

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gangguan kesehatan dapat disebabkan oleh pengolahan makanan dan minuman yang tidak higienis dan saniter dimana hal ini dapat mengakibatkan terjadinya gangguan kesehatan bagi manusia. Gangguan kesehatan ini disebabkan karena mengonsumsi makanan dan minuman yang mengandung komponen beracun serta terkontaminasi mikroorganisme patogen seperti bakteri *Coliform*. Gangguan kesehatan ini ditandai dengan beberapa gejala seperti mual, perut mulas, muntah serta diare (Irianto, 2014).

Bakteri *Coliform* adalah golongan bakteri yang hidup pada saluran pencernaan manusia. Bakteri *Coliform* biasanya digunakan sebagai bakteri indikator yang menunjukkan terdapatnya bakteri patogenik lain (Suharyono, 2008). Salah satu kelompok terbesar dari golongan bakteri *Coliform* yaitu *Escherichia coli* (*E.coli*). Bakteri *E. coli* jika mengontaminasi dan sampai dikonsumsi oleh manusia dapat menimbulkan masalah pada kesehatan. Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh kontaminasi bakteri *E. coli* yaitu diare. Pengolahan dan persiapan makanan yang tidak dilakukan dengan higienis dapat menjadi salah satu penyebab penyakit diare dapat terjadi (WHO, 2017).

Minuman dingin selalu menjadi pilihan favorit masyarakat terlebih ketika berkunjung ke kawasan wisata khususnya kawasan wisata pantai. Minuman dingin dianggap cocok menjadi pilihan dikarenakan kawasan pantai memiliki udara yang cenderung panas. Penggunaan es batu pada minuman dingin juga dapat menjadi salah satu faktor minuman tersebut terkontaminasi bakteri *Coliform*. Kontaminasi ini dapat disebabkan karena air yang digunakan untuk membuat es batu tidak dimasak terlebih dahulu sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi *Coliform* (Elfidasari, 2011).

Selain sumber air yang akan digunakan sebagai bahan baku pembuatan minuman, buruknya penerapan hygiene sanitasi juga dapat menjadi penyebab keberadaan bakteri *Coliform* pada minuman. Adapun beberapa faktor yang menjadi penyebab minuman

tersebut terkontaminasi berasal dari penjamah, peralatan, bahan dan cara penyajian serta sarana penjaja. Agar makanan dan minuman aman saat dikonsumsi maka penjamah harus menerapkan pelaksanaan higiene sanitasi pada proses pembuatan makanan dan minuman mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian dagangan kepada konsumen (Kepmenkes RI, 2003).

Kawasan wisata Pantai Padang merupakan salah satu tujuan wisata bagi para wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang. Tidak hanya ramai oleh wisatawan, kawasan ini juga ramai oleh pedagang yang menjajakan makanan dan minuman (Zamzami dkk, 2020). Salah satu jenis minuman yang paling digemari oleh para wisatawan adalah es teh manis, dimana hal ini ditandai berdasarkan hasil observasi seluruh outlet minuman khususnya yang berada di Pantai Muaro Lasak kawasan wisata Pantai Padang menyediakan es teh manis sebagai salah satu menu yang diperdagangkan dan paling banyak dijual per harinya. Berdasarkan informasi dari pedagang estimasi penjualan es teh manis per hari yaitu 10 hingga 40 gelas per hari tergantung ramainya wisatawan yang berkunjung.

Berdasarkan hasil observasi di kawasan wisata Pantai Padang ditemukan masih banyaknya pedagang yang tidak memakai sarung tangan, makanan dan minuman yang tidak disimpan dalam wadah tertutup serta sarana cuci yang tidak layak sehingga hal ini dapat berpotensi terhadap cemaran *Coliform* dan *E. coli*. Penelitian yang dilakukan Ariefiansyah, dkk (2015) yang menguji sampel minuman es teh manis di rumah makan Pantai Purus Padang dan didapatkan bahwa seluruh sampel tidak memenuhi kriteria menurut Permenkes No. 492 Tahun 2010. Berdasarkan hasil penelitian tersebut yang menjadi faktor pencemar pada sampel yaitu air dan es sebagai bahan baku, air pencucian, keadaan rumah makan dan penerapan higiene penjamah.

Berdasarkan uraian di atas maka penelitian ini perlu dilakukan untuk menguji kandungan *Coliform* dan *E. coli* jajanan minuman es teh manis dan mengetahui penerapan higiene sanitasi pedagang sehingga dapat diberikan rekomendasi terkait penerapan higiene sanitasi pedagang jajanan minuman di kawasan wisata Pantai Padang.

1.2 Maksud dan Tujuan Penelitian

1.2.1 Maksud Penelitian

Maksud dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan *Coliform* dan *Escherichia coli* pada jajanan minuman es teh manis serta higiene sanitasi pedagang minuman di kawasan wisata Pantai Padang.

1.2.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini antara lain sebagai berikut :

1. Menganalisis kandungan bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada jajanan minuman es teh manis di kawasan Pantai Padang ;
2. Menganalisis higiene sanitasi pedagang jajanan minuman di kawasan wisata Pantai Padang ;
3. Memberikan rekomendasi mengenai penerapan higiene sanitasi pedagang jajanan minuman di kawasan wisata Pantai Padang.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dilakukannya penelitian ini antara lain :

1. Hasil penelitian dapat dijadikan informasi bagi instansi terkait agar meningkatkan peranannya dalam pembinaan dan pengawasan kualitas jajanan minuman di kawasan wisata Pantai Padang ;
2. Sebagai informasi bagi pedagang jajanan minuman di kawasan wisata Pantai Padang agar meningkatkan penerapan higiene sanitasi guna menghindari cemaran bakteri *Coliform* dan *E. coli* pada minuman jajanan.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian tugas akhir ini adalah:

1. Kontaminan yang dibahas yaitu bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli*;
2. Minuman yang menjadi sampel pada penelitian ini adalah minuman es teh manis;
3. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *purposive* dengan kriteria outlet makanan dan minuman yang berjualan di Pantai Muaro Lasak, pedagang yang melakukan persiapan hingga penyajian minuman langsung di outlet serta outlet dengan penjualan es teh manis yang dikategorikan banyak ;

4. Metode yang digunakan untuk menganalisis kandungan bakteri *Coliform* dan *E.coli* pada jajanan minuman yaitu *Most Probable Number* (MPN);
5. Informasi mengenai higiene sanitasi didapatkan dengan melakukan observasi, wawancara serta kuesioner dengan mengacu pada persyaratan higiene sanitasi berdasarkan Kepmenkes No. 942 tahun 2003 tentang pedoman persyaratan higiene sanitasi makanan jajanan, dimana terdapat empat aspek yaitu penjamah, peralatan, bahan dan penyajian serta sarana penjaja;
6. Persyaratan batas maksimum *Coliform* dan *Escherichia coli* mengacu pada SNI 7388 : 2009 tentang Standar Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada tugas akhir ini adalah :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang, maksud dan tujuan, manfaat, ruang lingkup serta sistematika penulisan pada penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan teori mengenai bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli*, dampak yang ditimbulkan, pencegahan kontaminasi, dasar teori mengenai higiene sanitasi serta penelitian terkait.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan tahapan, lokasi, dan waktu penelitian serta teknik pengambilan sampel dan metode yang digunakan dalam penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan penjabaran hasil penelitian serta pembahasan.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan yang dapat ditarik dan saran yang dapat diberikan pada penelitian.