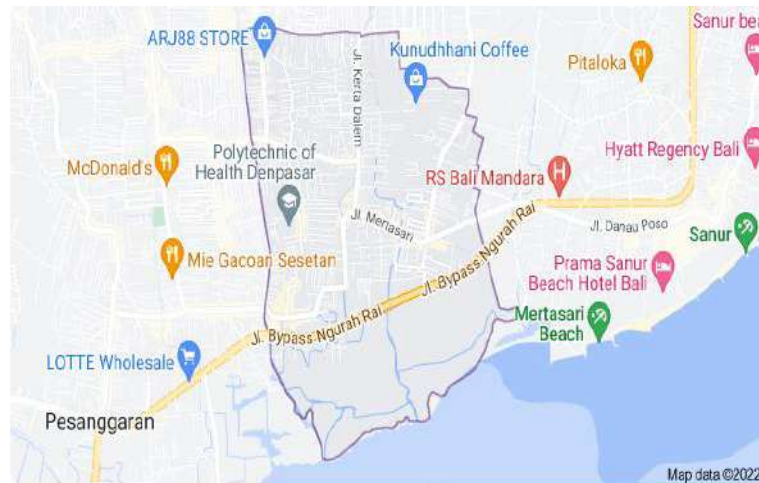


BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran umum desa sidakarya



Sidakarya
Denpasar Selatan, Denpasar City, Bali

Gambar 2
Profil Desa Sidakarya

Desa Sidakarya merupakan daerah dataran rendah dengan ketinggian 20 meter di atas permukaan laut, curah hujan 2,757 mm, suhu udara antara 22⁰C-30⁰C, luas wilayah 398 Ha dengan batas-batas wilayah administratif sebagai berikut:

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Panjer
- b. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Sanur Kauh
- c. Sebelah Selatan berbatasan dengan Selat Badung
- d. Sebelah Barat berbatasan dengan Kelurahan Sasetan

Desa Sidakarya merupakan bagian dari Kecamatan Denpasar Selatan, wilayah Kota Denpasar bagian selatan. Jarak menuju Kecamatan Denpasar

Selatan 1 Km, menuju Pusat Kota Denpasar 7 Km, dan menuju Ibukota Provinsi 2 Km.

Secara administratif Desa Sidakarya terdiri dari 12 Dusun yang masing-masing dikepalai oleh seorang Kepala Dusun yaitu, Dusun Sari, Dusun Dukuh Mertajati, Dusun Tengah, Dusun Graha Kerti, Dusun Kerta Sari, Dusun Graha Santhi, Dusun Sekar Kangin, Dusun Kerta Dalem, Dusun Suwung Kangin, Dusun Kerta Raharja, Dusun Wira Satya, dan Dusun Kerta Petasikan. Dari aspek keagamaan dan lembaga adat, Desa Sidakarya terdiri dari 5 Banjar Pakraman sebagai berikut

- a. Banjar Pakraman Tengah
- b. Banjar Pakraman Sari
- c. Banjar Pakraman Dukuh Mertajati
- d. Banjar Pakraman Sekar Kangin
- e. Banjar Pakraman Suwung Kangin

Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa jumlah populasi pedagang es teh poci di Desa Sidakarya yaitu sebanyak 46 pedagang. Besaran sampel yang direncanakan pada proposal adalah 46 pedagang es teh poci namun sampel yang diteliti adalah 37 pedagang es teh poci. 9 pedagang es teh poci tidak diteliti karena sampai akhir waktu penelitian 9 pedagang tersebut tidak berjualan lagi.

2. Karakteristik pedagang es teh poci di Desa Sidakarya

Pembahasan mengenai karakteristik pedagang es teh poci di Desa Sidakarya yang didapat dari hasil observasi digunakan untuk mengetahui gambaran umum pedagang berdasarkan umur, jenis kelamin, dan pendidikan.

a. Karakteristik pedagang es teh poci di Desa Sidakarya berdasarkan umur

Tabel 3
Karakteristik pedagang es teh poci di Desa Sidakarya berdasarkan umur

Umur (Tahun)	Frekuensi (N)	Persen (%)
15-24	8	21,6
25-34	15	40,5
35-44	8	21,6
45-54	6	16,2
Total	37	100,0

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa dari 37 pedagang es teh poci di Desa Sidakarya ini berumur 15-24 tahun (21,6%) sebanyak 8 pedagang, 25-34 tahun (40,5%) sebanyak 15 pedagang, 35-44 tahun (21,6%) sebanyak 8 pedagang dan pada umur 45-54 tahun (16,2%) sebanyak 6 pedagang.

b. Karakteristik pedagang es teh poci di Desa Sidakarya berdasarkan jenis kelamin

Tabel 4
Karakteristik pedagang es teh poci di Desa Sidakarya berdasarkan jenis kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi (N)	Persen (%)
Laki-laki	5	13,5
Perempuan	32	86,5
Total	37	100,0

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa pedagang es teh poci di Desa Sidakarya ini jenis kelamin paling banyak yaitu perempuan sebanyak 32 orang

(86,5%) dan paling sedikit berjenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 5 orang (13,5%).

c. Karakteristik pedagang es teh poci di Desa Sidakarya berdasarkan pendidikan

Tabel 5
Karakteristik pedagang es teh poci di Desa Sidakarya berdasarkan pendidikan

Pendidikan	Frekuensi (N)	Persen (%)
SD	5	13,5
SMP	9	24,3
SMA	15	40,5
SMK	4	10,8
D3	1	2,7
S1	3	8,1
Total	37	100,0

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa sebagian besar pedagang es teh poci di Desa Sidakarya memiliki tingkat Pendidikan SMA yaitu sebanyak 15 pedagang (40,5%), SD sebanyak 5 pedagang (13,5%), SMP sebanyak 9 pedagang (24,3%), SMK sebanyak 4 pedagang (10,8), D3 sebanyak 1 pedagang (2,7%), dan S1 sebanyak 3 pedagang (8,1%).

3. *Hygiene* sanitasi makanan jajanan es teh poci di Desa Sidakarya

Observasi terhadap *hygiene* sanitasi makanan jajanan dilakukan dengan cara melakukan pengamatan menggunakan lembar observasi yang telah disiapkan dan nantinya hasil diketahui dengan melakukan perhitungan jumlah nilai yang didapat pada lembar observasi.

Observasi tersebut dilakukan kepada pedagang es teh poci di Desa Sidakarya, Denpasar Selatan. Hasil selengkapnya dapat dilihat pada berikut:

Tabel 6
Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Es Teh Poci Di Desa Sidakarya

Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan	Frekuensi (N)	Persen (%)
Memenuhi Syarat	13	35,1
Tidak Memenuhi Syarat	24	64,9
Total	37	100,0

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan dengan jumlah total populasi sampel sebanyak 37 pedagang es teh poci di Desa Sidakarya, didapatkan hasil 13 (35,1%) pedagang es teh poci memenuhi syarat *hygiene* sanitasi makanan jajanan dan sebanyak 24 pedagang es teh poci tidak memenuhi syarat *hygiene* sanitasi makanan jajanan (64,9%).

4. Kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya

Tabel 7
Kandungan Escherichia coli Pada Es Teh Poci Yang Dijual Di Desa Sidakarya

Kandungan <i>Escherichia coli</i>	Frekuensi (N)	Persen (%)
Positif	28	75,7
Negatif	9	24,3
Total	37	100,0

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium dengan menggunakan metode MPN, dengan jumlah sampel sebanyak 37 sampel es teh poci, sebanyak 28 (75,7%) sampel es teh poci positif mengandung bakteri *Escherichia coli* yang

melebihi persyaratan, sedangkan 9 (24,3%) sampel es teh poci negatif sudah memenuhi persyaratan.

5. Hubungan *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya

Menentukan hubungan antara *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya, menggunakan uji Chi-square. Untuk mengetahui keakuratan dari hubungan tersebut dilakukan dengan melakukan uji Contingency Coefficient. Hasil analisis *hygiene* sanitasi makanan jajanan disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 8
Hubungan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Kandungan *Escherichia coli* Pada Es Teh Poci Yang Dijual Di Desa Sidakarya

<i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Jajanan	Kandungan <i>Escherichia coli</i>				Total N	%	P	CC
	Positif		Negatif				Value	Value
	N	%	N	%				
Tidak Memenuhi Syarat	24	100, 0	0	0,0	24	100,0	0,000	0,610
Memenuhi Syarat	4	30,8	9	69,2	13	100,0		
Total	28	75,7	9	24,3	37	100,0		

Berdasarkan uji statistik yang telah dilakukan, didapatkan hasil dari observasi *hygiene* sanitasi makanan jajanan yang memenuhi syarat dengan kandungan *Escherichia coli* yang negatif sebanyak 9 pedagang es teh poci. *Hygiene* sanitasi makanan jajanan yang tidak memenuhi syarat dengan kandungan *Escherichia coli* yang positif yaitu sebanyak 24 pedagang es teh poci.

Dari hasil uji statistik yang telah dilakukan dengan uji *Chi-square* didapatkan nilai $p = 0,000$; $p < 0,05$ hal tersebut menyatakan bahwa terdapat

hubungan yang signifikan antara *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya. Pada hasil CC (*Contingency Coefficient*) menunjukkan tingkat hubungan kuat dengan hasil 0,610.

B. Pembahasan

1. Karakteristik pedagang es teh poci di Desa Sidakarya

Berdasarkan analisis data menunjukkan bahwa karakteristik pedagang es teh poci di Desa Sidakarya diketahui bahwa sebagian besar umur pedaganag pada usia 24-34 tahun sebanyak 15 orang (40,5%) yaitu termasuk kategori usia prima. Menurut WHO usia tenaga kerja digolongkan menjadi tiga golongan yaitu usia muda (<24tahun), golongan usia prima (24-45 tahun) dan golongan usia tua (>45 tahun). Untuk tingkat pendidikan diperoleh bahwa tingkat pendidikan pedagang es teh poci adalah SMA sebanyak 15 orang (40,5%). Seseorang dengan pengetahuan yang rendah maka memiliki kesadaran yang rendah akan pentingnya personal hygiene dan tidak mengetahui bahwa hygiene yang buruk berperan penting dalam penularan penyakit (Rochmah, 2020). Sebagian besar pedagang es teh poci di Desa Sidakarya berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 32 pedagang (86,5%), didapatkan bahwa pedagang perempuan lebih baik dari laki-laki dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan es teh poci di Desa Sidakarya hal tersebut dikarenakan seluruh pedagang laki-laki tidak memenuhi syarat *hygiene* sanitasi makanan jajanan.

2. Hygiene sanitasi makanan jajanan es teh poci di Desa Sidakarya

Menurut pedoman persyaratan higiene 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. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan dan minuman. Makanan jajanan pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya dari bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia dan fisik (Hendriana, 2016).

Berdasarkan distribusi *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada tabel 6 kategori responden dibagi menjadi 2 yaitu tidak memenuhi syarat dan memenuhi syarat, untuk kategori memenuhi syarat sebanyak 13 orang (35,1%) sedangkan untuk tidak memenuhi syarat persentase yang didapatkan yaitu 24 orang (64,9%). *Hygiene* sanitasi makanan jajanan es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya sebanyak 24 orang tidak memenuhi syarat hal tersebut dapat disebabkan oleh beberapa factor, diantaranya sebagai berikut:

a. *Hygiene* penjamah

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan yang mendukung, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Oleh sebab itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat, bersih, dan terampil dalam memproses makanan (Permatasari *et al.*, 2021).

Hygiene penjamah sangat mempengaruhi kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci, sumber utama kontaminasi es teh poci seperti pada kulit, rambut, tangan, pakaian bahkan kuku penjamah dapat mencemari es teh poci. Maka dari itu diperlukan *hygiene* penjamah yang baik dalam berdagang makanan jajanan

karena kemungkinan jika *hygiene* penjamah buruk dapat menyebabkan adanya kontaminasi pada makanan jajanan (Siregar, 2020).

1) Tengidap penyakit mudah menular (batuk, pilek, influeza, diare, penyakit perut sejenisnya) dan tidak batuk atau bersin di hadapan makanan/minuman yang disajikan.

Berdasarkan hasil observasi *hygiene* penjamah yang telah dilakukan didapatkan hasil bahwa seluruh pedagang es teh poci tidak menderita penyakit mudah menular (batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya) dan tidak batuk atau bersin di hadapan es teh poci yang disajikan. Hal ini sejalan dengan penelitian Arifin (2019) yang mengatakan *hygiene* penjamah menunjukan sebanyak 20 penjamah makanan (95,2%) memenuhi syarat untuk tidak menderita penyakit menular seperti batuk, pilek, influenza, diare, dan penyakit perut.

2) Tidak berbicara saat mengolah makanan/minuman

Penelitian ini menemukan sebanyak 25 (67,6%) pedagang es teh poci mengobrol saat menyajikan minuman. Saat mengobrol pedagang es teh poci mengeluarkan *droplets* (tetesan air liur) yang dapat mengandung patogen dan menyebabkan penyakit melalui mulut hal tersebut dapat mengontaminasi minuman yang disajikan.

3) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.

Berdasarkan data hygiene penjamah yang didapatkan sebanyak 21 pedagang (56,8%) tidak memenuhi syarat untuk menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa para pedagang kurang memperhatikan kebersihan tangan terutama pada kuku. Kebersihan tangan dan kuku perlu diperhatikan karena tangan merupakan media pengantar penularan

penyakit. Hal tersebut dikarenakan tangan sering melakukan kontak langsung dengan berbagai benda yang mengandung berbagai kuman penyebab penyakit serta tangan juga yang kontak langsung saat mengolah makanan. Kuku yang kotor dan panjang juga menjadi tempat potensial bagi perkembangan kuman penyebab penyakit (Fitrianti, 2018).

4) Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan.

Dari hasil observasi yang dilakukan sebanyak 13 (35,1%) pedagang es teh poci di Desa Sidakarya terlihat menggaruk anggota badan saat menyajikan es teh poci.

5) Mencuci tangan tiap kali menangani makanan/minuman dan setelah dicuci tangan dikeringkan dengan tisu/lap yang bersih

Penelitian ini mendapatkan hasil sebanyak 24 (64,9%) pedagang es teh poci tidak mencuci tangan setiap akan menyajikan minuman dan sebanyak 25 (67,6%) pedagang setelah mencuci tangan tidak dikeringkan dengan tisu atau lap yang bersih. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Nadanti, (2015) yang mengatakan mayoritas penjamah (96,6%) tidak mencuci tangan ketika mengenai es buah.

Mencuci tangan merupakan kegiatan ringan dan sering disepelekan namun cukup efektif dalam upaya mencegah kontaminasi pada makanan. Apabila tangan dari penjamah dalam keadaan kotor kemudian tangan tersebut kontak dengan bahan dari minuman yang akan disajikan maka sangat berpengaruh terhadap kontaminasi minuman oleh berbagai mikroorganisme karena tangan yang kotor dapat memindahkan bakteri patogen dari tubuh, feses, atau sumber lainnya ke minuman (Sandika and Mulasari, 2019).

6) Memakai celemek dan penutup kepala

Sebanyak 34 pedagang (91,9%) tidak memenuhi syarat untuk memakai celemek dan penutup kepala. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Arifin, 2019) menyatakan bahwa Sebanyak 18 penjamah makanan (85,7%) tidak memenuhi syarat untuk memakai celemek dan tutup kepala. Penutup kepala penting digunakan untuk mencegah rambut terjatuh dan masuk kedalam minuman yang diolah atau disajikan, meskipun peluang terjadinya kontaminasi sangat kecil keberadaan sehelai rambut pada minuman dapat menurunkan nilai estetis dari minuman itu sendiri.

7) Menjamah makanan/minuman menggunakan alat/sarung tangan

Pada observasi selanjutnya ditemukan bahwa seluruh pedagang es teh poci tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah atau menyajikan minuman, hal ini dikarenakan oleh para pedagang beranggapan bahwa apabila harus menggunakan sarung tangan saat menyajikan es teh poci akan menyita waktu dan mengeluarkan biaya lebih.

b. Sanitasi peralatan

Sanitasi peralatan adalah barang yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan (Depkes, 2003). Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan higiene sanitasi.

Berdasarkan hasil observasi *hygiene* sanitasi makanan jajanan mengenai sanitasi peralatan didapatkan hasil bahwa seluruh pedagang es teh poci tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang untuk sekali pakai namun sebanyak 23 (62,2%) pedagang es teh poci tidak mencuci peralatan lainnya seperti

sendok untuk mengaduk teh yang sudah dipakai menggunakan air bersih dan sabun. Keadaan sanitasi peralatan yang seperti ini dapat menimbulkan kontaminasi bakteri pada peralatan makan. Hasil tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nadanti, (2015) dimana 69% penjamah tidak mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih dan sabun.

Dari observasi yang dilakukan kepada pedagang es teh poci di Desa Sidakarya diketahui bahwa air yang digunakan untuk mencuci peralatan ditampung di dalam ember dan digunakan secara berulang-ulang sampai air tersebut terlihat kotor. Para pedagang seringkali tidak mencuci peralatan dengan sabun karena peralatan masih terlihat bersih makan cukup dibilas dengan air. Sebanyak 25 (67,6%) pedagang es teh poci tidak mengeringkan peralatan yang sudah dicuci dengan lap bersih, para pedagang mengeringkan peralatan yang sudah dicuci menggunakan lap yang telah dipakai aktivitas lain seperti membersihkan meja karena para pedagang tidak menyediakan lap bersih khusus untuk mengeringkan peralatan. Pengeringan peralatan yang baik perlu dilakukan untuk mengurangi kuman pada peralatan makanan (Arifin, 2019).

Berdasarkan pengamatan, sebanyak 24 (64,9%) pedagang es teh poci tidak menyimpan peralatan yang sudah bersih pada tempat yang bebas pencemaran. Pedagang es teh poci biasanya menyimpan peralatan yang sudah dibersihkan di tempat terbuka seperti di atas meja atau di atas rak bahan minuman.

c. Sanitasi penyajian

Dalam penelitian ini mendapatkan hasil *hygiene* sanitasi makanan jajanan es teh poci di Desa Sidakarya mengenai sanitasi penyajian bahwa seluruh pedagang menggunakan air bersih untuk membuat teh poci dan dimasak sampai mendidih,

semua bahan olahan dalam kemasan terdaftar departemen kesehatan, tidak kedaluwarsa, tidak cacat atau rusak, dan pembungkus atau penutup minuman yang digunakan tidak ditiup.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sebanyak 7 (18,9%) pedagang es teh poci tidak disajikan dengan tempat atau alat perlengkapan yang bersih dan aman bagi kesehatan, hal tersebut dilihat dari tempat untuk menaruh atau menampung teh poci yang dijual terlihat kotor dan jarang dibersihkan. Peralatan yang kotor dapat menjadi sarang bakteri yang menyebabkan kontaminasi pada es teh poci yang disajikan.

d. Sanitasi sarana penjaja

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, sarana penjaja adalah fasilitas yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan baik menetap maupun berpindah-pindah.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan didapatkan hasil sebanyak 35 (94,6%) pedagang es teh poci memiliki sarana penjaja yang mudah dibersihkan dan 2 (5,4%) pedagang es teh poci yang memiliki sarana penjaja tidak mudah dibersihkan hal ini dapat dilihat dari fasilitas yang kurang memadai seperti lantai yang tidak rata dan berlubang sehingga susah dibersihkan. Selain itu, bahan sarana penjaja terbuat dari papan kayu yang tidak dicat. Sarana penjaja yang tidak dicat biasanya susah dibersihkan dan mudah berjamur.

Penelitian ini juga mendapatkan hasil sebanyak 14 (37,8%) pedagang es teh poci tidak memiliki tempat cuci peralatan dan tangan serta tidak tersedia tempat air bersih. Pedagang es teh poci mencuci tangan atau peralatan pada air

yang disiapkan pada ember, air tersebut digunakan berulang kali untuk mencuci tangan dan mencuci peralatan. Hal tersebut sejalan dengan penelitian (Nadanti, 2015) mendapatkan hasil mayoritas pedagang (96,6%) tidak memiliki tempat untuk mencuci tangan, peralatan, dan bahan makanan.

Berdasarkan pengamatan didapatkan sebanyak 7 (18,9%) pedagang es teh poci tidak menyediakan tempat penyimpanan bahan minuman. Sarana penjaja yang dimiliki biasanya hanya tersedia satu tempat yang digunakan untuk menyimpan peralatan dan bahan minuman biasanya digabung.

Penelitian ini juga mendapatkan sebanyak 6 (16,2%) pedagang es teh poci tidak memiliki tempat sampah yang memadai dan tertutup. Para pedagang menggunakan kantong plastik sebagai tempat sampah karena dinilai lebih praktis dan tidak perlu membersihkannya kembali. Tempat sampah yang terbuka dapat memancing serangga khususnya lalat untuk hinggap dan kemungkinan dapat mengontaminasi makanan atau minuman yang disajikan (Nadanti, 2015).

3. Kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya

Escherichia coli merupakan salah satu bakteri koliform yang termasuk dalam famili Enterobacteriaceae. Enterobacteriaceae merupakan bakteri enterik atau bakteri yang dapat hidup dan bertahan di dalam saluran pencernaan. *Escherichia coli* dapat hidup dan bertahan pada tingkat keasaman yang tinggi di dalam tubuh manusia. *E. coli* juga dapat hidup dan bertahan di luar tubuh manusia yang penyebarannya melalui feses (Rahayu, Nurjanah and Komalasari, 2018, p. 6).

Kasus keracunan pangan yang terjadi di Indonesia maupun Internasional selalu dikaitkan dengan konsumsi pangan atau air yang terkontaminasi oleh mikroba patogen atau senyawa toksik. *Escherichia coli* patogen merupakan salah satu mikroba yang sering diduga menjadi penyebab keracunan yang ditandai dengan gejala diare. Kejadian keracunan pangan dapat berasal dari bahan baku yang terkontaminasi sejak awal dan tidak hilang selama proses pengolahan, atau disebabkan oleh adanya kontaminasi silang pasca pengolahan atau karena penanganan yang salah selama distribusi (Rahayu, Nurjanah and Komalasari, 2018, p. 46).

Air menjadi salah satu penyebab keracunan oleh *E. coli* patogen. Secara umum, kurang lebih sepertiga penduduk dunia menderita berbagai penyakit yang ditularkan melalui air minum yang terkontaminasi oleh mikroba (World Health Organization 2006). Berdasarkan Peraturan Menteri kesehatan RI No. 492 Tahun 2010 jumlah bakteri *Escherichia coli* adalah 0 MPN/100 ml sampel air.

Pada penelitian ini kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang di jual di Desa Sidakarya diketahui dengan cara melakukan pemeriksaan laboratorium dengan metode MPN (*Most Probable Number*). Pemeriksaan dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar Jurusan Kesehatan Lingkungan.

Peneliti memilih pemeriksaan mikrobiologi dengan parameter *Escherichia coli* karena bakteri tersebut sering ditemukan pada berbagai tempat, seperti pada permukaan tanah, tangan penjamah yang tidak bersih dan pada tempat penyajian serta peralatan yang digunakan saat pengolahan dan penyajian minuman.

Dari hasil pemeriksaan 37 sampel es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya didapatkan hasil sebanyak 28 (75,7%) sampel es teh poci mengandung bakteri *Escherichia coli* yang melebihi persyaratan dan 9 (24,3%) sampel es teh poci yang memenuhi persyaratan yaitu 0 MPN/100ml. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Hari Purnama Dewi, 2018) hasil pemeriksaan yang didapat yaitu sebanyak 33 sampel minuman es teh di Pasar Asoka Denpasar, sebanyak 21 (63,3%) sampel minuman es teh yang mengandung bakteri *Escherichia coli* yang melebihi persyaratan.

Apabila makanan yang tercemar *Escherichia coli* dikonsumsi, maka dapat menyebabkan diare dan nyeri yang terkadang disertai dengan demam serta muntah (Arisman, 2009). Salah satu faktor penyebab terkontaminasinya minuman dengan bakteri *E. coli* adalah *hygiene* penjamah yang kurang memperhatikan *hygiene* yang baik seperti penjamah jarang mencuci tangan saat menyajikan minuman, tidak memakai celemek, tidak menjaga kebersihan tangan dan pakaian. Jika *hygiene* penjamah diterapkan dengan baik dan benar akan meminimalisir tingkat kontaminasi bakteri *E. coli* yang disebabkan oleh *hygiene* penjamah.

Meskipun belum ada laporan tentang kejadian luar biasa akibat keracunan makanan dan minuman khususnya es teh poci di Desa Sidakarya, kondisi ini perlu mendapatkan perhatian dari berbagai pihak yang berwenang, karena bakteri *Escherichia coli* jika dikonsumsi dalam jumlah yang berlebih dan secara terus menerus akan mengakibatkan gangguan kesehatan bagi konsumen.

Escherichia coli patogen merupakan salah satu bakteri yang berbahaya. Apabila masuk ke dalam saluran pencernaan melalui makanan yang dikonsumsi dapat menyebabkan penyakit atau sampai kematian bila tidak tertangani bahkan

untuk strain tertentu pada dosis yang sangat rendah. Dengan mempertimbangkan bahaya yang ditimbulkan akibat kontaminasi *E. coli* patogen pada pangan, maka pemerintah melalui Kementerian Kesehatan Republik Indonesia dan Badan Pengawas Obat-obatan dan Makanan (BPOM) membuat aturan tingkat maksimum cemaran *E. coli* patogen pada produk pangan, agar menjamin bahwa pangan yang dikonsumsi benar-benar aman dari ancaman bakteri *E. coli* patogen. Aturan tersebut harus diimplementasi oleh produsen pangan (Rahayu, Nurjanah and Komalasari, 2018, p. 56).

4. Hubungan *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya

Menurut pedoman persyaratan higiene 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 higiene penjamah, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, dan sanitasi sarana penjaja.

WHO 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. *Hygiene* sanitasi makanan jajanan yang buruk dapat mempengaruhi kontaminasi minuman oleh bakteri terutama *Escherichia coli* sehingga dapat memicu terjadinya gangguan kesehatan pada konsumen.

Berdasarkan hasil observasi dan uji laboratorium yang dilakukan, dapat diketahui bahwa *hygiene* sanitasi makanan jajanan yang memenuhi syarat dengan kandungan *E. coli* negatif sebanyak 9 pedagang es teh poci dan *hygiene* sanitasi makanan jajanan yang memenuhi syarat dengan kandungan *E. coli* positif sebanyak 4 pedagang es teh poci sedangkan *hygiene* sanitasi makanan jajanan yang tidak memenuhi syarat dengan hasil positif sebanyak 24 pedagang es teh poci dan *hygiene* sanitasi makanan jajanan yang tidak memenuhi syarat dengan kandungan *E. coli* negatif tidak ditemukan.

Pada uji statistik dengan uji *Chi-square* yang telah dilakukan didapatkan nilai $p = 0,000$; $p < 0,05$, hal tersebut menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya. Hasil tersebut diperkuat dengan nilai CC (*Contingency Coefficient*) yang menunjukkan tingkat hubungan kuat dengan hasil 0,610.

Dari hasil observasi yang telah dilakukan, faktor-faktor yang dapat menyebabkan *hygiene* sanitasi makanan jajanan tidak memenuhi syarat dan kandungan *Escherichia coli* positif yaitu penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan yang tidak sesuai standar KEPMENKES RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 oleh para pedagang es teh poci di Desa Sidakarya.