

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat serta memerlukan pengelolaan yang baik dan higienis dengan tujuan untuk memberikan efek baik bagi tubuh. Tanpa makanan dan minuman manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Adapun pengertian makanan dan minuman menurut BPOM tahun 2003 adalah sumber energi dan berbagai zat gizi untuk mendukung hidup manusia. Makanan dan minuman dapat menjadi pengganggu bagi unsur kesehatan manusia, masuk melalui makanan dengan cara tertentu (Syahrizal, 2014).

Makanan dan minuman yang sehat dan aman adalah salah satu faktor utama yang berperan dalam meningkatkan derajat kesehatan pada suatu masyarakat. Kualitas makanan serta minuman baik dari segi bakteriologis, fisik maupun kimiawi harus selalu diperhatikan, agar masyarakat dapat terhindar dari faktor-faktor yang menyebabkan gangguan kesehatan akibat makanan dan minuman. Makanan dan minuman yang aman merupakan makanan dan minuman yang bebas dari faktor-faktor yang dapat menyebabkan sumber penyebaran penyakit, benda asing ataupun bahan kimia yang mengandung racun (Sari, 2012).

Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh higiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan maka perlu diadakan pengawasan terhadap higiene sanitasi makanan dan minuman yang diutamakan pada usaha yang bersifat

umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit.

Terdapat 6 (enam) prinsip higiene sanitasi yang harus diperhatikan dalam proses pengolahan makanan dan minuman yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (KEMENKES RI, 2004).

Pada prinsipnya mutu dan keamanan pangan merupakan tanggung jawab antara pemerintah, produsen dan konsumen. Mutu dan keamanan pangan tidak hanya berpengaruh langsung terhadap kesehatan manusia, tetapi juga mempengaruhi terhadap produktivitas ekonomi dan perkembangan sosial, baik individu serta masyarakat. Dinas Kesehatan Provinsi Bali mencatat presentase tempat pengelolaan makanan yang memenuhi syarat higiene sanitasi di Provinsi Bali yaitu 47,1% TPM. Hasil ini belum memenuhi target Kementerian Kesehatan Republik Indonesia yaitu sebesar 75%.

Kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan oleh penjual harus memenuhi syarat kesehatan. Syarat kesehatan tersebut meliputi faktor tempat pengelolaan makanan seperti lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan dan minuman yang baik dan penjamah makanan itu sendiri (KEMENKES RI, 2006).

Dari hasil penelitian tentang makanan dan minuman mengenai kontaminasi terhadap bakteri *Escherichia coli* dari tiga jenis TPM yang dilakukan oleh I Made Djaja di Jakarta Selatan pada Tahun 2003 menunjukkan bahwa tempat pengelolaan

makanan merupakan pengaruh terhadap kontaminasi *Escherichia coli* yang rata-ratanya yaitu kontaminasi air sebesar 12,9%, kontaminasi bahan makanan sebesar 40%, Kontaminasi pewadahan makanan 16,9%, kontaminasi pada makanan matang sebesar 7,5%, kontaminasi makanan disajikan sebesar 12,2%, kontaminasi tangan sebesar 12,5%. Dalam penelitiannya dinyatakan bahwa pedagang kaki lima memiliki risiko 4, 92 kali dibandingkan dengan jasaboga .

Bakteri *Escherichia coli* adalah bakteri yang sering dijadikan indikator terjadinya pencemaran minuman. Bakteri *Escherichia coli* merupakan mikroorganisme indikator yang dipakai di dalam analisis air untuk menguji adanya pencemaran oleh tinja, tetapi untuk media penyebarannya tidak selalu melalui air, melainkan melalui kegiatan tangan ke mulut atau dengan pemindahan pasif melalui makanan atau minuman dan melalui higiene sanitasi tempat pengolahan makanan yang kurang baik (Melliawati, 2009).

Seiring dengan kesibukan masing-masing individu untuk melakukan aktivitas sehari-hari, menyebabkan masyarakat mempunyai waktu yang sedikit untuk menyiapkan makanan dan minuman untuk dikonsumsi, padahal pengolahan makanan dan minuman di masing-masing rumah tangga lebih terjamin higienenya. Kondisi tersebut menyebabkan masyarakat mencari alternatif untuk mencari makanan dan minuman yang siap dikonsumsi di tempat-tempat umum.

Aspek higiene dan sanitasi makanan perlu menjadi perhatian dan ditingkatkan, agar tempat usaha dapat memenuhi persyaratan kesehatan di bidang penyehatan

makanan. Higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan menjadi faktor penting untuk mewujudkan kesehatan konsumen (Sembiring, 2013).

Pasar Asoka merupakan salah satu pasar tradisional yang ada di Denpasar, Bali. Pasar Asoka dibangun pada tahun 1983, pada saat Gubernur Bali dijabat oleh Prof.Dr. Ida Bagus Mantra. Pasar Asoka disebut juga dengan pasar malam karena sebagian pedagang membuka dagangannya dari sore hingga malam hari. Waktu berjualan yang dilakukan adalah pada sore hari pukul 17.00 WITA sampai malam hari pukul 23.00 WITA. Pedagang kaki lima di Pasar Asoka berada dibelakang pasar dengan dua tipe bangunan yaitu tipe permanen dan semi permanen (InfoBali, 2015).

Pasar Asoka merupakan Pasar yang dikenal oleh masyarakat Kota Denpasar sebagai tempat untuk menyediakan panganan lengkap dengan harga yang terjangkau. Pasar Asoka menyediakan berbagai jenis makanan serta minuman dengan jenis pedagang makanan dan minuman yang bervariasi, mengingat lokasi pasar tersebut terletak di pusat kota dan merupakan salah satu destinasi pariwisata kuliner oleh wisatawan domestik maupun mancanegara di Bali. Letak tempat pengelolaan makanan yang terbuka memungkinkan terjadinya kontaminasi yang disebabkan oleh lingkungan maupun penjamah makanan, sehingga makanan dan minuman mempunyai potensi yang besar untuk terkontaminasi bakteri (Jannah,2014).

Potensi bahaya dari pembuatan es teh yang kurang baik dapat mengganggu kesehatan konsumen. Hal penting yang menjadi faktor kesehatan konsumen yaitu higiene tempat pengelolaan makanan tersebut. Dampak yang ditimbulkan dari kurangnya higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan adalah timbulnya bibit

penyakit dari makanan atau minuman yang diproduksi Berdasarkan kemungkinan bahaya pencemaran dan kesehatan maka penulis tertarik melakukan penelitian terhadap higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dengan keberadaan bakteri *Escherschia coli* di Pasar Asoka Denpasar.

B. Rumusan Masalah

^ Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut maka permasalahan yang akan diteliti yaitu: "Bagaimana Hubungan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan dengan Keberadan Bakteri *Escherichia coli* pada Minuman Es Teh di Pasar Asoka Denpasar Tahun 2018 ?"

C. Tujuan

1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan antara higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dengan keberadaan bakteri *Escherchia coli* pada minuman es teh di Pasar Asoka Denpasar Tahun 2018.

2 Tujuan Khusus

- a Untuk mengetahui higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan yang menjual es teh di Pasar Asoka Denpasar.
- b Untuk mengetahui keberadaan *Escherchia coli* pada minuman es teh yang dijual di Pasar Asoka Denpasar.

- c Untuk menganalisis hubungan antara higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dengan keberadaan bakteri *Escherchia coli* pada minuman es teh di Pasar Asoka Denpasar.

D. Manfaat

1 Manfaat Teoritis

- a Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk menambah wawasan mengenai hubungan higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dengan keberadaan *Escherchia coli* pada makanan dan minuman.
- b Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk mengembangkan ilmu di bidang higiene sanitasi makanan dan minuman, khususnya tentang higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan
- c Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman untuk penelitian berikutnya mengenai hubungan higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dengan keberadaan bakteri *Escherchia coli* pada makanan dan minuman.

2 Manfaat Praktis

- a Hasil penelitian ini diharapkan dapat memeberikan informasi dan masukan kepada pengelolan Pasar Asoka serta masyarakat dan pedagang mengenai hubungan higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dengan keberadaan bakteri *Escherchia coli* pada minuman es teh di Pasar Asoka Denpasar.

- b Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan dalam perencanaan, pelaksanaan, evaluasi program-program yang berkaitan dengan higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dan minuman serta keberadaan bakteri *Escherchia coli* pada makanan dan minuman di Pasar Asoka Denpasar.