

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyakit diare di Indonesia masih menjadi masalah kesehatan yang sangat menarik untuk dikaji dan dilihat penyebab serta menemukan solusi untuk penyembuhannya. Diare merupakan salah satu penyakit berbasis lingkungan yang hingga kini masih menjadi masalah kesehatan masyarakat global. Menurut World Health Organization (WHO, 2019), diare adalah kondisi ketika seseorang mengalami buang air besar lebih dari tiga kali per hari dengan feses cair yang dapat disertai lendir atau darah. Penyakit ini menjadi salah satu penyebab utama morbiditas dan mortalitas, terutama di negara berkembang. WHO (2019) menyatakan bahwa diare menyumbang lebih dari 1,6 juta kematian setiap tahun di dunia, terutama pada kelompok rentan.

Di Indonesia, diare juga masih menjadi masalah kesehatan yang signifikan. Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023 menunjukkan bahwa prevalensi diare nasional mencapai 4,3% (Kementerian Kesehatan RI, 2023). Meskipun angka ini lebih rendah daripada tahun-tahun sebelumnya, diare tetap menempati peringkat atas penyakit infeksi yang sering terjadi. Di Provinsi Bali, SKI 2023 melaporkan prevalensi diare sebesar 1,3%. Menurut Dinas Kesehatan Kota Denpasar Selatan 2024, perkiraan kasus diare di Kota Denpasar tahun 2023 sebanyak 12.161 penderita dari semua golongan umur, dan Denpasar Selatan menduduki peringkat teratas kasus diare terbanyak, yaitu 4.622 penderita. Tingginya prevalensi di wilayah tertentu, terutama wilayah perkotaan, mengindikasikan adanya faktor

risiko seperti lingkungan padat penduduk, sanitasi yang kurang optimal, dan keamanan pangan yang belum sepenuhnya terjaga.

Keamanan pangan (*food safety*) menjadi peran yang sangat penting dalam pencegahan penyakit berbasis lingkungan. *Food and Agriculture Organization* (FAO, 2020) menyatakan bahwa keamanan pangan mencakup upaya memastikan makanan bebas dari bahaya biologis, kimia, maupun fisik yang dapat membahayakan kesehatan. Di Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM, 2020) menekankan bahwa cemaran mikroba merupakan risiko terbesar pada pangan siap konsumsi, terutama yang diproduksi secara tradisional atau dijual di lingkungan terbuka. Mikroorganisme seperti *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, dan bakteri aerob mesofilik lainnya dapat mengkontaminasi makanan dan minuman melalui peralatan yang tidak bersih, penjamah yang tidak higienis, air yang terkontaminasi, serta lingkungan sekitar.

Minuman yang dijual secara keliling, termasuk kopi keliling, tergolong pangan siap saji yang sangat mudah mengalami kontaminasi mikrobiologis. Mobilitas pedagang yang berpindah dari satu lokasi ke lokasi lain menyebabkan proses penyiapan, penyimpanan, dan penyajian bahan baku sering kali tidak mengikuti ketentuan higiene sanitasi yang disyaratkan. Berdasarkan observasi awal peneliti, ditemukan ada 6 pedagang kopling atau kopi keliling yang masih menunjukkan kebiasaan yang dapat meningkatkan kemungkinan terjadinya kontaminasi misalnya gelas plastik disimpan tanpa penutup, alat pengaduk dipakai berulang tanpa dicuci dengan benar, serta bahan tambahan seperti susu dan gula dibiarkan dalam wadah terbuka. Temuan tersebut sejalan dengan hasil penelitian Hadi *et al.*, (2021), yang mengungkapkan bahwa sebagian besar pedagang kaki lima

belum menerapkan higiene personal maupun sanitasi peralatan dengan baik. Kondisi seperti penggunaan air cucian secara berulang, peralatan yang tidak dikeringkan, serta fasilitas sanitasi yang terbatas, berkontribusi terhadap peluang terjadinya kontaminasi mikrobiologis pada produk pangan yang dijual.

Untuk menilai kebersihan mikrobiologis suatu minuman, salah satu parameter penting adalah Angka Lempeng Total (ALT) atau *Total Plate Count*. ALT merupakan metode untuk menghitung jumlah total bakteri aerob mesofilik yang dapat tumbuh pada suhu 30°C dalam media tertentu (ISO, 2013). Nilai ALT mencerminkan kualitas kebersihan suatu pangan semakin tinggi nilainya, semakin besar kemungkinan terjadinya kontaminasi. Standar baku mutu mikrobiologi yang ditetapkan oleh standar yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No. 13 Tahun 2019 menjadikan ALT sebagai indikator utama kualitas minuman siap konsumsi. Minuman yang memiliki nilai ALT melebihi batas standar dianggap tidak layak dikonsumsi dan berisiko menyebabkan penyakit.

Sejumlah penelitian di Indonesia menunjukkan bahwa minuman jalanan rentan mengandung ALT yang tinggi. Cahya *et al.*, (2019) , menemukan bahwa seluruh sampel es batu dari pedagang di Pasar Jagakarsa memiliki ALT melebihi batas aman BPOM. Penelitian Nurchamidah *et al* (2022) terhadap es tebu yang dijual di Pasar Arjawinangun juga menunjukkan nilai ALT sangat tinggi (10^4 – 10^5 CFU/ml), semuanya melebihi standar SNI 7388:2009. Sementara itu, Anggraini & Aulia, (2022) melaporkan bahwa jamu gendong yang dijual keliling memiliki ALT mencapai 10^7 CFU/ml pada beberapa sampel. Temuan tersebut memperkuat fakta bahwa minuman yang dijual di lingkungan terbuka rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme karena kurangnya penerapan higiene dan sanitasi.

Penelitian mengenai nilai ALT pada minuman kopi keliling, khususnya di Desa Sidakarya, masih sangat terbatas. Padahal, konsumsi kopi menjadi bagian dari kebiasaan masyarakat dan jumlah pedagang kopi keliling terus meningkat. Kopi yang disiapkan dengan cara sederhana dan dijual di area terbuka memiliki potensi terkontaminasi jika prosesnya tidak memenuhi standar higiene sanitasi. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk memberikan gambaran tentang kualitas mikrobiologis kopi keliling dan menjadi dasar edukasi bagi pedagang maupun konsumen mengenai pentingnya keamanan pangan.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul “Gambaran Pemeriksaan Kualitas Bakteriologis pada Minuman Kopi yang Dijual Keliling di Desa Sidakarya, Kecamatan Denpasar Selatan dengan Metode Angka Lempeng Total”. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi peningkatan keamanan pangan di masyarakat serta menjadi acuan dalam upaya pembinaan pedagang minuman keliling.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang telah diuraikan diatas rumusan masalah yang dapat diambil pada penelitian ini, yaitu “Bagaimana kualitas bakteriologis pada Minuman Kopi yang dijual keliling di Desa Sidakarya?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui kualitas bakteriologis pada minuman kopi keliling di Desa Sidakarya, Kecamatan Denpasar Selatan, menggunakan teknik Angka Lempeng Total.

2. Tujuan khusus

- a. Mengelompokkan tingkat kebersihan personal masing-masing pedagang minuman kopi keliling.
- b. Menghitung Angka Lempeng Total (ALT) yang terdapat pada sampel minuman kopi keliling di Wilayah Sidakarya.
- c. Mengetahui kualitas bakteriologis pada minuman kopi yang dijual keliling di Desa Sidakarya, Kecamatan Denpasar Selatan

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

- a. Memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu kesehatan lingkungan, khususnya dalam memahami hubungan antara kualitas mikrobiologis minuman siap saji dan penerapan higiene sanitasi pada pedagang kopi keliling.
- b. Menambah referensi ilmiah yang dapat digunakan sebagai dasar penelitian lanjutan mengenai keamanan pangan sektor informal, terutama yang berkaitan dengan uji mikrobiologi seperti Angka Lempeng Total (ALT) pada produk minuman.

2. Manfaat praktis

- a. Bagi masyarakat

Memberikan informasi mengenai tingkat kebersihan dan kualitas mikrobiologis minuman kopi keliling, sehingga masyarakat dapat lebih selektif dalam memilih produk yang aman untuk dikonsumsi.

b. Bagi pelaku usaha kopi keliling

Menjadi masukan untuk meningkatkan praktik higiene dan sanitasi, seperti menjaga kebersihan peralatan, memperbaiki cara penyajian, serta memastikan penggunaan air bersih sesuai standar keamanan pangan.

c. Bagi pemerintah atau instansi terkait

Dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam penyusunan program pembinaan, pengawasan, atau regulasi terhadap pedagang minuman keliling, serta mendukung implementasi peraturan BPOM No.13 Tahun 2019 terkait batas maksimum cemaran mikroba.

d. Bagi dunia pendidikan

Menjadi sumber pembelajaran mengenai penerapan analisis mikrobiologi dalam kehidupan sehari-hari, khususnya pada aspek keamanan pangan dan kesehatan masyarakat, sehingga dapat memperkuat pemahaman mahasiswa mengenai pangan siap saji.