

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Oleh sebab itu, pemenuhan pangan yang aman dan sehat sangat penting untuk menjamin kelangsungan hidup manusia. Kebutuhan akan keamanan pangan dapat diterapkan mulai dari yang menghasilkan, membuat, menangani ataupun yang menyediakan makanan. Mereka harus mampu menunjukkan cukup bukti dalam mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya yang bisa berdampak pada keamanan pangan. Berdasarkan hal tersebut itulah, banyak industri pangan terdorong berusaha mengikuti keinginan konsumennya dengan jalan menjamin mutu pada produk yang dihasilkannya (Ngaini, 2011).

Dunia usaha di bidang pangan makanan maupun minuman sekarang semakin luas. Berbagai jenis perusahaan yang menciptakan produk-produk baru yang pada dasarnya hampir sama antara produk satu dengan yang lainnya, yang membedakan hanya kualitas dan merk. Bagi perusahaan yang baru berkembang atau sering disebut industri rumah tangga (*home industri*), tentunya diperlukan usaha yang maksimal untuk memasuki dunia bisnis dan persaingan bisnis yang ketat. Mengembangkan usaha yang baru berkembang bahkan masih industri rumah tangga memang tidak mudah, diperlukan usaha yang optimal demi berkembangnya usaha (Ngaini, 2011).

Salah satu *home industri* di bidang pangan yaitu minuman *loloh cemcem* khas Desa Wisata Penglipuran. Terdapat satu keluarga yang memproduksi minuman *loloh*

secara besar dan Tiga keluarga yang memproduksi minuman *loloh* secara rumahan, dengan mempekerjakan total 21 tenaga kerja dikelompok produksi sebagai pengembangan sumber daya manusia.

Industri rumah tangga yang terdapat di Desa Wisata Penglipuran memiliki peranan yang sangat penting dalam sumbangannya terhadap peningkatan kesejahteraan hidup masyarakat.

Adapun risiko transmisi penyakit melalui makanan dan minuman yaitu penyakit kolera. Penyakit kolera (*cholera*) adalah penyakit infeksi saluran usus bersifat akut yang disebabkan oleh bakteri *Vibrio cholerae*, bakteri ini masuk kedalam tubuh seseorang melalui makanan atau minuman yang terkontaminasi (Pujiasih, 2012).

Loloh cencem merupakan minuman tradisional yang diolah secara tradisional pula, merupakan campuran dari daun cencem, daun katuk/ kayumanis, daun jarak pagar, daun sirih, daun dapidap, kelapa muda, gula aren, garam dapur. *Loloh* ini hanya ada di Desa Penglipuran, dan merupakan minuman khas. *Loloh* ini hanya bertahan dalam lemari pendingin 2-3 hari saja (Zellini, 2017).

Loloh cencem tidak hanya di konsumsi oleh masyarakat di sekitar Desa Penglipuran saja, namun sudah banyak dijajakan di toko dan supermarket di wilayah Denpasar, Badung dan Gianyar. Cara pengolahan yang masih tradisional dan manual serta merupakan panganan yang tidak dapat bertahan lama sehingga besar kemungkinan tercemar mikroba pathogen.

Masyarakat meyakini bahwa *loloh* cencem merupakan minuman yang sangat baik untuk dikonsumsi karena mampu menyembuhkan penyakit dalam seperti panas dalam, bibir pecah-pecah serta melancarkan buang air besar (BAB), yang

menggunakan bahan-bahan alami yang didapat dari alam *loloh* cemcem tidak berbahaya untuk dikonsumsi (Zellini, 2017).

Penularan penyakit melalui makanan dapat bersifat infeksi. Artinya suatu penyakit yang disebabkan oleh adanya mikroorganisme yang hidup, biasanya berkembangbiak pada tempat terjadinya peradangan. Pada kasus *foodborne disease*, mikroorganisme masuk bersama makanan yang kemudian dicerna dan diserap oleh tubuh manusia. Kasus *foodborne disease* dapat terjadi dari tingkat yang tidak parah sampai tingkat kematian. Hal ini ditandai dengan banyak kasus kesakitan dan kematian disebabkan oleh makanan (*foodborne disease*) contohnya diare akut (Wimuliasih, 2014).

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan, antara lain adalah hygiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih (Wimuliasih, 2014).

Berdasarkan hasil observasi awal bahwa karyawan *home industri loloh* di Desa Wisata Penglipuran belum melakukan *personal hygiene* sesuai dengan peraturan yang berlaku. Kepmenkes Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan, diperlukan tenaga penjamah yang memenuhi syarat sebagai berikut tidak menderita penyakit mudah menular, menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya), memakai celemek dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota

badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya), tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Penelitian yang dilakukan oleh Kartika (2015), prevalensi cemaran mikoba dan logam berat pada minuman tradisional *Loloh cemcem* di Desa Wisata Penglipuran Bangli, di temukan dari enam *Loloh cemcem* yang diteliti dua diantaranya mengandung bakteri *Escherichia coli*.

Adapun hasil penelitian mengenai minuman tradisional lainnya yaitu susu kedelai berdasarkan pemeriksaan total bakteri *Coliform* pada sepuluh sampel minuman susu kedelai tersebut, terdapat lima sampel yang minuman susu kedelai yang melebihi ambang batas. Jika merujuk pada standar yang telah ditetapkan, maka dari lima sampel minuman susu, ada empat sampel susu kedelai yang mengandung bakteri *Coliform* yang melebihi batas tersebut tidak layak untuk dikonsumsi (Molita, 2017).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijabarkan di atas, maka rumusan masalah yang dapat diambil dalam Karya Tulis Ilmiah ini adalah ”Gambaran Kualitas Bakteriologis Dan *Personal Hygiene* Karyawan *Home Industri Loloh Cemcem* Di Desa Wisata Penglipuran Kabupaten Bangli Tahun 2018?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui Gambaran Kualitas Bakteriologis Dan *Personal Hygiene* Karyawan *Home Industri Loloh Cemcem* Di Desa Wisata Penglipuran Kabupaten Bangli.

2. Tujuan khusus
 - a. Untuk mengetahui kualitas bakteriologis *loloh* yang terdiri dari *Coliform*, *Escherichia coli* di Desa Wisata Penglipuran Kecamatan Bangli Kabupaten Bangli.
 - b. Untuk mengetahui *personal hygiene* karyawan *home industri loloh* di Desa Wisata Penglipuran Kecamatan Bangli Kabupaten Bangli.

D. Manfaat

1. Manfaat praktis

Manfaat praktis dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai gambaran kualitas bakteriologis dan *personal hygiene* karyawan *home industri loloh cemcem* Di Desa Wisata Penglipuran Kabupaten Bangli.

2. Manfaat teoritis

- a. Dapat dijadikan sebagai dasar penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan Personal Hygiene dan Kualitas Bakteriologis.
- b. Dapat memberikan sumbangan pemikiran dan pengembangan ilmu pengetahuan di bidang kesehatan lingkungan khususnya di bidang Personal Hygiene dan Kualitas Bakteriologis.