

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman jajanan tidak boleh tercemar baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik, agar masyarakat dapat terhindar dari gangguan kesehatan akibat makanan (*food borne disease*) (Kepmenkes RI, 2003).

Saat ini masalah keamanan pangan sudah merupakan masalah yang sangat besar sehingga mendapat perhatian utama dalam penetapan kebijakan kesehatan masyarakat. Kejadian penyakit akibat pangan (*food borne diseases*) dan kejadian-kejadian pencemaran pangan tidak hanya terjadi di negara berkembang dimana kondisi sanitasi dan higiene umumnya buruk tetapi juga terjadi di negara-negara maju. Diperkirakan satu dari tiga orang penduduk di negara maju mengalami keracunan pangan setiap tahunnya bahkan di Eropa keracunan pangan merupakan penyebab kematian kedua terbesar setelah penyakit infeksi saluran pernapasan atas (BPOM, 2005).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat menyebabkan penyakit yang ringan dan berat bahkan berakibat kematian di antaranya diakibatkan oleh belum baiknya penerapan higiene makanan dan sanitasi lingkungan. Besarnya dampak terhadap kesehatan belum diketahui karena hanya sebagian kecil dari kasus-kasus yang akhirnya dilaporkan ke pelayanan kesehatan dan jauh lebih sedikit lagi yang diselidiki. Kasus-kasus yang dilaporkan di negara maju diperkirakan hanya sekitar 5 sampai 10 % sedangkan di banyak negara berkembang data kuantitatif yang dapat diandalkan pada umumnya sangat terbatas. Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia cukup besar ini terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti typhus, kolera, disentri, dan sebagainya. Dari 90 % kasus keracunan pangan disebabkan oleh kontaminasi mikroba (Hartono, 2006 dalam Yepi, dkk. 2013).

Anak-anak terutama anak sekolah rentan terhadap penyakit gangguan pencernaan yang diakibatkan mikroorganisme seperti diare dan tifoid. Diare

merupakan penyebab utama malnutrisi bahkan kematian. Korban kematian anak-anak diseluruh dunia akibat penyakit diare mencapai 6 juta jiwa pertahun khususnya yang berasal dari negara berkembang (Naria, 2005 dalam Selian, dkk. 2013).

Pada penelitian Yunaenah tahun 2009 tentang Kontaminasi E.coli pada Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar Wilayah Jakarta Pusat Tahun 2009, Hasil yang diperoleh dari penelitian ini menunjukkan sebesar 37 (56,92%) makanan jajanan anak SD dari 65 kantin di Jakarta Pusat positif terkontaminasi *Escherichia coli*, 40 (61,54%) makanan jajanan positif terkontaminasi *Escherichia coli* dan adapun faktor yang paling berpengaruh terhadap kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan jajanan adalah fasilitas sanitasi, tenaga penjamah serta cara penyajian makanan.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Yepi Kurniadi, Zulfan Saam, dan Dedi Afandi pada tahun 2013 tentang Faktor Kontaminasi Bakteri E.coli pada Makanan Jajanan di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang menunjukkan bahwa penyajian makanan, fasilitas sanitasi dan tenaga penjamah memiliki hubungan yang signifikan. Artinya apabila variabel ini memenuhi syarat tentunya akan mengurangi kontribusi terjadinya kontaminasi E. coli pada makanan jajanan di lingkungan kantin sekolah dasar wilayah Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa faktor yang paling dominan terhadap kontaminasi E. coli pada makanan jajanan di lingkungan kantin sekolah dasar wilayah Kecamatan Bangkinang adalah variabel penyajian makanan.

Berdasarkan uraian diatas, maka saya sebagai peneliti tertarik untuk mengangkat masalah ini sebagai bahan penelitian dengan judul “ Uji cemar bakteri pada jajanan yang dijual di lingkungan SDN 58 Dumbo Raya Gorontalo, karena dilihat dari segi kebersihan masih jauh dari aspek hygiene selain itu letak dari kantin di SDN 58 Dumbo Raya Gorontalo berdekatan dengan toilet sekolah sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat cemaran bakteri pada jajanan yang dijual di SDN 58 Dumbo Raya Gorontalo?
2. Apakah jumlah cemaran bakteri pada jajanan yang dijual di SDN 58 Dumbo Raya Gorontalo melebihi ambang batas yang ditetapkan SNI?

1.3 Tujuan Penelitian

Sejalan dengan rumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui ada tidaknya cemaran bakteri pada jajanan yang dijual di SDN 58 Dumbo Raya Kota Gorontalo.
2. Untuk mengetahui jumlah cemaran bakteri pada jajanan yang dijual di SDN 58 Kota Gorontalo melebihi ambang batas yang ditetapkan SNI.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1. Bagi masyarakat

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang ke higienenitas makanan dan sanitasi lingkungan

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai bahan acuan untuk dilakukan penelitian selanjutnya terhadap bakteri pada bahan pangan lainnya

3. Bagi Instansi

Sebagai bahan masukan untuk Kepala Dinas Kesehatan untuk melakukan penelitian bahan pangan yang dijajakan di Kota Gorontalo khususnya di lingkungan Sekolah Dasar

4. Bagi Pihak Sekolah

Dengan diketahuinya cemaran bakteri, maka sebagai masukan bagi pihak sekolah atau yang berwenang dalam hal pengelolaan dan pengaturan jajanan yang dijual disekolah