

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sanur merupakan salah satu kawasan pariwisata tertua Bali. Sanur juga merupakan salah satu lokasi penyeberangan ke Nusa Penida. Mulai dari arah utara hingga selatan, terdapat enam pantai di kawasan wisata Sanur yaitu Pantai Matahari Terbit, Pantai Segara Ayu, Pantai Sindhu, Pantai Semawang, Pantai Karang, dan Pantai Mertasari. Seiring perkembangan pariwisata di wilayah pantai kawasan wisata Sanur, selain restoran banyak warung makan yang menjajakan makanan di sekitar pesisir pantai kawasan wisata Sanur. Berdasarkan dari observasi awal yang telah dilakukan pada tanggal 8 Januari 2022, jenis makanan yang tersedia di beberapa warung seperti jagung bakar, bakso, sate tipat, rujak, tipat cantok, crepes, bakpao, dan lumpia. Jenis makanan yang ditemui saat observasi awal tergolong jenis makanan yang rentan dihindangi lalat dan terkontaminasi oleh kuman dengan lingkungan yang terbuka.

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian. Tangan merupakan bagian tubuh yang sering kontak langsung dalam persiapan hingga penyajian makanan atau minuman. Kebersihan tangan menjadi hal utama dalam mencegah terjadinya kontaminasi kuman (Utama, Sutanti dan Rumiati, 2018).

Kebersihan tangan menjadi salah satu faktor yang penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. Salah satu penyakit yang erat kaitannya

dengan penyediaan makanan atau minuman yang tidak higienis adalah diare dan keracunan makanan. Salah satu bakteri yang menjadi kontaminan pada makanan adalah bakteri *Escherichia coli*. Penjamah makanan perlu memerhatikan kebersihan tangan, kontaminasi fekal bisa saja terjadi jika penjamah makanan tidak mencuci tangan dengan bersih menggunakan sabun dan air sehingga bakteri *Escherichia coli* pindah ke tangan karena terkontaminasi oleh tinja (Rachmawati, Ningrum dan Pujiati, 2015).

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada tanggal 8 Januari 2022, masih banyak penjamah makanan yang kurang menjaga kebersihan tangan, kuku, tidak memakai celemek dan sarung tangan. Sehingga perlu dilakukan pemeriksaan ALT pada penjamah makanan untuk mengetahui banyaknya mikroorganisme yang ada dan identifikasi adanya bakteri *Escherichia coli* media EMB yang ditunjukkan dengan adanya indikasi perubahan warna menjadi hijau metalik. Pemeriksaan tersebut bertujuan untuk mengetahui apakah ada kontaminasi fekal pada tangan penjamah makanan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur.

Berdasarkan latar belakang tersebut, dilakukan penelitian mengenai pemeriksaan ALT dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada penjamah makanan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur. Untuk mendukung penelitian ini, dilakukan wawancara mengenai perilaku cuci tangan pada penjamah makanan dan observasi mengenai sarana cuci tangan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur, sehingga mengurangi atau mencegah terjadinya adanya kontaminasi pada makanan dan memberikan edukasi kepada penjamah makanan serta masyarakat mengenai pentingnya menjaga kebersihan tangan.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana hasil pemeriksaan ALT dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pemeriksaan ALT dan adanya bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengkarakteristikan penjamah makanan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur meliputi identitas penjamah makanan yaitu nama, umur, jenis kelamin, pendidikan, jenis dagangan, serta mengkategorikan perilaku cuci tangan dan sarana cuci tangan.
- b. Menghitung ALT pada sampel swab tangan penjamah makanan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur.
- c. Mengidentifikasi adanya bakteri *Escherichia coli* pada swab tangan penjamah makanan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur.
- d. Mendeskripsikan mengenai karakteristik penjamah makanan berdasarkan ALT dan keberadaan bakteri *Escherichia coli*.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Sebagai bahan referensi atau kajian kepada masyarakat untuk menjaga kebersihan perorangan dan higienitas makanan.
- b. Dapat dijadikan sebagai bahan acuan bagi peneliti berikutnya yang melakukan penelitian sejenis.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai pentingnya perilaku cuci tangan dengan adanya bakteri *Eschericia coli* pada tangan penjamah makanan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur.

b. Bagi Penjamah Makanan

Sebagai informasi mengenai adanya cemaran mikroba pada tangan penjamah makanan, sehingga mengetahui pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan individu sebagai upaya dalam pencapaian higienitas yang baik dalam pengolahan makanan.

c. Bagi Pemerintah

Sebagai informasi atau bahan kajian bagi institusi terkait dalam menentukan kebijakan serta menentukan arah dan strategi untuk pencegahan maupun penanggulangan dalam pencapaian higienitas dan sanitasi pada usaha warung makan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur.