

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Keracunan makanan masih menjadi masalah kesehatan di Indonesia. Patogen serta racun yang diproduksi oleh mikroba dapat menyebar melalui pangan. Pangan dapat memicu timbulnya perkara darurat jika memuat racun akibat cemaran kimia, bahan berbahaya, ataupun racun alamiah yang terkandung dalam pangan yang tidak sedikit diantaranya dapat menyebabkan kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan (Ahmad, 2018).

Menurut data Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes), terdapat 163 KLB keracunan makanan dan 7132 kasus pada tahun 2017. Bali merupakan salah satu dari lima wilayah di Indonesia dengan tingginya kasus keracunan makanan.

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Provinsi Bali, dilihat dari banyaknya korban kasus keracunan makan Buleleng menduduki peringkat pertama dengan korban 263 orang, disusul dengan Kabupaten Badung 166 orang, dan Gianyar 110 orang. Dilihat dari sumber jenis pangan, penyebab utama Kasus Luar Biasa keracunan pangan di wilayah Bali tahun 2017 diduduki oleh masakan rumahan dengan 20 kejadian (37,74%), selanjutnya diikuti dengan pangan olahan dan pangan jasa boga masing-masing 7 kejadian (13,21%), kemudian pangan jajanan atau siap saji 6 kejadian (11,32%). Pangan olahan memegang persentase tertinggi kedua sebagai jenis pangan penyebab KLB keracunan pangan (Dinkes, 2017).

Berbagai kasus keracunan makanan di Bali, khususnya daerah Buleleng sering terjadi di wilayah kawasan sekolah. Salah satu daerah di Buleleng dengan kasus keracunan makanan terbaru di tahun 2022 adalah Kecamatan Kubutambahan. Kasus keracunan makanan di Kecamatan Kubutambahan terjadi di SMP Negeri Satap 2 Kubutambahan dengan korban siswa sebanyak 84 siswa. Para siswa diduga mengalami keracunan makan sesuai mengonsumsi nasi bungkus, adapun gejala yang timbul dari para korban adalah muntah, mual, pusing hingga diare semakin bertambah (Disdikpora Buleleng, 2022).

Keracunan makanan dapat disebabkan karena tidak baiknya pengolahan makanan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku, yaitu kebersihan orang yang mengolah dan distribusi makanan (Riyanto dan Abdillah, 2012). Faktor kebersihan dari para pengolah makanan merupakan bagian dari *personal hygiene* yang sangat mempengaruhi kualitas dan kebersihan dari makanan yang dijual. *Personal hygiene* mencakup semua aspek kebersihan dalam perorangan yang bertujuan untuk menjaga kebersihan hidup bersih serta kebersihan seluruh anggota tubuh.

*Personal hygiene* yang masuk dalam konteks pengolahan makanan dapat dicapai apabila para pekerja memahami pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan dirinya sendiri. Kontaminasi pada makanan dapat diakibatkan oleh mikroorganisme dan parasit, makanan dapat menjadi sumber penyakit jika ditangani dengan tidak benar atau disajikan dengan cara yang tidak higienis (Souisa dan Mamuly, 2019).

Pedagang kantin di Sekolah Menengah Pertama (SMP) merupakan salah satu sumber utama kontaminasi makanan karena penyajiannya yang kurang higienis.

Melalui tangan yang berkontak langsung dengan makan tanpa memperhatikan kebersihan tangan, melalui nafas, keringat serta rambut penjamah mampu mengurangi kualitas kebersihan hingga mencemari makanan yang disajikan. Kontaminasi dari tangan dapat terjadi ketika pemindahan kotoran feses manusia tidak dibersihkan dengan mencuci tangan yang baik dan benar. Tidak mencuci tangan merupakan sumber potensial mikroorganisme patogen yang dapat masuk ke dalam rantai makanan. Kebersihan penjamah makanan perlu diperhatikan, terutama kebersihan tangan. Tangan yang tidak bersih dengan kuku jemari yang panjang, tidak membasuh tangan dengan sabun sebelum memegang makanan dan setelah ke kamar mandi, serta memakai perhiasan dengan ukiran, seperti cincin dan gelang, dapat menyebabkan kontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus* (Khalisah, 2021).

Bakteri *Staphylococcus aureus* merupakan bakteri yang bersifat enterotoksin. Hidung, mulut, tangan, dan alat masak penjual makanan sering terkontaminasi silang oleh bakteri ini. Bakteri *Staphylococcus aureus* termasuk dalam bakteri gram positif, memiliki bentuk yang bulat serta susunannya yang bergerombol, bersifat non-motil, tidak berkapsul dan tidak berspora serta mampu mendekomposisi glukosa. *Staphylococcus aureus* ditemukan sebagai flora kulit normal serta pada selaput lendir manusia. Dalam kondisi yang mendukung, entitas organik ini dapat menghasilkan enterotoksin yang dapat membahayakan tubuh serta mampu menyebabkan kontaminasi makanan yang mampu mengakibatkan seseorang mengalami keracunan makanan, muntah-muntah, sakit perut, dan diare. Makanan dapat terkontaminasi oleh bakteri ini melalui bersin dari penderita atau dapat juga dari penderita yang terkena *Staphylococcus aureus* pada kulit. Dikarenakan lebih dari separuh orang dewasa memiliki *Staphylococcus aureus* di hidung mereka,

masuk akal untuk berasumsi bahwanya makanan yang ditangani secara langsung dapat mengandung bakteri *Staphylococcus aureus* (Meilisnawaty dkk., 2015).

Berdasarkan latar belakang di atas serta berdasarkan observasi yang dilakukan penulis diketahui bahwa para pedagang kantin di Sekolah Menengah Pertama (SMP) di Kecamatan Kubutambahan tidak mencuci tangan dengan baik yaitu tidak menggunakan sabun dan tidak membilas pada air mengalir serta pencucian tangan tidak dilakukan selama 60 detik, dimana hal tersebut dapat berpotensi membawa bakteri *Staphylococcus aureus*, sehingga peneliti terdorong untuk melakukan penelitian berjudul “Identifikasi Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Tangan Pedagang Kantin Sekolah Menengah Pertama di Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng”

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Apakah terdapat bakteri *Staphylococcus aureus* pada tangan pedagang di kantin Sekolah Menengah Pertama (SMP) Kecamatan Kubutambahan?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya bakteri *Staphylococcus aureus* pada tangan pedagang kantin Sekolah Menengah Pertama (SMP) di Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng.

## **2. Tujuan khusus**

- a) Untuk mengetahui karakteristik para responden berdasarkan usia dan tingkat pendidikan.
- b) Untuk mengetahui *personal hygiene* khususnya kebersihan tangan pada tangan pedagang kantin Sekolah Menengah Pertama (SMP) di Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng.
- c) Untuk mengidentifikasi bakteri *Staphylococcus aureus* pada tangan pedagang kantin Sekolah Menengah Pertama (SMP) di Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng sebagai salah satu bakteri penyebab kasus keracunan makanan.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **a) Manfaat teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang bakteriologi dan dapat dijadikan dasar penelitian lebih lanjut mengenai identifikasi bakteri *Staphylococcus aureus*.

### **b) Manfaat praktis**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam memberi informasi atau dapat sebagai acuan untuk lebih memperhatikan kualitas makanan dan kebersihan para pedagang. Dapat pula dijadikan acuan untuk instansi dalam meningkatkan higienitas pada kantinnya sendiri. Serta dapat memberikan gambaran pada konsumen untuk lebih bijak dalam memilih makanan bersih serta higienis terutama dalam lingkungan sekolah.