

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terkenal akan pariwisatanya. Pesona alam yang indah, kebudayaannya yang unik dan kuliner lokal berhasil menarik para wisatawan untuk berkunjung ke Bali. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Bali, jumlah kunjungan wisatawan ke Bali pada tahun 2024 yaitu mencapai 10,12 juta wisatawan domestik dan 6,33 juta wisatawan mancanegara. Salah satu destinasi wisata di Bali yang ramai pengunjung yaitu Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot. Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot merupakan tempat wisata unggulan yang ramai dikunjungi wisatawan baik domestik maupun mancanegara dan telah menjadi ikon pariwisata di Bali. Potensi pariwisata yang dimiliki DTW Tanah Lot telah menciptakan peluang usaha bagi masyarakat, salah satunya yaitu usaha dibidang kuliner (Citra, 2019). Terdapat berbagai jenis makanan khas bali yang dijual dan tentunya menarik minat wisatawan seperti klepon, rujak, tipat cantok, nasi campur, jagung bakar, dan lain sebagainya.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia dan sangat bermanfaat bagi tubuh. Namun, manfaat makanan akan dapat dirasakan apabila makanan tersebut aman untuk dikonsumsi. Makanan yang aman merupakan makanan yang tidak menimbulkan penyakit berbahaya bagi tubuh. Salah satu ciri yang menunjukkan bahwa makanan tersebut tidak aman untuk dikonsumsi yaitu adanya kontaminasi bakteri. Batas cemaran bakteri pada makanan menurut SNI 7388:2009 yaitu 1×10^4 CFU/g. Salah satu faktor yang dapat menyebabkan

kontaminasi pada makanan yaitu kurang higienisnya penjamah makanan dalam mengolah makanan (Zaenab dkk., 2024).

Penjamah makanan merupakan orang yang langsung menangani makanan mulai dari persiapan, pengolahan hingga penyajian makanan. *Personal hygiene* penjamah makanan yang buruk dapat menyebabkan risiko kontaminasi pada makanan, sehingga dapat menimbulkan penyakit (*Foodborne Disease*) seperti keracunan makanan (Nurhayati dkk., 2024).

Menurut *World Health Organization* (WHO) (2024), diperkirakan mencapai 600 juta orang mengalami keracunan makanan setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang meninggal setiap tahunnya. WHO juga mengatakan *Escherichia coli* merupakan salah satu patogen bawaan makanan yang paling umum menjadi penyebab keracunan makanan. Gejalanya dapat berupa demam, sakit kepala, mual, muntah, sakit perut, dan diare. Data Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) menyatakan bahwa di Indonesia pada tahun 2017 terdapat 163 KLB keracunan pangan dengan jumlah kasus mencapai 7.132 kasus dan tingkat kematian sebesar 0,1%. Lima provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 yaitu Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 Kejadian, dan NTB 12 kejadian keracunan pangan (Kemenkes, 2018). Kasus serupa juga terjadi di sektor pariwisata yang ditandai dengan adanya gangguan pencernaan akut berupa diare pada wisatawan akibat mengonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi bakteri. Gangguan kesehatan tersebut dikenal dengan sebutan “Bali Belly” (Ketut dkk., 2025). Menurut laporan Antari dkk., (2023), tujuh dari sepuluh wisatawan

mancanegara yang diwawancari di Kawasan Wisata Pantai Pandawa pernah menderita bali belly selama berkunjung ke Bali.

Tangan merupakan bagian tubuh yang dapat langsung bersentuhan dengan makanan dan menjadi perantara langsung penyebaran penyakit bawaan makanan. Kebersihan tangan memiliki andil besar dalam mencegah penyebaran penyakit bawaan makanan (Alves *et al.*, 2021). Salah satu uji bakteriologis yang dapat digunakan untuk mengetahui sejauh mana tangan penjamah makanan terkontaminasi bakteri yaitu pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT).

Angka Lempeng Total (ALT) atau sering disebut juga dengan *Total Plate Count* (TPC) merupakan sebuah pemeriksaan yang dikembangkan oleh *Association of Official Analytical Chemists* (AOAC) dan *American Public Health Association* (APHA) yang digunakan untuk menentukan jumlah bakteri pada suatu sampel (Rizki dkk., 2022). Suatu bakteri dapat ditentukan jumlah cemarannya pada suatu sampel dengan cara menginokulasikan sampel pada media agar sehingga koloni bakteri dapat tumbuh dan berkembangbiak. Koloni bakteri yang tumbuh di media agar dapat langsung diamati dan dihitung jumlahnya dengan mata telanjang (Wati, 2018).

Kebersihan tangan penjamah makanan juga dapat ditentukan dari keberadaan bakteri *Escherichia coli* yang dapat digunakan sebagai indikator kontaminasi fekal (Aditya *et al.*, 2023). Adanya kontaminasi *E. coli* pada tangan dapat disebabkan oleh *personal hygiene* penjamah makanan yang kurang baik sehingga dapat meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan (Putri dkk., 2025)

Berdasarkan survei lapangan yang telah dilakukan di Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot, masih terdapat penjamah makanan yang tidak menerapkan

praktik *hygiene* yang benar. Masih terdapat penjamah makanan yang tidak mencuci tangan dengan baik dan benar sebelum mengolah/menyajikan makanan, dimana penjamah makanan tersebut langsung mengolah/menyajikan makanan setelah memegang barang yang berpotensi menularkan bakteri seperti memegang uang dari wisatawan, dan lain-lain. Selain itu, banyak penjamah makanan yang tidak menggunakan sarung tangan ketika mengolah makanan sehingga tangan bersentuhan langsung dengan makanan. Pengetahuan penjamah makanan mengenai pentingnya *hygiene* untuk diterapkan juga masih kurang.

Menurut penelitian Septiani dkk., (2022) mengenai jumlah koloni bakteri pada tangan penjamah makanan warung burjo, hasil menunjukkan bahwa terdapat 68,75% penjamah makanan tidak memenuhi batas syarat jumlah koloni pada tangan ($> 100 \text{ CFU/cm}^2$) dan 31,25% penjamah makanan yang memenuhi syarat jumlah koloni pada tangan ($\leq 100 \text{ CFU/cm}^2$).

Menurut penelitian Wardani dkk., (2025) mengenai identifikasi bakteri pada swab telapak tangan pedagang di kantin sekolah, hasil menunjukkan bahwa terdapat beberapa jenis bakteri yang mengkontaminasi tangan pedagang. Bakteri tersebut meliputi *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Klebsiella* sp., dan *Staphylococcus epidermidis*.

Berdasarkan uraian di atas, penulis memiliki ketertarikan untuk melakukan penelitian mengenai “Gambaran Angka Lempeng Total dan *Escherichia coli* pada Penjamah Makanan di Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot Kediri Tabanan Bali”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah gambaran angka lempeng total pada tangan penjamah makanan di Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot Kediri Tabanan Bali?
2. Apakah terdapat bakteri *Escherichia coli* yang mengkontaminasi tangan penjamah makanan di Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot Kediri Tabanan Bali?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran Angka Lempeng Total (ALT) serta keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan di Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot Kediri Tabanan Bali.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan berdasarkan perilaku mencuci tangan dan tingkat pengetahuan mengenai *personal hygiene*.
- b. Menghitung nilai Angka Lempeng Total (ALT) pada tangan penjamah makanan di Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot Kediri Tabanan Bali.
- c. Mendeskripsikan Angka Lempeng Total (ALT) pada tangan penjamah makanan di Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot Kediri Tabanan Bali berdasarkan perilaku mencuci tangan dan tingkat pengetahuan mengenai *personal hygiene*.
- d. Mengidentifikasi keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan di Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot Kediri Tabanan Bali.

- e. Mendeskripsikan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan di Daya Tarik Wisata (DTW) Tanah Lot Kediri Tabanan Bali berdasarkan perilaku mencuci tangan dan tingkat pengetahuan mengenai *personal hygiene*.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai Angka Lempeng Total (ALT) dan bakteri *Escherichia coli* yang digunakan sebagai parameter kebersihan tangan penjamah makanan.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi penjamah makanan

Penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan mengenai pentingnya *personal hygiene* dalam mengolah/menyajikan makanan yang dijual.

- b. Bagi pelayanan kesehatan

Penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan untuk memberikan program edukasi kepada penjamah makanan mengenai penerapan praktik *hygiene*.

- c. Bagi instansi pendidikan

Penelitian ini dapat menjadi bahan ajar atau rujukan terkait pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) dan bakteri *Escherichia coli*.