

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Air minum adalah air yang melalui proses pengolahan atau tanpa proses pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum (PERMENKES, 2010). Air yang baik dan aman diminum ialah air yang bebas dari mikroorganisme penyebab penyakit dan zat kimia yang merusak kesehatan. Berdasarkan Peraturan Menteri kesehatan RI No. 492 Tahun 2010 jumlah bakteri *Escherichia coli* adalah 0 MPN/100 ml sampel air. Salah satu cara yang digunakan untuk membunuh mikroorganisme dalam air dengan cara memasak air dengan suhu 100°C atau sampai air tersebut mendidih, sehingga sebagian besar mikroorganisme akan mati.

Salah satu faktor yang menjadi penyebab suatu makanan dan minuman menjadi tidak aman bagi tubuh karena adanya kontaminasi. Makanan dan minuman yang sudah terkontaminasi dapat menjadi salah satu penyebab berkembangnya mikroorganisme patogen yang menyebabkan penyakit. Penyakit yang ditimbulkan akibat makanan yang sudah terkontaminasi disebut dengan penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*).

WHO mencatat sekitar 600 juta kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan terjadi setiap tahun di seluruh dunia. Hal tersebut dikenal dengan penyakit bawaan makanan (*Foodborne Diseases*) adalah gangguan kesehatan/sakit yang diakibatkan oleh konsumsi pangan yang telah terkontaminasi mikroba patogen/kuman atau bahan kimia berbahaya.

Gejala yang muncul akibat *foodborne diseases* umumnya ditentukan oleh sumber infeksinya. Gejala yang paling sering terjadi adalah diare, muntah, mual, sakit perut, demam, dan sakit kepala. Diare akut biasanya terjadi karena sumber cemaran tunggal seperti oleh infeksi bakteri (Nurmawati et al., 2019).

Diare dapat didefinisikan sebagai kejadian buang air besar berair lebih dari tiga kali namun tidak berdarah dalam 24 jam, bila disertai dengan darah disebut disentri. Penyakit diare masih merupakan masalah kesehatan di Kota Denpasar, karena *incidence rate* nya cukup tinggi. Penyakit gastroenteritis lain seperti diare berdarah dan tifus perut klinis juga termasuk ke dalam sepuluh besar penyakit baik di Puskesmas maupun catatan rawat inap di rumah sakit. Meskipun jumlah kasus diare cukup tinggi, namun angka kematiannya relative rendah. Serangan penyakit yang bersifat akut mendorong penderitanya untuk segera mencari pengobatan ke pelayanan kesehatan. Dalam perjalanan alamiahnya sebagian besar penderita sembuh sempurna. Pada tahun 2020 di Kota Denpasar ditemukan dan ditangani 8.572 penderita diare semua golongan umur atau sebesar 33% dari target penemuan kasus Diare (Dinkes Denpasar, 2020).

Menurut pedoman persyaratan hygiene dan sanitasi makanan jajanan yang diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa hal yang sangat mempengaruhi kualitas makanan yaitu hygiene penjamah, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, dan sanitasi sarana penjaja.

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan.

Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit (WHO, 2006). WHO juga menyebutkan penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila menderita penyakit tertentu, kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri. Menderita batuk, bersin juga akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan, dan memakai perhiasan.

Desa Sidakarya merupakan kawasan yang karena terdapat beberapa sekolah terbesar di kota Denpasar seperti Poltekkes Denpasar, SMA Negeri 5 Denpasar, SMK Negeri 2 Denpasar, SLB. Denpasar dan sekolah dasar lainnya serta PAUD (Pendidikan Anak Usia Dini). Hal tersebut menjadikan peluang usaha bagi masyarakat sehingga banyak dijumpai penjual jajanan yang dipinggir jalan salah satunya adalah penjual minuman es teh poci.

Minuman es teh merupakan minuman yang digemari konsumen karena harganya terjangkau. Minuman es teh merupakan produk minuman yang diperoleh dari teh seduhan, teh ekstrak, teh instan atau campurannya dalam air minum dengan atau tanpa penambahan gula (Yuliana and Amin, 2016). Minuman es teh poci dibuat dengan menggunakan air dan es yang merupakan salah satu sumber kontaminasi bakteri *Escherichia coli*. *Escherichia coli* yang dapat menimbulkan penyakit contohnya *Enterotoxigenic Escherichia coli* (ETEC) sebagai penyebab diare akut dan dehidrasi pada orang dewasa dan anak-anak. Bakteri *Escherichia coli* digunakan untuk uji bakteriologis karena dapat bertahan

lebih lama dari bakteri patogen lain di dalam air sehingga kehadirannya dalam air digunakan sebagai indikator pada pemeriksaan air dan makanan.

Penelitian sebelumnya yang dilaksanakan oleh (Hari Purnama Dewi, 2018) mendapatkan hasil pemeriksaan higiene dan sanitasi terhadap 33 tempat pengelolaan makanan yang menjual es teh di Pasar Asoka Denpasar diketahui bahwa 24 (73%) TPM/warung makan dengan kategori tidak memenuhi syarat higiene sanitasi TPM sedangkan 9 (27%) TPM/warung makan sudah memenuhi syarat higiene sanitasi TPM. Hasil pemeriksaan bakteri *Escherchia coli* pada minuman es teh didapatkan hasil sebanyak 21(64%) sampel es teh yang positif bakteri *Escherchia coli*, sedangkan 12 (36%) sampel dengan hasil negatif bakteri *Escherchia coli*. Hal tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya yaitu kurangnya higiene dari bahan baku yang digunakan dalam produksi es teh, jarak lokasi TPM yang berdekatan dengan jalan raya/TPS, tempat sampah yang digunakan, air yang digunakan untuk mencuci peralatan, tenaga pengolah dan proses pengolahan yang kurang higienis.

Pada penelitian yang dilaksanakan oleh (Ritonga, Marsaulina and Chahaya, 2014) dengan judul “Analisis *Escherichia Coli* Dan Higiene Sanitasi Pada Minuman Es Teh Yang Dijual Di Pajak Karona Jamin Ginting Kecamatan Medan Baru Tahun 2013” mendapatkan hasil dari 10 sampel minuman es teh yang diperiksa seluruh sampel mengandung *E. Coli* dan seluruh pedagang tidak memenuhi prinsip *hygiene* sanitasi.

Hasil observasi yang dilakukan peneliti, di Sidakarya terdapat 46 pedagang minuman es teh poci yang letaknya di pinggir jalan, namun sampel yang diteliti adalah 37 pedagang karena 9 pedagang tutup selama penelitian berlangsung.

Letak berjualan yang terbuka memungkinkan terjadinya kontaminasi yang disebabkan oleh lingkungan maupun penjamah makanan, sehingga makanan dan minuman mempunyai potensi yang besar untuk terkontaminasi bakteri. Selain itu pedagang atau penjamah tidak memerhatikan kebersihan diri seperti memiliki kuku panjang, tidak menutup luka dan tidak mencuci tangan saat menyajikan minuman serta menggunakan kain lap yang tidak bersih. Berdasarkan penelitian-penelitian yang telah dilakukan sebelumnya mengenai *hygiene* sanitasi makanan dan minuman serta pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Hubungan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut maka permasalahan yang diteliti yaitu: “Bagaimanakah Hubungan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan dengan Kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya?”

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan umum**

Untuk mengetahui hubungan antara *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Untuk mengetahui sanitasi penjamah, peralatan, penyajian dan sarana penjaja es teh poci.

- b. Untuk mengetahui kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci berdasarkan indeks MPN/100ml sampel.
- c. Untuk mengetahui hubungan *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci.

#### **D. Manfaat**

##### **1. Manfaat teoritis**

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai hubungan *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Sidakarya.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian berikutnya mengenai hubungan *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya.

##### **2. Manfaat Praktis**

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi dan masukan bagi pedagang mengenai hubungan *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Sidakarya.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dapat dijadikan sebagai masukan bagi instansi kesehatan dalam perencanaan, pelaksanaan, evaluasi program-program yang berkaitan dengan *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci.