BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Keamanan pangan *(food safety)* merupakan hal-hal yang membuat makanan itu aman untuk dimakan, bebas dari faktor-faktor penyebab penyakit misalnya banyak mengandung bahan kimia beracun, mengandung benda asing, dan mengandung sumber penular penyakit, (Pustikayanti, 2012).

Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak ditemukan di zaman yang modern ini. Penyakit yang diakibatkan bawaan makanan dari kontaminasi bakteri *pathogen* adalah penyakit diare yang disebabkan karena makanan dikontaminasi oleh bakteri *pathogen* seperti bakteri *coliform (escherichia coli)*. Kontaminasi mikroorganisme pada makanan disebabkan karena penerapan *higiene* dan sanitasi yang kurang baik (Ningsih,2014).

Menurut data laporan tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan tahun 2017, sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan oleh 34 Balai Besar Badan Pengawasan Obat dan Makanan di seluruh Indonesia. Laporan tersebut diperoleh dari Dinas Kesehatan Provinsi maupun Kabupaten/Kota di 34 Provinsi. Dilaporkan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5293 orang, sedangkan kasus kejadian luar biasa keracunan pangan yang dilaporkan sebanyak 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Ditinjau dari jenis pangan, penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan tahun 2017 adalah masakan rumah tangga sebanyak 20 kejadian

(37,74%) kejadian, pangan jajanan/siap saji sebanyak 6 kejadian (11,32%) kejadian, diikuti pangan olahan dan pangan jasa boga/catering masing-masing sebanyak 7 kejadian (13,21%) kejadian. Sedangkan menurut data Dinas Kesehatan Kabupaten Badung penemuan kasus diare di Kabupaten Badung tahun 2014 sebesar 47,7% dan pada tahun 2017 sebesar 53,6% atau sebanyak 9.315 kasus diare.

Peningkatan kasus di wilayah Badung bahwa kemungkinan kasus penyakit diare disebabkan oleh konsumsi air minum dan makanan yang mengandung bakteri *pathogen* seperti bakteri *coliform (escherichia coli)*. Menurut Purnawijayanti (2015), mengemukaan 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan disebabkan penjamah makanan yang terinfeksi dan *personal higiene* yang buruk. Menurut Lestari (2015), *personal higiene* penjamah makanan pada penjual makanan tidak baik memiliki jumlah yang lebih banyak yaitu sebesar 50 responden (62,5%).

Berdasarkan hasil penelitian, penyebab kurangnya tingkat pengetahuan responden tentang higiene perorangan adalah masih kurangnya pemahaman yang baik tentang merokok saat mengolah makanan. Sebanyak (8,3%) responden menjawab seorang penjamah makanan tidak dilarang merokok pada saat mengolah makanan. Selanjutnya tingkat pengetahuan penjual yang masih kurang adalah mengenai menggaruk-garuk badan pada saat mengolah makanan. Sebanyak (5,6%) responden menjawab tidak dilarang mengolah makanan sambil menggaruk-garuk badan. Beberapa penyebab kurangnya tingkat pengetahuan tentang sanitasi adalah karena (25,0%) responden memiliki tingkat pengetahuan yang kurang dalam menyimpan makanan masak yang harus dipisah sesuai dengan jenisnya. Selanjutnya (19,4%) responden masih kurang paham tentang wadah yang digunakan dalam mengolah bahan makanan haruslah

wadah yang bersih. Sebanyak (16,7%) responden juga kurang memahami cara pemilihan bahan makanan yang digunakan harus baik mutunya harus tidak busuk, tidak berlendir dan tidak berjamur, karena bahan makanan akan mempengaruhi kualitas makanan tersebut. Tingkat pengetahuan yang masih kurang lainnya adalah peralatan yang digunakan dalam pengolahan bahan makanan harus dicuci bersih terlebih dahulu. Sebanyak (16,7%) responden kurang memahami hal tersebut (Gabriella,2017).

Lawar adalah makanan tradisional Bali berupa campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui. Makanan ini digunakan sebagai sajian dan hidangan, serta telah dijual secara luas di rumah-rumah makan dengan merek lawar Bali. Lawar, satu jenis makanan yang konsumennya cukup banyak di Bali baik penduduk lokal maupun wisatawan domestik dan mancanegara. Namun pembuatan lawar yang masih dilakukan secara tradisional dapat mempengaruhi kemanan pangan tersebut serta mempengaruhi kualitas lawar tersebut. Salah satu aspek terbatasnya sumber pengetahuan penjual lawar mengenai *higiene* sanitasi dan kelemahan pangan tradisional adalah kurangnya memperhatikan aspek kebersihan. Berkaitan dengan industri pariwisata *higiene* sanitasi makanan termasuk lawar sangat penting untuk diketahui dalam upaya untuk menentukan kebijakan yang berkaitan dengan kesehatan pariwisata (Purnama, 2017).

Kuta menjadi tujuan utama wisatawan lokal maupun mancanegara. Selain terkenal dengan pantainya, Kuta juga tersedia wisata kulinernya. Salah satu makanan khas Bali yang paling diminati wisatawan adalah lawar.

Kualitas lawar di Kuta masih kurang baik karena ditemukannya potensi *escherichia coli pathogen, higiene* penjual lawar yang tidak baik berkontribusi terhadap keberadaan *escherichia coli* dalam lawar (59%) dan sanitasi masuk kategori

tidak baik (53,9%) (Trisdayanti, 2015). Mayoritas perilaku yang tidak baik dari penjual lawar adalah tidak mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun (92,3% dan 60%), tidak menggunakan alat/sendok pada saat mencicipi lawar maupun mengambil bahan (56,4% dan 73%) dan pengolah tidak menggunakan sarung tangan sekali pakai (63%) (Trisdayanti, 2015).

Salah satu bakteri yang sering dijadikan indikator terjadinya pencemaran makanan adalah golongan bakteri *coliform.* Bakteri ini digunakan sebagai indikator sanitasi karena jumlah koloninya berkolerasi positif dengan keberadaan bakteri *pathogen* lainnya sehingga mudah di deteksi secara sederhana. Bakteri *coliform* dapat menimbulkan penyakit diare apabila masuk ke saluran pencernaan.

Berdasarkan situasi di atas, maka dilakukan penelitian untuk menganalisa hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Apakah ada hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

2. Tujuan Khusus

a. Menentukan tingkat pengetahuan penjamah makanan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

b. Menentukan skor keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

c. Mengidentifikasi bakteri *escherichia coli* pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

d. Menganalisis hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Mengembangkan kemampuan penulis dalam menerapkan ilmu yang diperoleh berkaitan dengan hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

2. Manfaat Teoritis

Memberikan tambahan informasi mengenai hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi serta informasi tentang pentingnya peranan keamanan pangan di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.