% penjamah minuman berkuku panjang, dan 61,54% kontaminasi *Eschericia coli* positif pada minuman jajanan (Yunaenah, 2009).

Ada empat masalah utama keamanan pangan di Indonesia, yaitu masih banyak ditemukan produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dalam peredaran, masih banyak kasus penyakit dan keracunan melalui makanan yang sebagian besar belum dilaporkan dan belum diidentifikasi penyebabnya, masih banyak ditemukan sarana produksi dan distribusi pangan yang tidak

memenuhi persyaratan, terutama pada industri kecil atau industri rumah tangga, industri jasa boga dan penjual makanan jajanan, serta rendahnya pengetahuan dan kepedulian konsumen tentang keamanan pangan (Sari, 2003).

Dari data kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan oleh BPOM (2011) menunjukkan bahwa telah terjadi 128 KLB keracunan pangan di Indonesia sebanyak 38 kasus (29,69%) kejadian luar biasa keracunan pangan tersebut diakibatkan oleh cemaran mikroba, 19 kasus (14,84%) akibat keracunan cemaran kimia dan 71 kasus (55,47%) tidak diketahui penyebabnya (BPOM, 2011).

Berdasarkan pengujian laboratorium Balai POM di Gorontalo terhadap sampel makanan diduga penyebab keracunan pada tanggal 11 september 2013 maka diperoleh hasil bahwa makanan tersebut tidak memenuhi syarat terhadap parameter Nitrit, ALT, APM Koliform, APM Koliform Fecal dan *Stapylococcus aureu* (DinKes Pemerintah Kota Gorontalo, 2013).

Berdasarkan data yang diperoleh dari rekapitulasi laporan puskesmas yang masuk pada Dinas Kesehatan Kabupaten Temanggung tahun 2010 diperoleh gambaran penyakit diare menempati peringkat ke 2 dari 10 besar penyakit dengan jumlah sebanyak 19.576 (17,47%) penderita. Menurut perkiraan, kasus penyakit diare terjadi karena makanan yang terkontaminasi oleh bakteri patogen, mengingat di tahun 2010 terjadi keracunan makanan dengan *attack rate* sebesar 47,96% (DinKes Kabupaten Temanggung, 2010).

Penelitian yang dilakukan Damanik (2010) pada minuman jajanan di Sekolah Dasar Kota Palembang. Menyatakana bahwa 48,3% minuman jajanan positif terkontaminasi *Eschericia coli*, yaitu 29 sampel dari 60 sampel positif mengandung *Eschericia coli*.

Berdasarkan uraian di atas, untuk menguji kandungan cemaran mikroba pada es pisang ijo yang ada disekitar wilayah kota Gorontalo khususnya Kec. Kota Selatan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka masalah yang akan diteliti yaitu :

Berapakah jumlah cemaran mikroba (*Eschericia coli*) yang terkandung pada es pisang ijo yang beredar di Kecamatan Kota Selatan Kota Gorontalo.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah total mikroba (*Eschericia coli*) pada es pisang ijo yang beredar di wilayah kota Gorontalo.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, yaitu sebagai berikut

- a. Bagi peneliti : diharapkan dapat menambah dan memperdalam pengetahuan peneliti mengenai cemaran mikroba pada es pisang ijo.
- b. Bagi instansi : hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi penelitian selanjutnya. Sebagai bahan masukan kepada peneliti selanjutnya masalah es pisang ijo yang beredar di kecamatan kota selatan.
- c. Bagi masyarakat : diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan masukan tentang masalah kandungan cemaran bakteri pada minuman es pisang ijo yang beredar di kota Gorontalo tepatnya di kecamatan kota selatan.