

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyakit yang disebabkan oleh makanan (*food borne illness*) merupakan salah satu penyebab angka kesakitan dan kematian penduduk di Indonesia. Penyakit ini dapat ditularkan melalui makanan yang tidak dikelola dengan baik sehingga menjadi makanan yang tidak sehat bagi tubuh. Makanan yang sehat tidak hanya mengandung gizi seimbang, tetapi juga harus aman untuk dikonsumsi sehingga tidak menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan (*food borne diseases*) bagi orang yang mengonsumsinya. Makanan yang sehat dapat dihasilkan dari proses pengolahan yang benar sehingga menghasilkan kualitas makanan yang baik (Ningsih, 2014).

Berdasarkan data dari Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular menunjukkan bahwa 30% dari kasus keracunan dan infeksi di Indonesia disebabkan oleh makanan (Suarjanan dan Agung, 2013). Data frekuensi Kejadian Luar Biasa di Provinsi Bali, keracunan makanan tahun 2018 sebanyak 287 kasus (Dinkes Provinsi Bali, 2019). Kejadian tersebut disebabkan oleh beberapa faktor seperti alat dapur, permukaan tempat pengolahan makanan, penyimpanan makanan, dan penjamah makanan (Arisman, 2009).

Penjamah makanan adalah orang yang berhubungan dengan proses pengolahan dan penyajian makanan. Penjamah makanan juga memegang peran penting dalam melindungi kesehatan pembeli akibat kontaminasi makanan. Kontaminasi dapat

terjadi dua arah yaitu pedagang ke pembeli dan pembeli ke pedagang. Oleh karena itu pedagang harus memiliki kesehatan yang baik untuk bekerja sebagai penjamah. Mencuci tangan merupakan salah satu cara yang paling efektif dan sering dilewatkan untuk mencegah penyebaran berbagai jenis infeksi dan penyakit baik di rumah, tempat kerja dan rumah sakit (Sugiyono, 2010).

Perantara masuknya mikroorganisme ke dalam makanan atau tubuh manusia dapat melalui tangan penjamah atau pedagang makanan. Salah satu cara yang paling sederhana dan paling umum dilakukan untuk menjaga kebersihan tangan adalah dengan mencuci tangan menggunakan sabun. Mencuci tangan memegang peranan yang sangat penting terhadap penularan infeksi baik dari pedagang ke pembeli atau bahkan sebaliknya yang disebabkan oleh berbagai jenis bakteri, salah satunya adalah bakteri *Escherichia coli* (Depkes, 2009). Maka dari itu pedagang harus memperhatikan higienitas tangannya dengan cara selalu melakukan cuci tangan dengan benar.

Escherichia coli termasuk dalam famili *Enterobacteriaceae* yang dapat menyebabkan infeksi pada saluran cerna manusia. Infeksi *Escherichia coli* biasanya melalui konsumsi makanan yang tercemar, seperti daging yang mentah, daging yang dimasak setengah matang, dan susu mentah. Gejala infeksi *Escherichia coli* yaitu kram pada perut, diare, kadang bisa diare berdarah, demam, dan muntah-muntah. Penderita bisa sembuh setelah 10 hari namun terkadang bisa mengancam hidup manusia (WHO, 2014).

Escherichia coli juga merupakan bakteri patogen yang sering menyebabkan keracunan pangan dan juga menjadi salah satu mikroba indikator sanitasi (Ekawati,

Husnul, dan Hamidi, 2017). Selain itu, hasil penelitian yang dilakukan oleh Arisantini, Indriani, dan Wilopo (2018) menunjukkan bahwa *Escherichia coli* merupakan bakteri patogen terbesar penyebab KLB keracunan pangan dengan persentase 20%. Dari data Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional BPOM, pada tahun 2013 (semester 1), kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan sebanyak 597 kasus dan yang disebabkan oleh minuman sebanyak 416 kasus. Kejadian penyakit akibat pangan ini terjadi di berbagai daerah di Indonesia. Untuk kasus angka lempeng total menurut jurnal (Oktaviani Sinta Dewi , Ni Komang 2019) terdapat 2 pedagang makanan di daerah Renon Denpasar yang memiliki ALT melebihi standar yaitu 1.03×10^7 dan $1,22 \times 10^7$ dari nilai standar yaitu 10^7 . Dan menurut jurnal (Rusmaladewi, Ni Made 2019) di daerah Denpasar Sampalan melebihi standar yaitu $3,0 \times 10^6$ dari nilai standar yaitu 10^6 .

Pantai Sental Nusa Penida merupakan salah satu destinasi kunjungan masyarakat Nusa Penida dan masyarakat luar Nusa Penida. Selain pemandangan laut dan matahari terbenam yang indah, Pantai Sental juga memiliki daya tarik wisata kuliner sehingga selalui ramai dikunjungi wisatawan setiap hari. Sepanjang pantai, terdapat banyak penjual berbagai jenis makanan dan minuman seperti bakso, mie ayam, sate, nasi babi, terang bulan dan lainnya. Namun kebersihan tangan pedagang makanan di pantai sental perlu di uji untuk mengetahui kualitas makanan dan minuman yang di jual.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap keamanan dan kualitas makanan melalui angka uji lempeng total dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* di kawasan *Pantai Sental*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana hasil pemeriksaan angka lempeng total dan bakteri *Escherichia coli* pada tangan pedagang makanan di tempat wisata *Pantai Sental* Nusa Penida?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui angka lempeng total kuman dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada tangan pedagang makanan di tempat wisata *Pantai Sental* Nusa Penida

2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik responden meliputi, umur, pendidikan dan tindakan perilaku cuci tangan yang sering dilakukan saat bejualan oleh pedagang makanan dan minuman yang berada di Pantai Sental Nusa Penida
- b. Menghitung Angka Lempeng Total pada swab tangan pedagang makanan di tempat wisata *Pantai Sental* Nusa Penida
- c. Mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada swab tangan pedagang makanan di tempat wisata *Pantai Sental* Nusa penida.
- d. Mendeskripsikan hasil pemeriksaan berdasarkan karakteristik responden

D. Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini penulis mengharapkan dapat memberikan manfaat yaitu

1. Manfaat praktis

- a) Sebagai bahan informasi kepada masyarakat dan pedagang makanan untuk melakukan pengawasan terhadap infeksi dengan melakukan pemeriksaan swab tangan pedagang makanan.
- b) Untuk dapat dijadikan sebagai bahan acuan bagi peneliti berikutnya yang melakukan penelitian sejenis.

2. Manfaat teoritis

Dapat digunakan sebagai pengembangan ilmu pengetahuan mengenai pentingnya menjaga kebersihan tangan guna menurunkan penyebaran penyakit pada masyarakat.