

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung mengelola makanan yang akan disajikan. penjamah makanan harus memenuhi *hygiene* sanitasi dan prosedur yang baik dalam memproses makanan yang akan disajikan. (Kemenkes RI, 2023).

Hygiene dan sanitasi yang buruk merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan. keracunan makanan adalah kesakitan yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi oleh adanya bakteri yang menghasilkan toksin/racun atau oleh adanya makanan tambahan yang bersifat racun dalam makanan. Gejala keracunan ini ditandai dengan pusing, mual, muntah, diare dan kejang perut yang dapat timbul segera setelah makan suatu makanan (Indraswati, 2016).

Berdasarkan Profil Kesehatan Bali tahun 2019, kasus keracunan makanan terbanyak ditahun 2019 yaitu sebanyak 365 kasus dan pada kota Denpasar menempati posisi ke-3 dengan jumlah kasus yang terjadi sebanyak 88 kasus keracunan pada makanan (Dinas Kesehatan Provinsi Bali, 2020). Berdasarkan profil Kesehatan bali tahun 2020, kasus keracunan makanan yang terjadi yaitu sebanyak 68 kasus dan pada kota Denpasar terjadi satu kasus keracunan makanan (Profil Dinas Kesehatan Provinsi Bali, 2021).

Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Penerapan sanitasi pada penyelenggaraan ini dimulai dari proses pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan serta penyajian makanan (Wayansari, dkk , 2018).

Pengolahan makanan harus dilakukan dengan kaidah yang sesuai. Setiap petugas penjamah makanan minimal menggunakan celemek (apron) dan penutup rambut. Khusus untuk penjamah makanan disediakan sarung tangan plastik sekali pakai serta masker (Setiarto, 2020). Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan menggunakan sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, tidak merokok dan menggaruk anggota tubuh (Setiarto, 2020)

Bakteri *Escherichia coli* adalah bakteri dengan jenis spesies gram negatif, berbentuk batang pendek (*coccobasil*) dan dapat bergerak menggunakan *flagella*. *Escherichia coli* juga menjadi indikator sanitasi makanan dan minuman karena keberadaan *Escherichia coli* pada makanan dan minuman menunjukkan sanitasi yang tidak baik dan merupakan indikasi terjadinya kontaminasi tinja manusia pada air. *Escherichia coli* yang terdapat pada makanan dan minuman dapat menimbulkan gejala penyakit seperti diare, *kholera*, gastroenteritis dan beberapa penyakit saluran pencernaan lainnya (Permenkes No.2 Tahun, 2023).

Berdasarkan data diare yang ditangani Kota Denpasar Tahun 2022. Menurut kecamatan, Denpasar Barat memiliki kasus diare sebanyak 2.449 orang, Denpasar Utara sebanyak 2.169 orang , Denpasar Timur sebanyak 1.422 orang dan Denpasar Selatan memiliki jumlah kasus diare terbanyak yaitu berjumlah 3.288 orang (Dinas Kesehatan Kota Denpasar, 2022).

Oleh sebab itu sangat dibutuhkan makanan yang sehat, aman, dan higienis yang tentu saja diperoleh dari tempat pengelolaan makanan atau rumah makan yang higienis atau laik sehat dimana para pengelolanya menerapkan ketentuan di bidang penyehatan makanan yang sertifikasinya dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan berupa sertifikat laik sehat. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2022 menyatakan bahwa jumlah Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Indonesia terdaftar sebanyak 213.084 dan jumlah rumah makan di seluruh Indonesia yang sudah memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi sebanyak 3.911.

Berdasarkan hasil data yang didapat dari Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) Puskesmas II Denpasar Selatan terdapat 185 TPM. Dari 185 tempat pengelolaan makanan yang memiliki golongan A1 berjumlah 61 TPM dan yang memiliki golongan A2 berjumlah 124 TPM dilihat dari Permenkes, No 14 Tahun (2021) Tentang Standar Kegiatan Usaha. Hasil data dari kasus keracunan makanan pada tahun 2019 di Kota Denpasar menunjukkan penerapan *hygiene* sanitasi masih kurang. Penjamahan ini dipengaruhi oleh *personal hygiene* dari penjamah dan lingkungan sekitar. Dari beberapa faktor tersebut dipengaruhi juga seperti perilaku dari penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri saat mengolah makanan seperti (masker, sarung tangan pelastik, celemek dan lain lain) dan pelatihan yang telah

diikuti oleh penjamah makanan tentang *hygiene* sanitasi makanan (Navianti, 2021). Tempat penyimpanan makanan yang sudah selesai diolah tidak ditutup. Oleh karena itu pengelolaan makanan yang tidak higienis ditentukan oleh salah satu nya adalah *personal hygiene* yang biasa dilakukan oleh penjamah makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan Hubungan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Dengan Keberadaan Bakteri *Eschrichia coli* Di Warung Makan Wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah seperti “ Apakah ada Hubungan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Dengan Keberadaan Bakteri *Eschrichia coli* Di Warung Makan Wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan.?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan *personal hygiene* penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Eschrichia coli* di Warung Makan Wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui *personal hygiene* penjamah makanan di Warung Makan Wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan
- b. Untuk mengidentifikasi keberadaan bakteri *Escherichia coli* di Warung Makan Wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan

- c. Menganalisis hubungan *personal hygiene* penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* di Warung Makan Wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Sebagai bahan pengetahuan dan masukan bagi Warung Makan Wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan mengenai *personal hygiene* yang dapat menyebabkan terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia coli* dan diharapkan dapat menjadi informasi untuk meningkatkan kesadaran dalam berperilaku hidup bersih dan sehat.

2. Manfaat Teoritis

Bagi penulis dapat digunakan untuk menambah pengetahuan , keterampilan pengalaman dan wawasan berfikir serta dapat mempraktekan ilmu yang diperoleh saat kuliah khususnya di bidang kesehatan lingkungan terkait *hygiene* sanitasi.