

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan pokok yang mendasar bagi setiap manusia terdiri dari kebutuhan sandang, pangan dan papan. Pada zaman yang modern ini kebutuhan manusia semakin beragam. Hal tersebut tercermin pada tingkat kebutuhan masyarakat yang semakin beragam dan semakin meningkat, sehingga mengakibatkan masyarakat kesulitan dalam hal menentukan mana kebutuhan primer dan mana kebutuhan sekunder. Namun, dari sekian banyak kebutuhan manusia, kebutuhan pangan masih menjadi kebutuhan pokok yang mesti selalu menempati urutan atas dalam hal permintaan kebutuhan masyarakat (Suryana : 2008).

Pangan merupakan suatu kebutuhan dasar utama bagi manusia untuk dapat mempertahankan hidup, oleh karena itu kecukupan pangan bagi setiap orang pada setiap waktu merupakan hak azazi yang harus dipenuhi (Ismet, 2007; Suryana, 2008).

Makanan yang dibutuhkan harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizinya, hal lain yang juga diperhatikan dalam memilih makanan antara lain adalah, cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Pilihan makanan banyak tersedia di berbagai tempat dengan kualitas bervariasi. Dapat dipastikan, di mana ada aktivitas manusia, disitu pula akan banyak ditemukan penjual makanan salah satunya rumah makan. Pada akhir-akhir ini banyak terjadi kasus keracunan makanan, misalnya keracunan bakteri *Escherichia coli* akibat mengkonsumsi makanan yang dijual di rumah makan. Kondisi ini menunjukkan bahwa sanitasi makanan di rumah makan belum terjamin sepenuhnya (Dita, 2010)

Warung makan merupakan usaha penjualan makanan jadi berskala kecil. Sebagian besar warung makan merupakan tempat makan sederhana dan yang biasanya dikunjungi oleh kalangan menengah kebawah. Tetapi tidak jarang pula dijumpai kalangan kelas menengah ke atas yang makan di tempat ini. Ciri khas warung makan adalah memiliki ruang dan perabot yang sederhana. Meskipun demikian, banyak juga dijumpai warung makan yang menyajikan makanan dengan rasa sangat enak dan harganya terjangkau (Wulan, 2009).

Bakteri *Escherichia coli* merupakan mikro organisme dengan habitat alami dalam saluran pencernaan baik manusia maupun hewan. *Escherichia coli* pertama kali diisolasi pada tahun 1885 oleh Theodor Escherich dari tinja seorang anak kecil. Bakteri ini berbentuk batang berukuran 0,4-0,7 x 1,0-3,0 μm , termasuk gram negatif, dapat hidup berkelompok, umumnya motil yaitu mampu bergerak dengan sendirinya, tidak membentuk spora, serta fakultatif anaerob (Fardiaz, 2009)

Wabah Bakteri *Escherichia coli* sungguh membuat kalut negara-negara di Eropa. Misteri Asal-usul penyebaran bakteri yang telah menelan 23 korban jiwa ini belum juga terpecahkan. *World Health Organisation* (WHO) melaporkan penyakit akibat bakteri *Escherichia coli* yang melanda Jerman dan 11 negara lainnya di wilayah Eropa hingga kini telah mencapai 2.260 kasus dan mengakibatkan kematian 22 orang. Hingga 5 Juni 2011, Jerman telah melaporkan timbulnya 1.536 kasus EHEC (*Enterohemorrhagic Escherichia coli*) tanpa HUS (*Haemolytic Uraemic Syndrome*) yaitu peningkatan sebanyak 108 kasus dari satu hari sebelumnya– dan mengakibatkan kematian terhadap enam orang.

Secara keseluruhan, 31 kasus HUS –satu orang meninggal– dan 71 kasus EHEC (*Enterohemorrhagic Escherichia coli*) dilaporkan terjadi di 11 negara Eropa, yaitu Austria, Ceko, Denmark, Perancis, Belanda, Norwegia, Polandia, Spanyol, Swedia, Swiss dan Kerajaan Inggris. Tidak hanya di Eropa, penyakit *Escherichia coli* juga terjadi di Amerika Serikat.

WHO menjelaskan Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit AS sebelumnya telah melaporkan terjadinya dua kasus HUS (*Haemolytic Uraemic Syndrome*), yang keduanya berkaitan dengan penyakit *Escherichia coli* di Eropa dan terbawa melalui perjalanan. Seperti yang diungkapkan WHO pekan lalu, *Escherichia coli* timbul akibat adanya ketegangan yang jarang ditemukan pada bakteri.

EHEC (*Enterohemorrhagic Escherichia coli*) merupakan ketegangan bakteri *Escherichia coli* yang sangat parah, biasanya ditemukan pada usus binatang, terutama binatang-binatang menyusui/pemamah biak. Menurut WHO, EHEC (*Enterohemorrhagic Escherichia coli*) memproduksi racun yang dikenal sebagai “Shigatoxin” atau “verotoxin”, yang bisa merusak sel-sel darah serta ginjal. Penyakit EHEC (*Enterohemorrhagic Escherichia coli*) dapat dikenali melalui beberapa gejala, yaitu orang yang bersangkutan mengalami kram perut dan diare, yang mungkin juga disertai pendarahan. Gejala EHEC (*Enterohemorrhagic Escherichia coli*) dapat juga berupa demam dan muntah-muntah, kata WHO. Kebanyakan pasien yang terkena EHEC (*Enterohemorrhagic Escherichia coli*) akan berangsur sembuh dalam waktu 10 hari. Dalam sejumlah kecil kasus, terutama pada anak-anak dan orang tua, penyakit tersebut dapat menjadi penyakit yang mengancam nyawa, seperti HUS

(*Haemolytic Uraemic Syndrome*) yang bisa menyebabkan gagal ginjal akut, anemia haemolytic dan rendahnya tingkat trombosit.

Sementara itu, di Indonesia Kementerian Kesehatan telah memberikan panduan untuk mencegah EHEC (*Haemolytic Uraemic Syndrome*) dan HUS (*Haemolytic Uraemic Syndrome*), yaitu dengan mengimbau masyarakat menjalankan perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) seperti mencuci tangan pakai sabun setelah buang air besar (BAB) sebelum makan. Mereka yang mengalami diare disertai pendarahan ataupun menderita sakit setelah bepergian dari Jerman dan kontak dengan penderita, diimbau segera berkonsultasi kepada dokter atau petugas kesehatan. Kementerian Kesehatan juga mengingatkan lima kunci untuk keamanan pangan seperti yang dianjurkan WHO, yaitu jaga kebersihan; pisahkan bahan mentah dengan makanan matang; masak makanan sampai matang; jaga makanan pada suhu aman; dan gunakan air bersih untuk mencuci bahan pangan. Sehingga dapat terhindar dari wabah yang disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli*.

Berdasarkan data yang dihimpun dari beberapa hasil penelitian diketahui kontaminasi *Escherichia coli* makanan menurut jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) antara lain adalah kontaminasi *Escherichia coli* makanan Restoran di hotel 33,3%, Restoran di luar hotel 31,3%, Jasaboga 38,2%, Warung 32,9%, Pedagang Kakilima 40,7%, dan Industri Makanan 21,3%. (Dita, 2010) Djaja dkk memperoleh kontaminasi *Escherichia coli* pada Pedagang Kakilima 22,4%, Rumah Makan 26,3%, dan Jasaboga 11,8%, dua dari informasi tersebut membuktikan bahwa kontaminasi makanan yang disajikan kepada para konsumen masih cukup tinggi dan bervariasi menurut jenis TPM. Konsemen yang

mengonsumsi makanan terkontaminasi berisiko terjangkit penyakit bawaan makanan yaitu, penyakit gangguan pencernaan dan bahkan dapat memicu kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan dengan gejala mual/muntah, pusing, dan diare. Kasus KLB keracunan pangan merupakan fenomena gunung es, artinya tidak semua kasus atau kejadian dapat dilaporkan. WHO menyebutkan bahwa setiap satu kasus yang berkaitan dengan KLB keracunan pangan di suatu negara berkembang, maka paling tidak terdapat 99 kasus lain yang tidak dilaporkan (BPOM RI, 2012). Data ini membuktikan bahwa di rumah makan/restoran tidak menutup kemungkinan masih adanya kontaminasi bakteri *Escherichia coli* (Dita, 2010)

Keamanan pangan menurut Undang undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Definisi lainnya keamanan pangan diartikan sebagai terbebasnya makanan dari zat atau bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu terdapat secara alami dalam bahan makanan yang digunakan atau tercampur secara sengaja atau tidak sengaja kedalam bahan makanan atau makanan jadi. (Moehyi, 2000).

Keamanan pangan merupakan karakteristik yang sangat penting dalam kehidupan, baik oleh produsen pangan maupun oleh konsumen. Bagi produsen harus tanggap bahwa kesadaran akan pentingnya kesehatan bagi konsumen sudah semakin tinggi sehingga menuntut perhatian yang lebih besar pada aspek keamanan pangan. Keberhasilan suatu produk pangan untuk menembus pasar internasional juga sangat di tentukan oleh faktor ini. Di lain pihak sebagai konsumen sebaiknya mengetahui bagaimanapun cara memilih dan mengonsumsi

makanan yang aman. Perlu diketahui bahwa bahan-bahan atau organisme yang mungkin terdapat dalam makanan dan dapat menimbulkan keracunan atau penyakit menular terdiri atas beberapa bahan mulai dari bahan kimia beracun (misalnya beberapa bahan tambahan makanan), obat-obatan, logam, hingga pestisida.

Sampai saat ini telah banyak upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas keamanan makanan. Khususnya melalui upaya peningkatan kualitas higiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan. Usaha tersebut tidak mudah untuk dilaksanakan, karena pada hakekatnya makanan yang dikonsumsi oleh manusia mencakup jumlah dan jenis yang sangat bervariasi dan dihasilkan oleh tempat pengolahan makanan yang jumlahnya terus meningkat dari waktu ke waktu. Fakta ini membuktikan bahwa masih terdapat banyak masalah kesehatan dan keamanan pangan yang perlu mendapat perhatian. Masalah tersebut merupakan masalah yang semakin kompleks dan merupakan tantangan yang harus dihadapi di masa mendatang, karena di satu pihak masyarakat akan semakin peka terhadap tuntutan untuk memperoleh makanan dengan kualitas yang baik (Niawatin, 2012).

Kota Denpasar adalah ibukota Provinsi Bali yang memiliki tingkat kepadatan penduduk tinggi . Banyak pendatang dari luar kabupaten dan luar pulau berlomba-lomba untuk mencari nafkah di Kota Denpasar dan salah satunya adalah membuat tempat atau warung makan khas tempat asal mereka yang menjual berbagai macam makanan yang menggugah selera konsumen. Namun makanan yang menggugah selera belum tentu aman untuk dikonsumsi karena berbagai faktor seperti mutu bahan makan, hygiene pemasakan, adanya cemaran bakteri

pada waktu pengolahan bahan pangan, serta pada saat pendistribusian yang kurang dijaga kualitasnya. Sebagai pembeli, konsumen harus memiliki kiat khusus dalam memilih makanan yang akan dikonsumsinya. Hal ini menjadi penting karena memberi dampak langsung terhadap kesehatan tubuh kita. Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan ini maka peneliti tertarik untuk meneliti apakah makanan yang dijual diwarung makan di wilayah Kota Denpasar tersebut sudah aman dikonsumsi konsumen.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah kandungan cemaran bakteri *Escherichia Coli* dan skor penilaian keamanan pangan pada warung makan di Kota Denpasar ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui kandungan cemaran bakteri *Escherichia coli* dan skor penilaian keamanan pangan pada warung makan di Kota Denpasar

2. Tujuan khusus

- a) Mengidentifikasi kandungan cemaran *Escherichia coli* pada menu utama makanan pada warung makan di Kota Denpasar
- b) Menginterpretasikan skor penilaian keamanan pangan pada warung makan di Kota Denpasar
- c) Menganalisis hubungan cemaran bakteri *Escherichia coli* dan skor keamanan pangan pada warung makan di kota denpasar

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Menambah wawasan pengetahuan bagi konsumen tentang pentingnya keamanan pangan terhadap kandungan cemaran *Eschericia coli* pada makanan di warung makan agar dapat jeli memilih makanan sehat dan kebersihannya terjaga. Dapat memberikan informasi kepada pengusaha makanan mengenai pentingnya keamanan pangan agar mutu dan kualitas makanan terjamin kesehatannya.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam pengembangan ilmu pengetahuan serta penerapannya, khususnya dibidang kesehatan. Bagi instansi terkait dan bagi para peneliti untuk dapat melanjutkan kajian serta sebagai referensi bagi peneliti-peneliti lainnya