

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan sumber energi bagi tubuh maka dari itu pangan yang dikonsumsi harus dijaga kualitasnya agar gizi yang terkandung dapat digunakan oleh tubuh dengan maksimal dan tidak memberikan dampak negatif dalam tubuh. Pangan yang aman merupakan pangan yang terbebas dari cemaran biologis, fisik maupun kimia yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan fisik maupun psikologis dari manusia (Hariyadi, 2017). *World Health Organization* (WHO) pada tahun 2005, sekitar 70% kasus penyakit diare karena makanan yang terkontaminasi oleh bakteri pathogen seperti bakteri Coliform (*Eschericia coli*, *Enteribacter arogenes*), *Shigella spp*, *Salmonella spp*, dan *Virbrio cholerae*. Pada tahun 2022, WHO dan UNICEF melaporkan, terjadi sekitar 2 milyar kasus diare dan 1,9 juta anak balita meninggal karena diare di seluruh dunia (LAKIP, 2022). Menurut Kemenkes, kasus diare di Indonesia masih banyak terjadi diberbagai wilayah dan terdapat kenaikan kasus pada bulan Agustus 2023 yaitu 189.215 kasus (Ditjen P2PM, 2023). Kasus diare di Provinsi Bali tahun 2024 dilaporkan terjadi sebanyak 75.440 kasus dan di Kabupaten Tabanan dilaporkan terjadi 10.074 kasus diare (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2024).

Diare adalah suatu kondisi dimana seseorang buang air besar dengan konsistensi lembek atau cair, bahkan dapat berupa air saja dan frekuensinya lebih sering dalam satu hari. Penularan bakteri patogen dalam menyebabkan diare dapat terjadi melalui air yang terkontaminasi kotoran manusia yang terinfeksi. Penularan

juga dapat terjadi melalui kontak dari pekerja yang terinfeksi selama makanan diproses berlangsung (Andriani dan Husna, 2018).

Foodborne disease merupakan penyakit yang diakibatkan karena mengonsumsi makanan yang tercemar mikroba patogen. Penyakit yang ditularkan melalui makanan mencakup lingkungan penyakit yang etiologinya bersifat kimiawi maupun biologis, termasuk penyakit kolera dan diare, sekaligus beberapa penyakit parasit (Arum, Giovani, Indah, 2021). Berbagai faktor yang mengakibatkan kontaminasi makanan sehingga mengakibatkan *foodborne illness* adalah adanya kesalahan penyiapan makanan beberapa jam sebelum di makan, di sertai dengan terjadinya kontaminasi silang akibat *personal hygiene* yang buruk dalam mengolah makanan dan penyimpanannya dalam suhu yang baik untuk pertumbuhan bakteri patogen serta pemasakan atau pemanasan yang kurang memadai untuk mengurangi patogen (Sitepu, 2015). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/V2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi jasa boga, *hygiene* sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan terhadap faktor makanan, orang, tempat, perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Banyak makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan sehingga menimbulkan gangguan kesehatan seperti makanan jajanan yang diolah secara tradisional (Nasution, 2020).

Makanan dan minuman tradisional pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya terhadap bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia dan, fisik. Adanya bahaya atau cemaran tersebut seringkali terdapat dan ditemukan karena rendahnya mutu bahan baku, teknologi pengolahan, belum diterapkannya praktik *hygiene* perorangan dan kurangnya kesadaran pekerja maupun produsen

dalam menangani makanan tradisional yang baik dan benar (Sitepu, 2015). *Cyclea barbata* Miers yang dikenal masyarakat sebagai cincau hijau, merambat atau menjalar sepanjang 5-16 m dengan cara memanjat pohon inang atau tumbuh di tanah, tumbuh liar di pinggiran hutan, atau di semak belukar (Asep dan Monika, 2017). Cincau hijau merupakan salah satu makanan tradisional, yang banyak dikonsumsi, karena mudah diperoleh dan harganya relatif murah serta manfaatnya terhadap kesehatan yaitu dapat mengatasi panas dalam, darah tinggi, dan demam. Makanan ini dibuat dengan cara peremasan daun cincau hijau yang telah ditambahkan dengan air matang, dan setelah disaring dibiarkan mengendap akan menghasilkan lapisan agar-agar berwarna hijau (Sitepu, 2015). Akan tetapi cincau hijau yang dijual tersebut rentan terkontaminasi oleh bakteri. Umumnya lokasi penjualan cincau hijau ditemukan ditepi-tepi jalan dan terkadang berada dekat dengan selokan dan pasar tradisional. Terkadang penjual kurang memperhatikan kebersihan lingkungannya baik selama proses pembuatan cincau hijau maupun selama berjualan. Tidak menutup kemungkinan terjadinya pencemaran oleh mikroba (Sitepu, 2015).

Penelitian yang dilakukan Nasution, dkk., (2017) untuk mengetahui cemaran bakteri pada cincau hijau di Kota Pekanbaru, menyebutkan ALT (pergram) 0.2×10^6 - 17.4×10^6 . Cemaran bakteri dapat disebabkan, antara lain: lokasi penjualan yang ditepi- tepi jalan dan terkadang berada dekat dengan selokan dan pasar tradisional, serta kebersihan lingkungan yang kurang baik saat proses pembuatan dan penjualan cincau hijau.

Banyak perilaku menyimpang yang dilakukan oleh para penjual cincau, dari segi *personal hygiene* diantaranya tidak menutup mulut sewaktu batuk maupun

bersin, kurang menjaga kebersihan tangan sewaktu menjamah minuman, peralatan yang ada kurang bersih seperti gelas dan sendok, fasilitas sanitasi yang ada yaitu tempat sampah dengan keadaan terbuka dan air bersih untuk mencuci gelas dan sendok yang digunakan secara berulang – ulang. Terdapat beberapa pedagang yang merokok disekitaran tempat jualan dan menggaruk anggota badannya sebelum melayani konsumen tanpa mencuci tangannya kembali. Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk menentukan angka kuman pada cincau hijau di Pasar Tabanan.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimanakah gambaran angka kuman dan karakteristik tingkat *personal hygiene*, usia dan tingkat pendidikan penjual cincau hijau di Pasar Tabanan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

Mengetahui angka kuman dan tingkat *personal hygiene* penjual cincau hijau di Pasar Tabanan.

2. Tujuan Khusus:

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjual cincau hijau berdasar tingkat *personal hygiene*, usia, dan tingkat pendidikan.
- b. Menghitung angka kuman pada cincau hijau yang dijual di Pasar Tabanan.

- c. Mendeskripsikan angka kuman berdasarkan karakteristik penjual cincau hijau di Pasar Tabanan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis:

Dapat menambah referensi bagi peneliti mengenai angka kuman pada makanan dan sekaligus mengenai kesehatan khususnya tentang hygiene sanitasi makanan maupun minuman yang sesuai dengan standar kesehatan.

2. Manfaat Praktis:

a. Bagi Institusi

Menambah sumber kepustakaan bagi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Denpasar.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian yang diperoleh nantinya diharapkan dapat menjadi salah satu sumber informasi bagi calon peneliti berikutnya sebagai tambahan referensi.

c. Bagi Dinas Kesehatan

Bagi Dinas kesehatan agar bisa melakukan pembinaan bagi pedagang khususnya pedagang cincau hijau.