BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan utama yang diperlukan manusia guna menunjang aktivitas sehari–hari. Makanan memiliki dampak yang besar bagi tubuh. Selain harus sehat, makanan juga perlu terjaga higienitas dan sanitasinya. Ada beragam jenis makanan, termasuk makanan modern dan makanan tradisional. Di zaman serba modern ini, makanan tradisional masih sangat digemari oleh masyarakat. Makanan tradisional adalah makanan, minuman, atau kudapan yang secara tradisional telah dikonsumsi dan berkembang di daerah-daerah. Keberadaannya di daerah-daerah berkaitan dengan sumber daya lokal (bahan, manusia, dan teknologi) yang sudah ada dalam kurun waktu beberapa generasi. Makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi masyarakat golongan etnik dan wilayah tertentu, diolah berdasarkan resep yang dikenal masyarakat, menggunakan bahan yang diperoleh dari sumber lokal, dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (Indraswati, 2016).

Salah satu makanan tradisional yang dapat ditemukan hingga sekarang yakni rujak. Rujak adalah hidangan yang terbuat dari potongan buah-buahan dan umbi-umbian yang segar dicampur dengan saus kacang tanah / saus cuka / saus kuah pindang / saus gula merah (Sutaguna, 2017). Ada berbagai jenis / varian dari rujak. Khususnya di Bali, terdapat jenis rujak yang menjadi khas dan populer yakni bernama rujak kuah pindang. Rujak ini memiliki kemiripan dengan jenis rujak lainnya yaitu terdiri dari irisan buah yang dipadukan dengan saus. Hanya saja hal yang membedakannya terletak pada saus yang digunakan, hal tersebutlah yang

menjadi keistimewaan atau ciri khas dari rujak kuah pindang. Rujak kuah pindang sendiri disajikan dengan saus yang terbuat dari kaldu ikan pindang yang diberi bumbu pelengkap lain seperti ulekan cabai, serta sedikit garam, gula dan terasi. Selain rasanya yang enak dan unik serta harganya yang terjangkau, rujak kuah pindang ini sangat bermanfaat dikarenakan berbahan dasar buah – buahan. Mengkonsumsi buah akan memberi keuntungan antara lain mengandung banyak vitamin dan mineral, mengandung banyak serat, mengandung berbagai antioksidan dan tidak mengandung kolesterol. Mengkonsumsi buah juga dapat menyegarkan tubuh, memulihkan stamina tubuh, menghindari stress, mencegah kanker dan berbagai jenis penyakit lainnya (Hakim, 2015).

Walaupun rujak kuah pindang memiliki banyak manfaat, namun tetap akan memiliki dampak yang merugikan apabila rujak kuah pindang memiliki kualitas serta higienitas yang kurang baik. misalnya terdapat kontaminasi mikroba di dalamnya. Potensi kontaminasi mikroba pada rujak kuah pindang dapat berasal dari cara pengolahan dan penyajiannya. Misalnya pemotongan dan pengambilan buah yang tidak menggunakan alat bantu lain selain tangan penjamah tanpa menggunakan sarung tangan, alat penjepit atau semacamnya dan juga hanya menggunakan kain lap yang sudah digunakan berkali – kali untuk membersihkan tangannya sehingga kurang higienis. Hal tersebut dapat menjadi media perpindahan bakteri dari tangan penjamah ke makanan sehingga menyebabkan kontaminasi bakteri. Menurut hasil penelitian dari Wardani dan Setiyaningrum (2019) mengenai identifikasi bakteri *Escherichia coli* (*E. coli)* pada saus makanan jajanan, terdapat sebanyak 13 penjamah makanan (61,9%) melakukan pengeringan tangan dengan lap kain berulang kali. Hal ini bertentangan dengan pernyataan Sucipto (2016) yang

mengatakan bahwa apabila tangan akan dikeringkan harus menggunakan lap yang diganti setiap hari agar selalu terjaga kebersihan dan kesterilannya agar tidak menjadi perantara bakteri patogen pada makanan. Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari penjamah, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Dari seluruh sumber kontaminasi makanan tersebut, penjamah makanan adalah sumber kontaminan paling besar. Sejalan dengan penelitian dari Setyorini (2013) mengenai pemeriksaan sampel makanan rujak ditemukan 7 responden (77,8%) praktek higiene kurang baik dimana seluruh sampel positif mengandung *Escherichia coli*. Pada 6 responden yang praktek higienenya baik ditemukan 2 sampel (33,3%) yang mengandung *Escherichia coli* dan 4 sampel (66,7%) tidak mengandung *Escherichia coli*. Para penjamah yang kurang memperhatikan higiene perorangan terutama kebersihan tangan sebelum dan sesudah menangani makanan merupakan faktor yang berperan terhadap kontaminasi makanan yaitu kontaminasi bakteriologis. Rujak kuah pindang yang kurang higienis dan terkontaminasi bakteri dapat berperan menjadi salah satu media penularan penyakit. Penyakit yang erat kaitannya dengan penyediaan makanan yang tidak higienis dan sering terjadi adalah penyakit dengan gejala diare, gastrointestinal dan keracunan makanan. Salah satu penyebab dari penyakit yang diakibatkan oleh makanan adalah adanya bakteri dalam sumber air atau makanan (Fitriani, 2016). Dalam indikator mikrobiologi, terdapat bakteri-bakteri tanda kontamiansi pangan. Beberapa bakteri tanda kontaminan pangan yaitu *Salmonella*, *coliform* dan *Eschericia coli*. Bakteri *Eschericia coli* dan *Rotavirus* merupakan agen penyebab tersering terjadinya penyakit diare (Ekawati, Husnul dan Hamidi, 2017).

Penyakit diare masih menjadi fokus masalah kesehatan di Indonesia karena angka morbiditas dan mortalitasnya yang masih tinggi. Tahun 2019 jumlah penderita diare semua umur yang dilayani di sarana kesehatan sebanyak 7.256.013 penderita dan terjadi peningkatan pada tahun 2020 yaitu menjadi 7.318.417 penderita atau 44,4% dari perkiraan diare di sarana kesehatan. Insiden diare semua umur secara nasional adalah 270/1.000 penduduk (Kemenkes RI, 2020). Penyakit saluran pencernaan seperti diare masih cukup tinggi ditemukan di Provinsi Bali. Diare berada di nomor 4 pada pola 10 besar penyakit pada pasien rawat inap tingkat lanjut di Provinsi Bali tahun 2019 (Dinkes Provinsi Bali, 2019). Pada Kabupaten Badung terdapat total 14.898 kasus kategori semua umur dengan 30,1% atau sebanyak 4.484 kasus capaian cakupan penemuan kasus diare kategori semua umur yang mendapat pelayanan sarana kesehatan. Khususnya pada Kecamatan Kuta Utara terdapat 3.526 jumlah target penemuan kasus kategori semua umur dan sebanyak 297 atau 8,4% yang dilayani pada sarana kesehatan (Dinkes Kabupaten Badung, 2020).

Kelurahan Kerobokan merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung. Memiliki luas wilayah 5,42 km^2 dan terdiri atas 10 dusun / banjar. Kelurahan Kerobokan berdekatan dengan wilayah Canggu maupun Seminyak yang merupakan kawasan wisata yang sering dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara Di Kelurahan Kerobokan terdapat berbagai jenis pedagang makanan, salah satunya yakni pedagang rujak. Terdapat 15 pedagang rujak di kelurahan ini. Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan oleh peneliti terhadap 15 orang pedagang rujak, bahwa seluruh pedagang rujak menjual jenis rujak kuah pindang dan 9 dari 15

pedagang atau sebanyak 60 % menyatakan bahwa rujak kuah pindang merupakan rujak yang paling digemari oleh konsumen. Terdapat 6 dari 15 pedagang atau sebanyak 40% pedagang yang menyatakan selain masyarakat lokal, tak jarang wisatawan domestik maupun mancanegara yang datang dan ingin mencoba salah satu makanan tradisional yang khas dan popular di Bali yakni rujak kuah pindang. Kualitas dari rujak kuah pindang harus tetap dijaga agar terbebas dari cemaran bakteri salah satunya bakteri *Escherichia coli*. Maka dari itu kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh - sungguh (Fitriani, 2016). Berdasarkan Permenkes RI. No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan higiene sanitasi jasaboga yang menyatakan *Escherichia coli* pada makanan adalah 0/gram contoh makanan (Kemenkes RI, 2011).

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada rujak kuah pindang di Kelurahan Kerobokan Kecamatan Kuta Utara.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat bakteri *Escherichia coli* pada rujak kuah pindang di Kelurahan Kerobokan Kecamatan Kuta Utara?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bakteri

Escherichia coli pada rujak kuah pindang di Kelurahan Kerobokan Kecamatan Kuta Utara

2. Tujuan khusus

a. Untuk mengidentifikasi keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada rujak kuah pindang di Kelurahan Kerobokan, Kecamatan Kuta Utara sesuai dengan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

b. Untuk menggambarkan higiene perorangan dan sanitasi pedagang rujak kuah pindang di Kelurahan Kerobokan, Kecamatan Kuta Utara sesuai dengan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Diharapkan dapat memberikan manfaat dalam rangka menambah Informasi dan pengetahuan kepada masyarakat khususnya konsumen mengenai kualitas rujak kuah pindang melalui hasil identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada rujak kuah pindang di Kelurahan Kerobokan, Kecamatan Kuta Utara.

2. Manfaat praktis

a. Bagi institusi

Menambah sumber kepustakaan bagi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Denpasar.

b. Bagi peneliti selanjutnya

Hasil penelitian yang diperoleh diharapkan dapat menjadi sumber informasi bagi peneliti berikutnya sebagai tambahan referensi, khususnya untuk penelitian

serupa tentang identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada rujak kuah pindang.

c. Bagi pemerintah

Hasil penelitian diharapkan dapat meningkatkan peran pemerintah dalam memberikan pengawasan serta pembinaan bagi pedagang rujak kuah pindang dan pedagang makanan lainnya.

d. Bagi pedagang rujak kuah pindang

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai tambahan informasi bagi pedagang rujak kuah pindang agar mengetahui serta menjaga higienitas dan kualitas rujak yang dijual.