

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia, sebab makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi tetapi harus juga aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan manusia. Pedagang makanan dipandang sebagai tempat untuk membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari yang tidak dapat terpisahkan. Pedagang kaki lima merupakan penjamah makanan dan salah satu bagian dari pedagang makanan yang menyediakan bermacam-macam makanan dan minuman, namun beragamnya makanan dan minuman yang disediakan tersebut tidak menjadi jaminan kualitas makanan itu baik (Rachmawati et al., 2015).

Makanan yang tidak terolah dengan baik berisiko menjadi media pembawa mikroorganisme penyebab penyakit pada manusia. *Food borne disease* adalah penyakit yang disebabkan karena mengonsumsi makanan atau minuman yang tercemar. Penyebab *food borne disease* adalah mikroorganisme, mikroba patogen, atau zat kimia beracun yang terkandung dalam makanan tersebut. *Food borne disease* biasanya bersifat toksik maupun infeksius, karena agen penyakit masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi. *Food borne disease* dapat segera terjadi setelah mengonsumsi makanan, umumnya disebut dengan keracunan. Makanan dapat menjadi beracun karena telah terkontaminasi oleh bakteri patogen yang kemudian dapat tumbuh dan berkembang biak selama

penyimpanan, sehingga mampu memproduksi toksin yang dapat membahayakan manusia. Mikroorganisme masuk bersama makanan yang kemudian dicerna dan diserap oleh tubuh manusia. Kasus *foodborne disease* dapat terjadi dari tingkat yang tidak parah sampai tingkat kematian (Siyam et al., 2018).

Salah satu kontaminasi mikroba yang sering terjadi pada makanan atau minuman adalah kontaminasi bakteri *Escherichia coli*. *Escherichia coli* adalah salah satu jenis spesies bakteri Gram negatif berbentuk batang yang secara normal hidup pada usus manusia dan hewan yang digunakan sebagai indikator pencemaran. Makanan Minuman jajanan yang mengandung bakteri *Escherichia coli* mengakibatkan munculnya berbagai penyakit yang berkaitan dengan saluran pencernaan dan dapat mengganggu kesehatan bagi yang mengkonsumsinya (Arnawa et al., 2023).

Kementerian Kesehatan Indonesia menyatakan bahwa kualitas makanan harus baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik yang harus selalu di pertahankan dan angka kuman pada makanan tidak melebihi batas ambang cemaran menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran mikroba dalam pangan olahan sesuai dengan jenis makanannya, untuk makanan jajanan siap saji tidak boleh melebihi 10^5 koloni/gr. Untuk mendapatkan kualitas makanan dan minuman yang bagus dan memenuhi syarat kesehatan, maka perlu adanya pengawasan terhadap hygiene penjamah dan sanitasi makanan dan minuman karena mengingat bahwa makanan dan minuman sebagai media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Nasution, 2020).

Kebersihan makanan dan minuman diperlukan untuk dapat memastikan keamanan makanan dan minuman dimulai dari produksi hingga sampai

dikonsumsi. Makanan dapat terkontaminasi di titik manapun selama persiapan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, distribusi, transportasi, dan penyajian. Kebersihan makanan yang kurang memadai dapat menyebabkan gangguan pada kesehatan manusia bahkan hingga kematian. Upaya sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Rahmayani & Simatupang, 2019).

Selama proses produksi meliputi pemilihan bahan baku, pengolahan (termasuk diantaranya proses pemasakan yang tidak sempurna), penyimpanan, persiapan, dan penyajian pangan berpotensi terhadap keracunan pangan. Selain itu, ketersediaan fasilitas sanitasi dan komitmen pedagang dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan juga berpengaruh terhadap terjadinya kontaminasi (Afrah & Djaja, 2020).

Salah satu mikroorganisme yang menjadi penyebab tersering diare adalah *Escherichia coli* atau yang sering disingkat menjadi *E. coli*. sanitasi makanan berhubungan dengan kejadian diare yang artinya individu yang memiliki sanitasi makanan memiliki peluang lebih besar untuk terkena diare. Penanganan makanan yang tidak benar juga menjadi penyebab diare seperti contoh tidak mencuci sayuran dan buah dengan cara yang benar, sehingga berisiko terkontaminasi bakteri kembali. Penyebaran *E.coli* dapat terjadi dengan cara kontak langsung (bersentuhan, berjabat tangan dan sebagainya) kemudian diteruskan melalui mulut, akan tetapi *E.coli* pun dapat ditemukan tersebar di alam sekitar kita. Penyebaran secara pasif dapat terjadi melalui makanan atau minuman. Hal ini menunjukkan bahwa sanitasi makanan juga bergantung pada tingkat pengetahuan

mengenai pentingnya sanitasi dan higiene tiap individu (Hutasoit, Pardameian, 2020).

Berdasarkan data Badan pengawas Obat dan Makanan (BPOM), ada 72 kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan pada tahun 2022. Jumlah tersebut meningkat 44% dibandingkan tahun sebelumnya yang sebanyak 50 kasus. Adapun jumlah orang terpapar keracunan sebesar 5.505 sepanjang tahun 2022. Berdasarkan data BPOM, sebanyak 2,788 orang diantaranya mengalami gejala sakit atau *attack rate* dan 5 orang meninggal dunia atau *fatality rate*. Temuan kasus KLB keracunan pangan paling banyak berasal dari hasil masakan rumah tangga yakni 34,72%, kemudian penyebab keracunan pangan yang diproduksi dari jasa boga dan jajanan tercatat masing-masing dengan proporsi kasus sebesar 31,94 % dan 23,61% (BPOM, 2022).

Kasus Diare di Indonesia pada tahun 2021 untuk semua umur sebanyak 7.350.708 kasus (Dinas kesehatan provinsi lampung, 2021). Kasus diare di Lampung tahun 2021 untuk semua umur sebanyak 234.622 kasus (Dinkes Lampung, 2021). Kasus diare di Bandar Lampung tahun 2022 untuk semua umur mencapai 29.883 jiwa (Dinas Kesehatan Provinsi Lanpung, 2022).

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Perilaku penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan, sehingga baik secara langsung maupun secara tidak langsung dapat berpengaruh terhadap penyebaran penyakit. Kebiasaan mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan pengolahan makanan adalah mutlak dilaksanakan, karena tangan tidak pernah bebas dari berbagai macam kuman, baik

berasal dari kontaminasi maupun yang tinggal secara menetap pada tangan (Josita baringbing et al., 2023).

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya oleh (Trigunarso, 2020) dengan menggunakan uji *Chi Square* diperoleh *P-Value* 0,004 (OR=15,188; 95% CI=1,758-131,238)<0,05 yang berarti H_0 ditolak, sehingga disimpulkan ada hubungan antara perilaku penjamah dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan Sekolah Yayasan Kartika Jaya Kota Bandar Lampung. Nilai Odd Ratio (OR)=15,188; (95%CI=1,758-131,238), menunjukkan responden dengan perilaku yang buruk mempunyai resiko 15,188 kali lebih besar menyebabkan makanan jajananya tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan pengamatan langsung yang dilakukan peneliti, perilaku pedagang kaki lima yang berjualan makanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung umumnya kurang memperhatikan syarat-syarat *Personal Hygiene* dan Sanitasi yang baik. Hal ini dapat dilihat dari beberapa pedagang yang menyajikan makanan dan minuman melakukan kebiasaan yang tidak baik, seperti merokok, berbicara sambil melakukan pekerjaan tanpa menggunakan penutup mulut/masker ,tidak menggunakan celemek dan penutup rambut,tidak menggunakan penutup untuk menutup makanan, tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan, serta peralatan yang digunakan tidak bersih. Kondisi tersebut mungkinkan bahaya penularan penyakit terutama dari makanan yang dijual ke masyarakat dapat terjadi.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Analisis *Personal Hygiene* dan sanitasi terhadap angka kuman pada makanan jajanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung.

B. Rumusan Masalah

Salah satu penyebab diare adalah makanan yang tidak bersih dan sehat, pengolahan dan penyimpanan makanan yang tidak sehat sehingga menimbulkan kontaminasi terhadap kuman. Berdasarkan pengamatan langsung yang dilakukan peneliti, perilaku pedagang kaki lima yang berjualan makanan jajanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung umumnya kurang memperhatikan syarat-syarat *Personal Hygiene* dan Sanitasi yang baik. Hal ini dapat dilihat dari beberapa pedagang yang menyajikan makanan dan minuman melakukan kebiasaan yang tidak baik, seperti merokok, berbicara sambil melakukan pekerjaan tanpa menggunakan penutup mulut/masker, tidak menggunakan celemek dan penutup rambut, tidak menggunakan penutup untuk menutup makanan, tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan, serta peralatan yang digunakan tidak bersih. Kondisi tersebut memungkinkan bahaya penularan penyakit terutama dari makanan yang dijual ke masyarakat dapat terjadi.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan *Personal Hygiene* dan sanitasi tempat penjaja makanan dengan angka kuman pada makanan jajanan di wilayah PKOR Way Halim kota Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui angka kuman pada makanan jajanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung.

- b. Untuk mengetahui hubungan *Personal Hygiene* dengan angka kuman pada makanan jajanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung.
- c. Untuk mengetahui hubungan sanitasi tempat penjaja makanan dengan angka kuman pada makanan jajanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat untuk peneliti

Memberikan pengalaman dalam melaksanakan karya ilmiah dan memperluas wawasan pengetahuan khususnya pada bidang kesehatan lingkungan.

2. Manfaat untuk lokasi

Sebagai bahan masukan bagi pedagang, untuk lebih memperhatikan *Personal Hygiene* dan sanitasi tempat penjaja makanan agar terjaga dari kontaminasi bakteri.

3. Manfaat untuk institusi pendidikan

- a. Menambah pustaka akademik tentang penelitian mengenai bagaimana *Personal Hygiene* dan sanitasi tempat penjaja makanan pada pedagang di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung.
- b. Menjadi bahan perbandingan bagi peneliti lain jika ingin melanjutkan penelitian ini kembali.
- c. Penambah teori dan wawasan mengenai kesehatan lingkungan tentang hubungan *Personal Hygiene* dan sanitasi tempat penjaja makanan dengan angka kuman pada makanan jajanan.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini bersifat *analitik observasional* dengan rancangan *cross sectional* untuk mengetahui hubungan variabel independen dan dependen. Dalam pengumpulan data primer mengenai *Personal Hygiene* dan sanitasi tempat penjaja makanan, peneliti menggunakan lembar checklist, sedangkan untuk variabel angka kuman pada makanan jajanan dilakukan pemeriksaan di laboratorium dengan Metode ALT B (Angka Lempeng Total Bakteri), sampel dalam penelitian ini ada 53 pedagang Penelitian dilakukan di Laboratorium Jurusan Kesehatan Lingkungan dan waktu penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Maret 2024.