

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan adalah keadaan sehat baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal diselenggarakan berbagai upaya. Kesehatan salah satu di antara adalah pengamanan terhadap makanan dan minuman (UU RI, 2009).

Jika di tinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber utama energi, zat pembangunan dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit. Oleh karena itu prinsip dasar makanan sangat diperlukan agar konsumen dapat dilindungi kesehatannya dari bahaya kontaminasi makanan dan organisme penyakit menular.

Untuk memperoleh makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, makan perlu diadakan pengawasan terhadap pengolahan utamanya adalah usaha di peruntungkan untuk umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman adalah media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Depkes, 2004).

Untuk terhindar dari makanan dan minuman yang dapat membahayakan kesehatan maka pemerintah menetapkan standar persyaratan agar makanan dan minuman layak dan aman dikonsumsi oleh masyarakat .

Makanan yang aman adalah makanan yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga zat gizinya tidak rusak, serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Karena itu kualitas makanan, baik secara bakteriologis, kimia dan fisika harus selalu diperhatikan kualitas dari produksi.

Pangan untuk dikonsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh mikroorganisme (silanoang, 2008).

Pangan untuk dikonsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh mikroorganisme (Silanoang, 2008).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan (Depkes, 2003). Namun makanan jajanan ini masih mengandung resiko yang cukup potensial menyebabkan terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan. Oleh karena itu makanan yang dijual yang kita konsumsi haruslah diperhatikan karena untuk mencegah terjadinya resiko tersebut.

Salah satu bakteri indikator adalah bakteri yang keberadaannya dalam pangan menunjukkan bahwa makanan ataupun minuman tersebut pernah tercemar oleh feses manusia. Bakteri-bakteri indikator umumnya adalah bakteri yang lazim terdapat dan hidup pada usus manusia, jadi adanya bakteri tersebut pada makanan dan minuman pernah mengalami kontak dengan feses yang berasal dari usus manusia dan oleh karenanya mungkin mengandung bakteri patogen yang berbahaya (Widiyanti, 2004).

Escherichia coli atau biasa disingkat *E.coli* adalah salah satu jenis spesies utama bakteri gram negatif. Bakteri ini merupakan bakteri indikator penentu makanan dan minuman. Sejak tahun 1940 di Amerika Serikat telah ditemukan strain-strain *E.coli*

Pada umumnya bakteri ini hidup pada tinja, dan dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti diare, muntaber dan masalah pencernaan lainnya keberadaannya diluar tubuh manusia menjadi indikator makanan dan minuman, apakah pernah tercemar oleh kotoran manusia atau tidak. Keberadaan *E.coli* dalam air atau makanan juga dianggap memiliki korelasi tinggi dengan ditemukannya bibit penyakit pada pangan (Rahayu, 2007).

Usaha kecil sering dijumpai disekitar kita. Baik yang langsung menjejakan dilingkungan rumahnya maupun berada pada lokasi penjualan, yang langsung menjajankan dilingkungan rumahnya maupun berada pada lokasi penjualan, yang salah satunya adalah pasar jajan kota Gorontalo, tempat ini di khususkan

pemerintah kepada pedagang kaki lima untuk menjajankan dagangannya itu berupa makanan dan minuman.

Minuman es buah merupakan minuman jajanan yang dijual tanpa kemasan khususnya oleh pedagang dan merupakan sebuah hidangan yang mengandung berbagai macam buah-buahan yang disediakan sesuai selera, biasanya komposisi yang terkandung adalah buah pepaya, nangka, alpukat, apel, melon, dan lain-lain sebagainya, lalu mencampurkan dengan kuah yang telah diberikan sirup (sop), gula putih, susu, cair, dan bongkahan es batu (Wikipedia, 2011).

Manfaat es buah yang dapat melepaskan dahaga dan menyegarkan ini yang sangat diminati oleh masyarakat luas, selain harganya yang relative murah dan terjangkau. Namun dilokasi penjualan tersebut pedagang es buah pada umumnya belum memperhatikan makanan yaitu sebagai salah satu upaya pencegahan kemungkinan terjadi kontaminasi bakteri *E.coli* yang dapat menyebabkan penyakit diare yaitu penjual tidak mencuci tangan sebelum kontak dengan bahan es buah, pencuci peralatan (baskom dan sendok) es buah tidak dicuci dengan bersih yaitu tidak menggunakan sabun khusus pencucian piring. Kaleng bekas susu cair yang digunakan sebagai salah satu bahan es buah dibuang begitu saja di bawah gerobak penjual. Sehingga rentan terkontaminasi oleh bakteri.

Berdasarkan hal yang di atas, maka mendorong penelitian untuk melakukan penelitian tentang “*UJI BAKTERI COLIFORM PADA ES BUAH YANG DI PASAR KOTA GORONTALO*”.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini bagaimana uji bakteri *E.coli* pada es buah yang dijajakan di Pasar Jajan Kota Gorontalo 2016?

1.3 Manfaat penelitian

Manfaat dalam penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagi pemerintah

Sebagai masukan kepada BPOM (Badan pengawasan Obat dan Makanan) dan dinas kesehatan kota gorontalo khususnya bagian kesehatan lingkungan dalam hal pengawasan makanan sehingga program yang di susun dan dilaksanakan dapat lebih berhasil dan berdaya guna.

2. Bagi Masyarakat

Sebagai informasi kepada masyarakat luas mengenai kebersihan dan kandungan E.coli pada minuman es buah yang di pasar jajan kota gorontalo.

3. Bagi Penjaja/Pedagang Es Buah

Sebagai informasi kepada semua penjaja/pedagan sop buah di pasar jajan kota gorontalo untuk lebih memperhatikan makanan dan minuman sehingga tidak terkontaminasi mikroorganismen penyebab penyakit.

4. Bagi Mahasiswa

Menambahkan pengetahuan dan keterampilan penulis dalam bidang kesehatan, serta untuk melengkapi syarat bagi penulis menjadi Ahli Madya Farmasi, serta sebagai bahan masukan untuk pengetahuan selanjutnya.