

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cemaran biologis khususnya bakteri patogenik pada pangan dapat mengakibatkan munculnya *foodborne disease*, yaitu penyakit pada manusia diakibatkan makanan atau minuman yang tercemar. Dilaporkan bahwa terdapat lebih dari 200 penyakit yang terkait *foodborne disease* di seluruh dunia, sebagian besar penyakit tersebut disebabkan oleh bakteri (Schmidt dkk., 2003). WHO menyebutkan bahwa 40% kasus keracunan pangan paling banyak terjadi pada anak usia <5 tahun sebanyak 3-5% pasien dengan gejala HUS berakhir dengan kematian.

Survei yang dilakukan oleh Subdit Diare, Departemen Kesehatan dari tahun 2000 sampai 2010 terlihat kecenderungan insiden pada kasus diare karena bakteri *Escherichia coli* meningkat. Pada tahun 2000 penyakit diare 301/1000 penduduk, tahun 2003 naik menjadi 374/1000 penduduk, tahun 2006 naik menjadi 423/1000 penduduk dan tahun 2010 menjadi 411/1000 penduduk. Kejadian Luar Biasa (KLB) diare juga masih sering terjadi, dengan CFR yang masih tinggi. Pada tahun 2008 terjadi KLB di 69 Kecamatan dengan jumlah kasus 8133 orang, kematian 239 orang (CFR 2,94%). Tahun 2009 terjadi KLB di 24 Kecamatan dengan jumlah kasus 5.756 orang, dengan kematian 100 orang (CFR 1,74%), sedangkan tahun 2010 terjadi KLB diare di 33 kecamatan dengan jumlah penderita 4204 dengan kematian 73 orang (CFR 1,74 %) (Riskesdas, 2011).

KLB keracunan pangan paling banyak dilaporkan pada kurun waktu tahun 2008-2011 dengan 644 laporan kejadian (54,8%) dan paling sedikit antara kurun

waktu tahun 2000-2003 dengan 8 laporan kejadian (0,7%). Berdasarkan gambaran perbulan laporan terbanyak ditemukan bulan Februari sebanyak 129 laporan (11,0%) disusul dengan April dan Juni dengan 123 laporan (10,5%). Laporan paling sedikit dilaporkan pada bulan Desember sebanyak 53 laporan (4,5%) (Arisanti dkk., 2018).

Kejadian luar biasa keracunan pangan terbanyak dilaporkan di Jawa Barat sebanyak 163 kejadian dengan total kasus 10.926 kasus dan 13 kematian (CFR 0,1%) dan Jawa Tengah dengan 163 kejadian dengan 8.428 kasus dan 22 kematian (CFR 0,3%). Untuk kasus kematian terbanyak ada di provinsi NTT dengan 38 kejadian, 6.449 kasus dan 40 kematian (CFR 0,6%) (Arisanti dkk., 2018).

Berdasarkan Dikes Prov. Bali 2017 menyatakan, jika kasus diare tertinggi di Kota Denpasar yaitu 10.582 penduduk dan Kabupaten Badung yaitu 9.315 penduduk (Bali, 2017). Kejadian luar biasa (KLB) di Bali akibat mengonsumsi pangan yang tercemar terjadi di Kabupaten Karangasem pada Februari hingga Maret 2008 yang menimpa 600 orang dengan lima orang meninggal (Sujaya dkk., 2010). Selain dialami oleh masyarakat lokal kejadian serupa juga pernah dialami oleh wisatawan. Kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan terjadi pada 20 wisatawan China pada 22 Mei 2013 setelah mengonsumsi makanan di berbagai tempat makan di wilayah Kuta (Dinas Kesehatan Kabupaten Badung, 2013). Kejadian serupa juga terjadi pada 24 Juli 2014 yang menimpa 18 wisatawan China di Kedonganan, Kuta (Dinas Kesehatan Kabupaten Badung, 2014).

Agen penyebab KLB keracunan pangan terbanyak adalah bakteri patogen pada 131 kejadian (74,9%) meliputi *Escherichia coli* pada 35 kejadian (20%),

Bacillus cereus 34 kejadian (19,4%) dan *Staphylococcus* sp. pada 34 kejadian (18,3%) (Arisanti dkk., 2018). Higienitas dan sanitasi lingkungan sangat berpengaruh dalam proses pemindahan *Escherichia coli* ke tubuh manusia. Paparan terhadap penyebab penyakit diare dapat terjadi melalui kebiasaan mengkonsumsi makanan dari penjaja makanan yang higienitasnya rendah atau dengan sanitasi lingkungan yang kurang baik.

Kelurahan Kedonganan merupakan salah satu destinasi wisata yang terletak di Kecamatan Kuta. Banyak warung-warung kecil atau pedagang kaki lima yang terdapat di Kelurahan Kedonganan. Bakso merupakan salah satu makanan yang merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer. Tak sedikit wisatawan asing ingin mencoba makanan khas Indonesia ini. Selain wisatawan asing, wisatawan lokal yang kebanyakan datang dari luar Pulau Bali, kebanyakan ingin mencari makanan yang halal, dan bakso merupakan makanan yang menjadi pilihan karena mudah didapati. Namun bakso yang kebanyakan dijual di warung-warung kecil hingga dijual oleh pedagang kaki lima ini sangat jarang mengutamakan higienitas dari tempat hingga peralatan makan yang digunakan tanpa mempedulikan kesehatan para konsumennya. Kontaminasi dapat terjadi setiap saat, salah satunya dari peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan. Sesuai peraturan telah dibuat dalam bentuk Permenkes RI Nomer 1096/MENKES/PER/VI/2011, bahwa untuk persyaratan peralatan makan tidak boleh bakteri 0 koloni/cm² permukaan alat dan tidak boleh terdapat kuman *Escherichia coli* dan kuman lainnya.

Pada proses pencucian alat makan pedagang bakso, peralatan cuci yang digunakan cukup sederhana, hanya menyediakan beberapa ember untuk proses

penyabunan dan untuk proses bilas. Selain itu, pedagang sering kali mencuci pada ember yang airnya tidak diganti sehingga banyak kuman yang bersarang pada air tersebut. Setelah proses pencucian kemudian alat makan dilap menggunakan kain yang tersedia dan berlangsung selama berjualan. Hal tersebut akan timbul kuman dan bakteri sehingga mencemari peralatan makan dan dapat menyebabkan masalah seperti keracunan. Berdasarkan penelitian Ananda dan Khairiyati (2017), tingginya angka kuman pada alat makan dikarenakan proses pencucian hanya dengan pembilasan sebanyak dua kali dengan air yang digunakan ditampung dalam bak yang tidak selalu diganti jika dibandingkan dengan proses pencucian menggunakan air mengalir.

Berdasarkan masalah di atas dan mengingat pentingnya pengawasan terhadap penyehatan makanan dan alat makan guna mencegah terjadinya *foodborne disease* yang diakibatkan *Escherichia coli*. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk meneliti tentang “Jumlah Angka Kuman dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Alat Makan Pedagang Bakso di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran angka kuman dan identifikasi *Escherichia coli* pada alat makan pedagang bakso di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui angka kuman dan keberadaan kuman *Escherichia coli* pada alat makan pedagang bakso di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui karakteristik peralatan makan pedagang bakso di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta berdasarkan kondisi rak penyimpanan, proses pencucian, dan saluran air limbah.
- b. Menghitung angka kuman pada alat makan (mangkok, sendok, garpu, dan gelas) pedagang bakso di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta.
- c. Mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada alat makan (mangkok, sendok, garpu, dan gelas) pedagang bakso di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta.
- d. Untuk membandingkan angka kuman pada alat makan pedagang bakso dengan persyaratan Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- e. Untuk membandingkan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada alat makan pedagang bakso dengan persyaratan Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya serta dapat menambah pengetahuan pembaca mengenai higiene dan sanitasi peralatan makan.

2. Manfaat praktis

Memberikan informasi kepada pedagang bakso di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta tentang pentingnya menjaga kebersihan alat makan.