

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hidangan tradisional seperti “makanan pasar” saat ini populer tidak hanya di pasar tradisional tetapi juga di toko-toko dan supermarket. Hal ini menunjukkan bahwasanya masyarakat masih menikmati masakan yang tersedia di pasar. Selain itu, telah terjadi perubahan signifikan pada rasa dan penyajian makanan yang ada di pasaran saat ini. Makanan juga bisa berbahaya bagi kesehatan jika tidak ditangani dengan benar dan terkontaminasi bakteri. Tata cara produksi yang tidak sehat, penyimpanan yang kotor, dan penjualan jajanan yang kurang mendapat perhatian semuanya dapat memicu terjadinya penularan (Makhabbah, 2022).

Salah satu penyebab utama penyakit dan kematian di kalangan masyarakat Indonesia ialah infeksi bawaan makanan. Makanan yang tidak ditangani dengan benar dan mengakibatkan pola makan yang tidak sehat bagi tubuh dapat menyebarkan penyakit ini. Selain memiliki profil gizi seimbang, makanan sehat juga harus dikonsumsi dengan benar untuk mencegah terjadinya infeksi bawaan makanan pada pelanggan. Pengolahan yang tepat dapat menghasilkan pangan yang berkualitas tinggi dan bergizi (Departemen Pertanian Indonesia, 2010).

30% kasus infeksi dan keracunan di Indonesia terkait dengan makanan, menurut data Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular (Suarjana dan Agung, 2013). Terdapat 287 kejadian keracunan makanan pada tahun 2018, sesuai dengan data frekuensi kejadian luar biasa di Provinsi Bali (Dinas Kesehatan Provinsi Bali, 2019).

Berbagai elemen, termasuk peralatan dapur, permukaan penanganan makanan, fasilitas penyimpanan makanan, dan kebersihan penanganan makanan, mungkin berkontribusi terhadap terjadinya infeksi bawaan makanan. Tangan penjamah atau pedagang makanan dapat memasukkan mikroba ke dalam makanan atau tubuh manusia. Mencuci tangan dengan sabun merupakan salah satu cara termudah dan terpopuler untuk menjaga kebersihan tangan. Mencuci tangan sangat penting untuk mencegah penyebaran penyakit dari pedagang ke pelanggan, atau bahkan sebaliknya (Arisman, 2012).

Persiapan, pemrosesan, dan penyajian makanan ialah bagian dari proses produksi makanan. Oleh karena itu, sejak bahan mentah ditangani hingga produk akhir pangan disiapkan untuk dikonsumsi, kebersihan dalam pengolahan pangan harus dijaga. Persiapan makanan memerlukan campur tangan manusia, oleh karena itu tindakan pencegahan kebersihan harus dijalankan dengan sangat hati-hati. Pengolah makanan harus berada dalam kondisi kesehatan fisik dan mental yang baik dan tidak menjadi pembawa penyakit atau menderita penyakit menular apa pun.

Didasarkan atas data Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, terjadi peningkatan jumlah kasus diare di Kota Denpasar pada tahun 2019 dan 2020. Secara spesifik, pada tahun 2019 terdapat 8.004 kasus diare, dan pada tahun 2020 sejumlah 11.698 kasus (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2020).

Pantauan pada pedagang makanan di Pasar Kreneng, banyak pedagang yang tidak menerapkan hand sanitizer, tempat cuci tangan tetap menerapkan wastafel tanpa sabun, dan tisu tangan yang kotor. Selain itu, sejumlah pedagang tetap

beroperasi di dekat tempat pembuangan sampah. Karena makanan yang dijual di pinggir jalan tidak dilindungi dengan plastik atau penutup lainnya, makanan di pinggir jalan dapat tertular, sehingga penjual harus menangani makanan yang terkontaminasi tersebut. Cuci tangan yang tidak memadai oleh pedagang dapat menyebabkan bakteri dari makanan tercemar masuk ke dalam tubuh dan menyebabkan diare. Jumlah mikroorganisme (mikroorganisme) dalam suatu suspensi atau zat dapat dihitung atau diukur dengan beberapa cara. Salah satu caranya ialah dengan menerapkan metode penghitungan pelat untuk menghitung jumlah sel atau jumlah pelat seluruhnya. Jumlah koloni bakteri mesofil aerobik yang ditemukan dalam setiap gram atau mililiter sampel uji dikenal sebagai jumlah lempeng bakteri total. Bakteri yang diklasifikasikan sebagai mesofil tumbuh paling baik pada suhu 20–40°C, dapat tumbuh subur pada suhu minimum 10–20°C, dan dapat mencapai suhu tertinggi 40–45°C (Yusmaniar,2017).

Karena tangan kanan ialah bagian tubuh yang menjalankan tugas sehari-hari dan paling banyak bersentuhan dengan dunia luar, maka tangan kanan lebih mungkin bersentuhan dengan mikroorganisme dan menyebarkannya ke benda lain. Bakteri ada di tangan dalam berbagai bentuk; ada yang berbahaya dan ada yang tidak. Oleh karena itu, tangan ibarat sarang bakteri. Menurut laporan WHO Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2014), tangan merupakan rumah bagi 39.000–460.000 CFU/cm³ bakteri yang mempunyai potensi tinggi dalam penularan penyakit menular.

Jumlah bakteri dalam suatu sampel dipastikan dengan menghitung jumlah pelat dalam pengujian. Dengan pengorganisasian sampel, jumlah bakteri dapat diketahui didasarkan atas perkembangan bakteri pada media tumbuh; setiap bakteri

yang dihasilkan akan membentuk satu koloni. Keberadaan pertumbuhan bakteri setelah inokulasi sampel pada suhu yang tepat merupakan ide mendasar di balik pengujian nomor pelat total. Dengan menerapkan media *Plate Count Agar* (PCA) sebagai media padat, dijalankan pengujian jumlah kuman (Mursalim, 2018).

Menurut penelitian (Alfunnisa, 2021) mengenai jumlah kuman pada telapak tangan pedagang makanan di Pasar Harjodaksino sebelum dan sesudah menerapkan hand sanitizer, 20% dari 15 sampel telapak tangan pedagang makanan tidak memenuhi kadar kuman yang dipersyaratkan.

Menurut penelitian (Hutagaol, 2017) tentang identifikasi bakteri pada tangan pedagang makanan di lingkungan Sekolah Dasar Desa Tanjung Rejo, dari 25 sampel yang dianalisis terdapat 14 bakteri patogen yakni spesies *Proteus*, spesies *Klebsiella*, dan *Escherichia coli* dan Ditemukan 11 bakteri non-patogen. Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Staphylococcus epidermidis* ialah patogennya.

Didasarkan atas uraian diatas, penulis tertarik untuk menjalankan penelitian mengenai “gambaran angka lempeng total pada swab tangan pedagang makanan kuliner khas bali di Pasar Kreneng Dangin Puri Kangin Kecamatan Denpasar Utara Bali”.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Didasarkan atas latar belakang masalah diatas, dirumuskan permasalahan dipenelitian ini, yakni “bagaimana gambaran ALT pada swab tangan pedagang makanan kuliner khas Bali di Pasar Kreneng Dangin Puri Kangin Kecamatan Denpasar Utara Bali?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui jumlah total piring hasil usapan tangan pedagang makanan Bali di Pasar Kreneng Dangin Puri Kangin Kecamatan Denpasar Utara Bali

2. Tujuan khusus

- a. Menentukan karakteristik responden dengan melihat usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan kebiasaan mencuci tangan.
- b. Mencari tahu berapa banyak piring yang dimiliki masing-masing penjual makanan Bali di Pasar Kreneng.
- c. Mendeskripsikan temuan uji ALT yang dijalankan oleh penjual makanan kuliner khas Bali di Pasar Kreneng didasarkan atas karakteristik pedagang, seperti usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan kebiasaan mencuci tangan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharap dapat membantu pembaca untuk lebih berpengetahuan dalam melihat jumlah keseluruhan pelat pada sampel usap tangan.

2. Manfaat praktis

a. Bagi pedagang

Data kajian ini diharap dapat memberi informasi kepada pedagang mengenai jumlah total pelat yang ada pada usapan tangan.

b. Bagi peneliti

Temuan penelitian ini diyakini akan memberi penulis lebih banyak perspektif ketika melihat jumlah keseluruhan dari usapan tangan.

c. Bagi mahasiswa

Temuan penelitian ini diharap dapat menjadi sumber informasi bagi pelajar, khususnya terkait dengan bagaimana jumlah pelat nomor yang tertera pada usapan tangan.