

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Upaya menjaga kebersihan dan sanitasi makanan adalah cara untuk mengontrol faktor-faktor yang meliputi makanan itu sendiri, individu yang menanganinya, tempat penyajian, dan peralatan yang digunakan yang semuanya dapat berdampak pada kesehatan. Kebersihan dan higienisasi pangan kurang baik dapat merusak kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan, yang pada gilirannya dapat mempengaruhi kesehatan mereka. Jika standar kebersihan dan sanitasi makanan tidak terpenuhi, ini bisa mengakibatkan masalah kesehatan seperti *foodborne disease* atau penyakit bawaan makanan (Yulia, 2016). Selain itu, penjamah makanan juga dapat menyebabkan *foodborne diseases* yang terjadi karena kurangnya penerapan *hygiene* sanitasi (WHO, 2020).

Penyakit yang terkait dengan konsumsi makanan bisa disebabkan oleh kontaminasi langsung maupun tidak langsung. Salah satu jenis penyakit tersebut adalah *foodborne diseases* yang timbul akibat adanya zat asing yang mencemari makanan (Nurmawati dkk., 2019). Cemaran makanan meliputi pencemaran lingkungan seperti kualitas air, tanah, udara, serta cara penyimpanan dan pengolahan makanan yang tidak memadai (Fung *et al.*, 2018). Penyakit ini menimbulkan gejala ringan hingga dapat mengakibatkan kematian yang dimana biasanya dapat mempengaruhi orang dewasa, anak-anak, dan individu dengan sistem kekebalan menurun (Bintsis, 2017). *Foodborne diseases* disebabkan karena bakteri *Escherichia coli* sehingga dapat mengakibatkan munculnya masalah pencernaan, gangguan saluran empedu, infeksi saluran kemih, dan infeksi pada luka

apabila bakteri *Escherichia coli* masuk melalui makanan dan minuman ke saluran pencernaan (Apriani dkk., 2019).

Bakteri *Escherichia coli* yaitu bagian dari mikroorganisme biasa yang ada di saluran pencernaan manusia ataupun hewan, memiliki ciri-ciri sebagai bakteri gram negatif dengan bentuk batang pendek. *Escherichia coli* bersifat anaerob fakultatif. Bakteri ini dapat dikelompokkan berdasarkan karakteristiknya dan beberapa kelompoknya memiliki mekanisme yang berbeda dalam menyebabkan penyakit. Koloni bakteri *Escherichia coli* umumnya membentuk lengkungan, bulat, dan berukuran kecil dengan tepi rata yang jelas (Brooks *et al.*, 2013). Bakteri *Escherichia coli* yaitu bakteri yang tidak bersifat patogen dalam saluran pencernaan, kecuali jika terdapat di tempat lain di dalam tubuh maka bakteri *Escherichia coli* baru menjadi patogen (Afriyanti, 2019). Bakteri *Escherichia coli* penyebab diare bisa menular melalui konsumsi makanan atau air yang tercemar (Guptaa & Chaudharyb, 2022).

Penyakit yang biasanya terjadi dengan adanya tanda-tanda seperti frekuensi BAB bertambah setidaknya 3 kali dalam satu hari dan terjadi perubahan tekstur pada tinja yang awalnya lembek menjadi cair disebut penyakit diare (Suprpto, 2017). Penyakit diare diakibatkan oleh 3 faktor yang meliputi faktor lingkungan, individu, dan perilaku. Faktor lingkungan yaitu kurangnya ketersediaan sarana air bersih, padatnya lingkungan, dan kualitas air yang kotor. Faktor individu meliputi malnutrisi yang terjadi ketika tubuh tidak mendapatkan nutrisi yang cukup dan penyebabnya berupa pola makan yang buruk. Faktor perilaku meliputi BAB sembarangan, sanitasi, dan *hygiene* makanan (Utami & Luthfiana, 2016).

Diare adalah penyakit endemis berpotensi mengakibatkan KLB yang disertai dengan kematian di Indonesia (Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 2019). Indonesia pada kasus KLB penyakit diare masih cukup sering terjadi dengan angka kematian yang disebut *Case Fatality Rate* (CFR) yang masih tinggi. Menurut data dan informasi dari profil kesehatan Indonesia tahun 2019 KLB penyakit diare masih mengalami fluktuasi (naik-turun), tetapi angka kematian masih meningkat (Kementerian Kesehatan RI, 2019).

Pada tahun 2019 Indonesia masih termasuk negara berkembang dengan jumlah kasus diare yang cukup tinggi mencapai 7.265.013 kasus diare atau sebesar 270 per 1000 penduduk (Kementerian Kesehatan RI, 2019). Pada tahun 2020 kasus penyakit diare di Indonesia sebanyak 7.318.417 kasus (Kementerian Kesehatan RI, 2020). Pada tahun 2021, kasus diare di Indonesia bertambah menjadi 7.350.708 kasus (Kementerian Kesehatan RI, 2021).

Menurut Badan Pusat Statistik (2021) didapatkan data dan informasi pada kasus penyakit diare di Provinsi Bali masih cukup tinggi dan mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2019 kasus diare sebanyak 60.554 kasus dan pada tahun 2020 kasus diare mengalami peningkatan kasus dengan jumlah 65.440 (BPS, 2021). Penyakit diare di Kabupaten Gianyar pada tahun 2019 masih cukup tinggi yaitu sebanyak 13.829 kasus tersedia untuk semua kelompok usia yaitu sebanyak 8.827 kasus. Pada tahun 2018 kasus diare sekitar 13.719, kasus diare yang sudah ditangani dengan baik sebanyak 8.506 kasus sehingga dapat disimpulkan bahwa penyakit diare di Kabupaten Gianyar setiap tahunnya mengalami peningkatan. Jumlah penderita diare di UPT Kesmas Ubud I pada tahun 2018 berjumlah 319 kasus dan pada tahun 2019 terjadi penurunan kasus yaitu

mencapai 240 kasus (Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar, 2020). Pada tahun 2023 jumlah penderita diare di UPT Kesmas Ubud I yaitu 423 kasus yang dimana pada tahun 2023 tersebut mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya.

Bahan pangan asal hewani yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia yaitu telur ayam. Telur ayam sering dimasak sebagai hidangan utama, dicampurkan ke dalam adonan makanan, atau dimakan mentah, dan bahkan dijadikan sebagai obat tradisional (Afifah, 2013). Telur ayam dapat mengalami penurunan kualitas dan menjadikan pertumbuhan mikroba apabila mikroba tersebut didapatkan di dalam telur. Adapun persyaratan kualitas telur ayam yaitu bebas dari mikroba patogen yaitu bakteri *Escherichia coli* (Irianto, 2014). Berdasarkan SNI 2897: 2008 mengenai MPN cemaran bakteri *Escherichia coli* pada sampel makanan yaitu sebesar < 3.6 MPN/gram (SNI 2897, 2008).

Saat ini, ada beberapa penjual telur ayam rebus yang berjualan dipinggir jalan dengan menjajakan makanannya menggunakan keranjang dan ada juga penjual yang membiarkan makanannya tidak ditutupi oleh plastik atau kertas di kawasan wisata Ubud, Gianyar. Oleh karena itu, penulis ingin mencari tahu apakah telur ayam rebus yang dijual di kawasan wisata Ubud, Gianyar yang merupakan daerah yang banyak wisatawan atau orang-orang lokal yang berkunjung ke tempat wisata Ubud tersebut dapat mengakibatkan terjadinya penyakit diare sehingga perlu dikhawatirkan adanya kontaminasi yang berasal dari proses pendistribusian karena telur ayam rebus disajikan di udara terbuka.

Menurut Andreas dkk. (2019) mengemukakan sebanyak 23 pedagang, 95 % dari mereka memiliki standar kebersihan dan sanitasi makanan yang rendah yang mengakibatkan hasil positif adanya bakteri *Escherichia coli* (Andreas dkk., 2019).

Berdasarkan penelitian yang disampaikan Fauziah (2022) menyatakan bahwa penyimpanan pada makanan siap jadi belum memenuhi standar yang ditetapkan dikarenakan makanan diletakkan tidak menggunakan penutup dan tidak disimpan pada lemari penyimpanan khusus sehingga makanan dengan tingkat protein dan kelembaban tinggi seperti telur yang merupakan favorit bagi bakteri yang akan berkembang biak di dalamnya (Fauziah & Suparmi, 2022).

Pada hasil survei pendahuluan yang dilakukan oleh penulis menggambarkan keadaan *hygiene* sanitasi yang tidak baik pada telur ayam rebus di kawasan wisata Ubud, Gianyar sehingga menjadi salah satu indikator untuk menilai ke higienis makanan. Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk meneliti mengenai hubungan *personal hygiene* dan sanitasi makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada telur ayam rebus di kawasan wisata Ubud, Gianyar.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah penelitian adalah :

Apakah ada hubungan *personal hygiene* dan sanitasi makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada telur ayam rebus di kawasan wisata Ubud, Gianyar ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum :

Untuk mengetahui adanya hubungan *personal hygiene* dan sanitasi makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada telur ayam rebus di kawasan wisata Ubud, Gianyar.

2. Tujuan khusus :

- a. Untuk mengetahui karakteristik penjual telur ayam rebus berdasarkan jenis kelamin dan tingkat pendidikan di kawasan wisata Ubud, Gianyar.
- b. Untuk mengetahui *personal hygiene* di kawasan wisata Ubud, Gianyar
- c. Untuk mengetahui sanitasi makanan di kawasan wisata Ubud, Gianyar.
- d. Untuk menghitung bakteri *Escherichia coli* pada telur ayam rebus yang dijual di kawasan wisata Ubud, Gianyar dengan menggunakan metode MPN, Isolasi-identifikasi, dan uji IMViC berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 2897: 2008.
- e. Untuk menganalisis hubungan *personal hygiene* dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada sampel telur ayam rebus yang dijual di kawasan wisata Ubud, Gianyar.
- f. Untuk menganalisis hubungan sanitasi makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada sampel telur ayam rebus yang dijual di kawasan wisata Ubud, Gianyar.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam bidang ilmu pengetahuan, menjadi referensi dalam literatur, serta menjadi landasan bagi penelitian lebih lanjut tentang bakteri *Escherichia coli* pada telur ayam rebus.

2. Manfaat praktis

- a. Bagi peneliti

Sebagai sarana untuk menambah ilmu pengetahuan tentang identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada telur ayam rebus.

b. Bagi pedagang

Sebagai bahan masukkan bagi pedagang untuk lebih memperhatikan *personal hygiene* dan sanitasi makanan agar kualitas makanan pada telur ayam rebus dapat terjaga dari kontaminasi bakteri *Escherichia coli*.

c. Bagi masyarakat

Sebagai bahan masukkan bagi masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat untuk bisa memilih makanan yang baik dikonsumsi untuk terhindar dari makanan yang telah terkontaminasi bakteri *Escherichia coli*.