

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia, diare merupakan penyakit endemis dan dapat menyebabkan komplikasi yang mengancam jiwa (KLB), termasuk kematian (Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 2019). Angka kematian (CFR) yang tinggi terkait wabah penyakit diare masih sering terjadi. Wabah penyakit diare di Indonesia masih belum dapat diprediksi pada tahun 2019, dengan angka kematian yang terus meningkat, menurut profil kesehatan negara (Kementerian Kesehatan RI, 2019)

Bila mengalami diare lebih dari empat kali sehari, tanpa memperhatikan apakah ada lendir atau darah, mungkin menderita penyakit diare (Widjaja, 2000). Faktor lingkungan, kepribadian, dan perilaku semuanya berperan dalam perkembangan penyakit diare. Faktor-faktor yang mempengaruhi lingkungan termasuk kepadatan penduduk, kualitas air yang buruk, dan kelangkaan fasilitas air bersih. Pola makan seseorang merupakan kontributor utama malnutrisi, yang terjadi ketika tubuh tidak menerima nutrisi yang cukup. Faktor-faktor yang terkait dengan perilaku termasuk praktik mencuci tangan yang tidak benar, kurangnya mencuci peralatan setelah digunakan, buang air besar sembarangan, dan kurangnya sanitasi dan kebersihan makanan (Utami & Luthfiana, 2016).

Bali adalah pulau populer di Indonesia yang menjadi tujuan banyak wisatawan. Pulau Bali adalah tujuan populer bagi wisatawan dan pelancong dari seluruh dunia.

Bali untuk bersantai atau kegiatan wisata lainnya. Bali terkenal dengan berbagai makanan khasnya, seperti nasi campur Bali (Nasi Jinggo), nasi kuning Bali (Nasi Lawar), dan bebek goreng, serapah daging, biasanya didalam campuran nasi bali tersebut terdapat lauk pauk yang beragam salah satunya telur. Telur yang biasanya digunakan pada makanan yaitu telur rebus, sebagian besar makanan khas Bali berisikan olahan telur terutama telur rebus.

Pengunjung yang berkunjung ke negara-negara miskin, terutama mereka yang memiliki sanitasi yang tidak memadai, mungkin memiliki frekuensi diare yang tinggi (Olson *et al.*, 2019; Steffen, 2017). Tingkat kejadian diare yang dialami wisatawan khususnya di Indonesia belum banyak dipublikasikan. Ani Suwiyoga (2016) menemukan bahwa dari 2.429 kasus diare, 5% diantaranya dialami oleh wisatawan yang berkunjung ke rumah sakit di Bali. Survei ini berpotensi menemukan lebih banyak kasus diare jika dilakukan di seluruh klinik di Bali. Secara tidak langsung berdampak pada ekonomi lokal, terutama bagi masyarakat yang bergantung pada pariwisata sebagai mata pencaharian, tingkat diare yang tinggi dapat mengurangi jumlah wisatawan internasional yang berkunjung ke daerah tersebut.

Untuk menghindari kejadian diare, pedagang harus menjaga *hygiene* makanan yang dijual dengan menerapkan prinsip higienitas termasuk pada telur rebus yang dijual sebagai lauk pada makanan. Telur yang diproses dengan cara yang tidak bersih menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen.

Berdasarkan penelitian yang disampaikan Fauziah (2022) penyimpanan pada makanan berkontribusi terhadap kejadian kontaminasi makanan. Makanan yang diletakkan tidak menggunakan penutup dan tidak disimpan pada lemari penyimpanan khusus, menyebabkan pertumbuhan kuman yang, jika termakan, dapat menyebabkan diare, terutama pada makanan seperti telur yang banyak mengandung air dan protein.

Dalam rangka menjamin keamanan pangan masyarakat, pemerintah Indonesia telah menetapkan standar kualitas mikrobiologi telur konsumsi melalui (SNI)-3926-2008, yang menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) untuk menentukan kualitas telur rebus yang dijual. Teknik yang dapat digunakan untuk menentukan jumlah mikroorganisme dalam makanan adalah *Total Plate Count* (TPC). Karena koloni berkualitas tinggi dapat diamati secara langsung tanpa memerlukan mikroskop, metode hitungan cawan (TPC) telah menjadi standar emas untuk analisis (Soeparno, 1992). Batas maksimum cemaran mikroba pada telur konsumsi adalah sebesar 1×10^5 *colony forming unit* (CFU)/g (Badan Standardisasi Nasional, 2008).

Hasil survei awal penulis menunjukkan bahwa beberapa pedagang di kawasan wisata Ubud menjual makanan olahan yang tidak memenuhi standar higienitas dan sanitasi yang dapat diterima. Seperti beberapa contoh yang peneliti amati, makanan yang belum laku terjual dibiarkan terbuka, tidak disimpan pada lemari pendingin dan juga tidak ditutupi sehingga banyaknya serangga yang mengerumuni olahan makanan tersebut. sehingga menjadi salah satu indikator untuk menilai kualitas makanan. Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk meneliti hubungan hubungan *Hygiene* sanitasi dan

kualitas telur rebus dengan kejadian diare menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) di kawasan wisata

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah yang diteliti adalah: Apakah ada hubungan *Hygine* sanitasi dengan kualitas telur rebus menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) di kawasan wisata Ubud?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah hubungan *hygiene* sanitasi dengan kualitas telur rebus menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) di kawasan wisata Ubud.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui karakteristik penjual telur ayam rebus berdasarkan jenis kelamin dan tingkat pendidikan di kawasan wisata Ubud
- b. Untuk mengetahui *hygiene* sanitasi di kawasan wisata Ubud
- c. Untuk menghitung koloni pada telur ayam rebus di kawasan wisata daerah Ubud menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 2897: 2008.
- d. Untuk menganalisis hubungan *hygiene* sanitasi dengan kualitas telur rebus yang dijual di kawasan wisata Ubud menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC)

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini seharusnya dapat menjelaskan kualitas telur ayam rebus yang dijual di kawasan wisata daerah Ubud berdasarkan metode *Total Plate Count* (TPC) .

2. Manfaat Praktis

a. Peneliti

Untuk mempelajari lebih lanjut tentang cara menilai kualitas makanan dengan metode *Total Plate Count* (TPC).

b. Pedagang

Sebagai acuan dan pembelajaran bagi para pedagang untuk lebih menjaga *hygiene* kualitas makanan agar tidak terkontaminasi bakteri melebihi standar yang ditetapkan

c. Masyarakat

Untuk memberikan informasi kepada masyarakat agar dapat menilai kualitas makanan sehingga terhindar dari makanan yang terkontaminasi bakteri