

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penelitian menunjukkan bahwa lebih dari 60% penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease* terjadi karena tidak baiknya kemampuan penjamah makanan untuk mengolah makanan, seperti tidak memperhatikan kebersihan tangan, kebersihan pakaian yang digunakan selama menangani makanan, dan tempat/wadah dari makanan yang akan disajikan (Arisman, 2009). Penyakit-penyakit yang dapat ditularkan oleh penjamah makanan berasal dari organisme dan mikroorganisme yang ada di tubuh atau di dalam tubuh seorang penjamah makanan yang dapat memperbanyak diri sampai dosis yang efektif, kondisi yang tepat dan kontak langsung dengan makanan atau ketika penyajian makanan (Sulistiyani, 2002).

Penyajian makanan yang tidak memperhatikan higienitas sangat berkaitan terhadap penyakit dengan gejala diare, gastrointestinal, dan keracunan makanan. Penyebab dari penyakit tersebut salah satunya adalah terdapat bakteri *Escherichia coli* dalam sumber makanan yang dikonsumsi. Terdapat 4 hal penting yang menjadi prinsip higiene dan sanitasi makanan yang meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, peralatan dan tempat pengolahan/penyajian makanan. Makanan dapat terkontaminasi mikroba karena beberapa hal, misalnya dengan menggunakan kain kotor dalam membersihkan perabotan, tidak mencuci tangan dengan bersih, dan lain-lainnya (Kusmiyadi, 2007).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 tahun 2003 mengenai Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, higiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari pekerja, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air (Titin, 2005). Dari seluruh sumber kontaminasi

tersebut kebersihan dan kesehatan pekerja dalam menangani makanan memiliki pengaruh yang paling besar, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang besar. Oleh karena itu, pekerja diharuskan melaksanakan praktik higiene personal. Praktik higiene personal adalah sikap dari seorang pekerja dalam menjaga kebersihan diri pada saat menjamah makanan. praktik higiene ialah suatu sikap yang otomatis terwujud sebagai upaya kesehatan dengan cara memelihara serta melindungi kebersihan individu dan subjeknya. Salah satu upaya tersebut adalah mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan (Depkes RI, 2001).

Bakso merupakan makanan jajanan yang terbuat dari olahan daging dan tepung. Produk tersebut sangat mudah ditemukan di pasaran, mulai dari penjual bakso keliling (kaki lima) sampai ke restoran. Salah satu jenis olahan bakso yang banyak digemari adalah bakso bakar, karena harganya yang murah dan tampilannya cukup menarik pelanggan. Pada suatu penelitian yang dilakukan oleh Febrine dkk. (2020) tentang mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada bakso bakar di suatu pasar di Kota Medan, diketahui bahwa dari 4 sampel yang diteliti, ada 2 sampel yang positif terkontaminasi *Escherichia coli*. Hal tersebut terjadi dikarenakan cara penyajian dari bakso bakar tersebut tidak higienis dan dari proses pembuatan bakso itu sendiri (Febrine dkk., 2020).

Bakteri yang biasa dijadikan indikator sanitasi umumnya merupakan bakteri yang hidup di dalam usus manusia, seperti bakteri *Escherichia coli* (Titin, 2005). Bakteri *Escherichia coli* merupakan bakteri yang secara khusus keberadaannya diatur dalam peraturan yang mengatur tentang makanan karena keberadaannya dianggap berbahaya dan dapat ditemukan secara umum di dalam tubuh manusia ataupun hewan sehingga eksistensi dari bakteri *Escherichia coli* ini akan selalu ada. Sesuai dengan SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 3818:2014 tentang Bakso Daging, kontaminasi *Escherichia coli* yang diperbolehkan adalah <3 Angka Paling Mungkin (APM) per gram. Sehingga hal tersebut dapat dijadikan pedoman oleh pedagang, bahwa kebersihan dari penjamah makanan yang akan berkontak langsung dengan makanan dapat menjadi salah satu faktor penyebab adanya bakteri *Escherichia coli*.

Pantai Purus Padang merupakan salah satu tujuan wisata yang paling diminati di Kota Padang. Selain ramai pengunjung, di kawasan Pantai Purus Padang juga terdapat banyak pedagang yang menjajakan makanan dan minuman. Berdasarkan data Dinas Pariwisata Kota Padang jumlah pedagang yang berada di sekitar Pantai Purus Kota Padang pada tahun 2020 tercatat sebanyak 325 pedagang makanan dan minuman, diantaranya 160 pedagang kaki lima dan 75 pedagang outlet tetap. Salah satu makanan yang cukup banyak dijual di kawasan tersebut adalah bakso bakar. Berdasarkan survei pendahuluan yang telah dilaksanakan pada saat penelitian, terdapat 10 pedagang bakso bakar yang berjualan di Kawasan Pantai Purus Kota Padang.

Bakso bakar memiliki potensi tercemar oleh bakteri *Escherichia coli* yang cukup tinggi. Salah satu penyebabnya adalah higiene personal dari pedagang. Dari survei pendahuluan yang telah dilakukan di Kawasan Pantai Purus Kota Padang, diperoleh bahwa semua pedagang bakso bakar tidak ada yang menggunakan sarung tangan atau bantuan capit untuk menjamah makanan yang akan disajikan. Tangan seorang penjamah sebaiknya tidak langsung berkontak dengan makanan yang akan disajikan karena dapat menyebabkan terkontaminasinya makanan oleh bakteri yang ada di tangan penjamah, misalnya bakteri *Escherichia coli* yang berasal dari usus manusia dapat mencemari tangan karena tidak mencuci tangan dengan baik setelah Buang Air Besar (BAB). Dari kondisi di atas, maka penulis ingin menganalisis kandungan *Escherichia coli* pada bakso bakar dan praktik higiene yang dilakukan pedagang di kawasan Pantai Purus Kota Padang.

1.2 Maksud dan Tujuan Penelitian

1.2.1 Maksud Penelitian

Maksud dari penelitian tugas akhir ini adalah untuk menganalisis kandungan *Escherichia coli* pada bakso bakar dan praktik higiene yang dilakukan oleh pedagang bakso bakar di kawasan Pantai Purus Kota Padang.

1.2.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian tugas akhir ini antara lain:

1. Menganalisis keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada bakso bakar yang dijual di kawasan Pantai Purus Kota Padang dan membandingkan jumlah *Escherichia coli* dengan baku mutu pada SNI 3818:2014;
2. Menganalisis praktik higiene pedagang bakso bakar sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No.942 tahun 2003; dan
3. Menganalisis hubungan antara kandungan *Escherichia coli* yang ada pada bakso bakar dengan praktik higiene yang dilakukan oleh pedagang.

1.3 Manfaat Penelitian

Berikut merupakan manfaat dari penelitian ini:

1. Bagi pedagang bakso bakar hasil penelitian ini dapat memberikan masukan dan informasi kepada pedagang bakso bakar yang ada di kawasan Pantai Purus Padang agar lebih memperhatikan higiene personal untuk menjaga kebersihan dan keamanan dari bakso bakar yang dijual agar aman apabila dikonsumsi oleh konsumen.
2. Bagi masyarakat hasil penelitian ini dapat memberikan pengetahuan dan informasi kepada masyarakat atau wisatawan yang ada di Pantai Purus Padang mengenai pentingnya praktik higiene yang dilakukan pedagang bakso bakar dengan keberadaan *Escherichia coli*.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada tugas akhir ini adalah:

1. Sampel uji yang digunakan bakso bakar yang dijual di Kawasan Pantai Purus Kota Padang;
2. Jumlah pedagang pada saat penelitian dilakukan adalah 10 pedagang dan semua populasi pada saat itu dijadikan sampel (*exhaustive sampling*);
3. Pengambilan sampel bakso bakar dilakukan pada saat melakukan wawancara dan observasi kepada pedagang bakso bakar di kawasan Pantai Purus Padang;
4. Metode analisis kandungan *Escherichia coli* pada bakso bakar dilakukan dengan metode *Most Probable Number* (MPN) dan membandingkannya dengan baku mutu pada SNI 3818:2014 tentang Bakso Daging;

5. Melakukan wawancara dan observasi untuk mengetahui praktik higiene yang dilakukan oleh pedagang, mengacu pada Kepmenkes No.942 tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang, maksud dan tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini membahas tentang dasar-dasar teori dan standar serta peraturan yang digunakan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tahapan penelitian yang dilakukan, metode analisis data, lokasi, dan waktu penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan hasil penelitian disertai dengan pembahasan setelah dilakukan penelitian di Laboratorium Mikrobiologi Lingkungan Jurusan Teknik Lingkungan Universitas Andalas.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dan saran berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan.