

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **5.1 Latar Belakang Penelitian**

Makanan termasuk pada keperluan primer untuk setiap individu yang wajib dipenuhi setiap hari, karena makanan mengandung gizi yang dibutuhkan oleh manusia. Jumlah populasi yang terus meningkat, akan berpengaruh terhadap kenaikan jumlah makanan yang di konsumsi oleh manusia, untuk itu makanan yang kita konsumsi bukan saja wajib penuh gizi namun wajib pula terjamin terhadap kesehatan manusia.<sup>1</sup>

Kebersihan makanan yang kurang mencukupi bisa mengakibatkan penyakit ataupun gangguan kesehatan apalagi kematian. Kebersihan makanan dibutuhkan guna menentukan keamanan makanan, bahwa makanan tersebut tidak terkontaminasi mulai dari pembuatan sampai di makan. Makanan bisa terkontaminasi di titik mana saja sepanjang persiapan bahan pokok, pengolahan, penyimpanan, penyaluran, pemindahan, dan penyajian. Kontaminasi bisa mengakibatkan makanan itu sebagai media untuk suatu penyakit. Penyakit yang disebabkan dari makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne disease*).<sup>2,3</sup>

Penyakit yang ditularkan lewat makanan ataupun World Health Organization (WHO) menyebutnya sebagai penyakit bawaan pangan (*Food Borne Diseases*) yaitu penyakit yang menular ataupun keracunan yang diakibatkan dari mikroba ataupun agen yang masuk ke dalam tubuh lewat makanan yang dikonsumsi.<sup>4</sup> WHO mengeluarkan pernyataan 1 dari 10 orang di seluruh dunia jatuh sakit sebab penyakit bawaan makanan ataupun keracunan makanan, yang mengakibatkan 420.000 kematian dan 33 juta tahun kehidupan sehat hilang setiap tahun. Bahkan di Amerika Serikat, diperkirakan ada 48 juta kasus penyakit bawaan makanan setiap tahun.<sup>5</sup>

Upaya keamanan pangan di Indonesia dalam pencegahan penyakit bawaan makanan menjadi perhatian khusus oleh pemerintah. Keamanan pangan adalah faktor terpenting dalam menaikkan derajat kesehatan. Perihal ini dibuktikan dengan adanya peraturan No 86 Tahun 2019 mengenai keamanan pangan, dalam

pengecehan mungkinya makanan terkontaminasi atau tercemar yang bisa merugikan kesehatan sehingga aman dikonsumsi oleh konsumen.<sup>6</sup>

Salah satu indikator bisa terjadinya keracunan makanan atau makanan tidak aman untuk dikonsumsi dengan melihat kandungan mikroorganisme. Mikroorganisme yang banyak terjadi pada kasus keracunan makanan yaitu bakteri, seperti bakteri yang kerap dipakai sebagai indikator keracunan makanan merupakan *Escherichia Coli*. Peraturan Menteri Kesehatan No 1096 Tahun 2011 mengatakan kalau jumlah cemaran *E. coli* pada makanan tidak bisa melampaui angka nol. Patogen keracunan makanan secara nasional atau tertinggi di Indonesia adalah mikrobiologi sebanyak 29 kejadian, terdiri dari 24 (48%) dugaan dan 5 (10%) terkonfirmasi. Agen mikroba terbukti menyebabkan KLB keracunan makanan tersebut *Escherichia Coli*.<sup>7,8</sup>

Bakteri *E. coli* juga dikenal sebagai bakteri indikator sanitasi dan higiene, yaitu bakteri yang keberadaannya dalam suatu produk pangan menunjukkan indikasi rendahnya tingkat sanitasi yang diterapkan. *Escherichia Coli* merupakan bakteri patogen yang menyebabkan infeksi dan keracunan bahan makanan, sehingga dapat membahayakan manusia. *Escherichia Coli* merupakan flora normal didalam usus dan akan menimbulkan penyakit apabila masuk kedalam organ atau jaringan lain. Bakteri *Escherichia Coli* akan menjadi bakteri patogen jika jumlah bakteri *Escherichia Coli* di dalam tubuh manusia meningkat melebihi batas. Menyangkut keamanan pangan, telah diketahui bahwa *E. coli* menyumbang sejumlah kasus penyakit enterik di beberapa negara berkembang. *Escherichia Coli* merupakan etiologik utama penyebab diare. Pada beberapa kasus dapat menimbulkan gejala haemolytic uraemic syndrom (HUS) yang dapat berakibat gagal ginjal. Infeksi tersebut bahkan dapat menyebabkan kematian.<sup>9</sup>

Sekian banyak penelitian yang menunjang terdapatnya kontaminasi organisme bakteri *Escherichia Coli* di makanan antara lain penelitian dari Istiani dan Agustiani (2021) berjudul “Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada Makanan Jajanan Anak Sekolah” berdasarkan hasil penelitian diketahui jika frekuensi terbanyak keberadaan *E. coli* yang berada di makanan positif dengan

sampel 18 (66,7%) dibanding pada makanan yang negatif *E. coli*.<sup>10</sup> Penelitian lain yang sejalan juga dilakukan oleh Elissa dkk (2022) sebagian besar makanan jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri menunjukkan kalau penjual yang syaratnya tidak terpenuhi (terkontaminasi oleh bakteri *E. coli*) yakni sebanyak 52% ataupun 13 sampel makanan jajanan yang positif mengandung *E. coli*.<sup>11</sup>

Tempat pengolahan makanan (TPM) termasuk salah satu kategori tempat-tempat umum yang menyediakan banyak makanan untuk masyarakat dan TPM mempunyai potensi yang lumayan besar buat memunculkan gangguan kesehatan akibat makanan. TPM selaku tempat yang menjual serta menyediakan makanan matang, mulai dari restoran, rumah makan, dan termasuk pedagang kaki lima. Bertentangan dengan pengusaha restoran ataupun rumah makan yang menjual makanan di bangunan permanen, Pedagang Kaki Lima (PKL) biasanya berdagang di mana pun pada keramaian, semacam di pinggir jalan, pasar, termasuk di sekolah dan juga berdagang makanan jajanan memakai gerobak, mobil, ataupun kalau pula menetap cuman memakai sarana seadanya. Selain sarana sanitasi semacam penyediaan air bersih yang kurang, pengendalian vektor kurang memadai, pengolahan sampah padat dan limbah cair yang kurang penuhi ketentuan kesehatan, juga termasuk personal hygiene penjamah makanan yang kurang seperti mencuci tangan pakai sabun, alat pelindung diri, kebersihan kuku dan melakukan pemeriksaan kesehatan. Berdasarkan kondisi tersebut menjadikan PKL memiliki potensi yang cukup besar buat memunculkan gangguan kesehatan disebabkan oleh makanan yang dibuat atau berpotensi besar untuk makanan yang dijual terkontaminasi oleh bakteri *E. Coli*.<sup>12,13</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Nabila dkk pada tahun 2021 yang berjudul “Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan Pecel” menghasilkan bahwa personal hygiene dari 30 responden yang tidak memenuhi ketentuan sebesar 20 (66,7%) responden serta yang memenuhi ketentuan sebesar 10 (33,3%) responden.<sup>14</sup>

Penelitian lain yang dilakukan oleh Apriany dkk tahun 2019 yang berjudul “Hubungan Sanitasi dan Personal Higiene dengan Kandungan *E-Coli* pada Penjual Es Doger Di Kecamatan Medan Amplas” menyatakan kalau personal hygiene pada

pedagang masih banyak yang belum memenuhi ketentuan, dari 10 responden cuman 2 yang memenuhi ketentuan, 8 responden tidak memenuhi ketentuan, seluruhnya berlangsung sebab minimnya kesadaran diri dari pedagang.<sup>15</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Suci dkk tahun 2019 yang berjudul “Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Mikrobiologis Jajanan Batagor Di Kecamatan Tembalang” bahwa melalui penelitian ini memperoleh nilai  $p=0,021$  ( $p<0,05$ ) bermaksud adanya korelasi yang berarti diantara sanitasi tempat berdagang dengan kualitas mikrobiologis.<sup>16</sup>

Penelitian lain yang dilakukan oleh Enni dan Merlyn pada tahun 2022 yang berjudul “Gambaran Sanitasi Pedagang Kaki Lima dan Kandungan Bakteri *Escherechia Coli* Pada Es Batu serta Olahan Kelapa Muda di Kelurahan Kelapa Lima” menyatakan kondisi lingkungan pedagangnya kurang baik dilihat bahwa tempat berdagang minuman olahan es kelapa muda tempatnya terlihat kotor ataupun terdapat sampah yang berantakan. Kelapa buat olahan minuman kelapa muda tempurung kelapa didiamkan menumpuk pada lingkungan tempat berjualan. Perihal ini bisa menimbulkan terjadinya perkembangan biakan vektor penyakit semacam lalat, kecoa, tikus dan lain sejenisnya. Tumpukan sampah yang terbuka bakal memancing hama ataupun serangga yang lain serta menjadi pembawa bakteri ke makanan ataupun minuman.<sup>17</sup>

Hasil temuan tersebut menunjukkan perlunya tingkat kewaspadaan serta proses pengolahan serta produksi yang baik yang disesuaikan dengan standar, karena faktor-faktor yang berkontribusi terhadap kontaminasi *E. coli* dalam pangan adalah tidak terpenuhinya parameter proses pengolahan hingga proses penyimpanan yang tidak benar. Beberapa tahun belakangan ini, temuan berupa informasi keracunan pangan akibat bakteri *E. coli* meningkat dengan pengaruh yang signifikan terhadap kesehatan. Bayi dan anak-anak merupakan populasi paling rentan terpapar bakteri *E. coli*. Hal ini diperkuat dengan laporan kejadian keracunan atau infeksi oleh *E. coli* banyak ditemukan pada anak-anak. Contoh pangan yang tercemar *E. coli* patogen adalah daging, susu, sayuran, air minum, pangan siap saji yang diproses minimal, serta jajanan pinggir jalan yang banyak digemari oleh anak-anak.<sup>9,18</sup>

Berdasarkan data Tahun 2020 indikator persentase tempat pengolahan makanan di Provinsi Jambi yang memenuhi syarat kesehatan sudah menggapai sasaran yakni sebesar 46,30 dari sasaran yang sudah diresmikan sebesar 40%, akan tetapi masih jauh dari kata yang memuaskan dan turun dibanding tahun 2019 sebesar 57,10%. Masih adanya tempat pengolahan makanan yang belum memenuhi syarat kesehatan lingkungan, baik dari segi hygiene, sanitasi ataupun dari bagian bangunan fisiknya. Penyakit diare ialah salah satu penyakit yang dibawa oleh bakteri yang ada pada makanan, menurut data dalam Profil Dinas Kesehatan Provinsi Jambi pada tahun 2021 penemuan penderita diare seluruh usia di Provinsi Jambi berjumlah 37.148 kasus (38,%) yang terpencar pada 11 kabupaten/ kota. Apabila dibandingkan dengan tahun terdahulu yaitu tahun 2020, terjadi penurunan signifikan penemuan kasus dimana penderita diare berjumlah 46.379 (48,41%) kasus pada tahun 2020, dan mengalami penurunan pada tahun 2019 dengan penemuan penderita diare seluruh usia di Provinsi Jambi berjumlah 70.882 kasus (72,43%).<sup>19</sup>

Menurut Profil Kesehatan Kota Jambi bahwa Jumlah kasus diare untuk seluruh usia di Provinsi Jambi tahun 2021 pada Kota Jambi yaitu sebesar 3.820 kasus. Pada tahun 2020 Kota Jambi yaitu sebesar 5.834 (12,57%). Pada tahun 2019 Kota Jambi dengan Jumlah kasus diare untuk semua umur di Provinsi Jambi terbanyak yaitu pada tahun 2019 sebesar 13.799 kasus (19,47%). Walaupun kasus diare tahun 2021 alami pengurangan dari tahun 2020 senantiasa mesti dilakukan pengendalian supaya tidak terjadi kenaikan kasus diare di tahun-tahun selanjutnya. Pada kasus KLB melalui dinas kesehatan kota jambi mendata bahwa pada tahun 2023 terdapat 1 kasus keracunan makanan mengakibatkan sebanyak 8 orang. Pada tahun 2022 terdapat 1 kasus keracunan makanan sebanyak 6 orang. Pada tahun 2021 untuk kasus keracunan makanan tidak ada. Pada tahun 2020 terdapat kasus keracunan pangan yang mengakibatkan 17 orang. Pada tahun 2019 kasus keracunan pangan juga terjadi di kota jambi dengan jumlah penderita sebanyak 20 orang dari 30 orang yang terancam.<sup>20</sup>

Tempat pengolahan makanan (TPM) banyak kita temukan di tempat wisata. Makanan yang dijual di tempat-tempat umum rawan pada kejadian transmisi penyakit dikarenakan kurangnya memenuhi syarat kesehatan dari segi hygiene dan

sanitasi. Destinasi wisata yang cukup ramai di kunjungi dan dijadikan sebagai destinasi wisata kuliner yang ada di Kota Jambi salah satunya yaitu wisata kuliner Tanggo Rajo yang bertepatan berada dibawah jembatan pinggir sungai batang hari. Banyak penduduk setempat dan luar daerah yang mengunjungi setiap harinya terlebih lagi di hari libur, oleh sebab itu disana banyak tempat makan berjejer di pinggir jalan seperti Pedagang Kaki Lima tidak hanya sebab biayanya terjangkau pula sebab menu yang dihidangkan berbagai macam. PKL mengacu pada penjual makanan yang tidak tetap lokasinya, sifat bangunannya tidak permanen dan cuma berdiri pada sore sampai malam hari di sepanjang trotoar jalanan.

Berdasarkan hasil E-Monev HSP (Higiene Sanitasi Pangan) Direktorat Kesehatan Lingkungan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2022 bahwa IKL (inspeksi kesehatan lingkungan) yang dilakukan oleh Petugas Sanitarian Puskesmas Tanjung Pinang bahwa Sentra Pangan Jajanan Tanggo Rajo Ancol Jambi masih belum memenuhi syarat dengan nilai kesesuaian 65 sementara untuk nilai kesesuaian untuk sentra pangan jajanan adalah 80. Studi pendahuluan dengan melakukan wawancara pada 9 februari 2023 terhadap petugas sanitarian puskesmas Tanjung Pinang yang mana wisata kuliner Tanggo Rajo ini adalah wilayah kerja dari Puskesmas Tanjung Pinang. Beliau menyatakan bahwa untuk personal higiene para pedagang masih belum memenuhi syarat kesehatan seperti ketika melayani tidak mengenakan celemek, menangani makanan dengan langsung memakai tangan tidak mengenakan sarung tangan khusus makanan, tidak menggunakan masker dan penutup kepala atau APD yang kurang lengkap, dan mencuci tangan tidak memakai sabun. Kondisi lingkungan yang ditempati oleh pedagang seperti air limbah yang langsung saja dibuang di sekitar tempat mereka berdagang atau di selokan, pengolahan sampah yang tidak menggunakan tempat yang tertutup, vektor lalat yang ada tidak bisa dihindari karena menjualkan makanan, serta air bersih yang di tampung karena tidak dekat dengan sumber air keran walaupun bersumber dari air PDAM.

Melalui hasil wawancara tersebut didukung oleh hasil observasi lapangan yang sudah dilakukan menunjukkan hasil yang terkonfirmasi bahwa personal higiene penjamah makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan atau kurang menjaga

kebersihan, dan kondisi lingkungan yang kurang seperti aliran untuk air limbah yang tidak terhubung langsung dengan pedagang dan pengolahan sampah yang kurang baik. Dari penjelasan situasi tersebut maka amat memungkinkan makanan terkontaminasi bakteri patogen, akibatnya makanan itu bisa menjadi sumber penyakit untuk yang mengkonsumsinya.

Berdasarkan latar belakang diatas, sebagai upaya untuk meningkatkan kesadaran diri terutama bagi penjamah makanan, bahwa pentingnya dilakukan penelitian mengenai personal higiene dan kondisi sanitasi lingkungan pada para pedagang makanan, serta pemeriksaan keberadaan *Escherichia Coli* pada makanan para pedagang kaki lima di wisata kuliner Tanggo Rajo. Ada pun tujuan sesudah dilakukannya penelitian ini bisa menambah pengetahuan masyarakat paling utama para pedagang mengenai higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia Coli*, serta dapat membantu semua sektor terkait yang terlibat.

## **5.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut maka permasalahan yang akan diteliti yaitu: "Analisis Deskriptif Personal Higiene Dan Kondisi Sanitasi Lingkungan Terhadap Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Makanan (Studi Pada Pedagang Kaki Lima Di Wisata Kuliner Tanggo Rajo)?"

## **5.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Personal Higiene Dan Kondisi Sanitasi Lingkungan Terhadap Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Makanan (Studi Pada Pedagang Kaki Lima Di Wisata Kuliner Tanggo Rajo).

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk menganalisis personal higiene penjamah pada pedagang makanan kaki lima di wisata kuliner Tanggo Rajo.
2. Untuk menganalisis kondisi sanitasi lingkungan (sumber air bersih, penanganan sampah, pembuangan limbah, pengendalian vektor) pada pedagang makanan kaki lima di wisata kuliner Tanggo Rajo.
3. Untuk menganalisis keberadaan bakteri *Escherichia Coli* pada makanan pedagang kaki lima di wisata kuliner Tanggo Rajo.

## **5.4 Manfaat Penelitian**

**1.4.1 Bagi Masyarakat :** Penelitian ini bisa menjadi sumber tolak ukur untuk masyarakat agar lebih selektif dalam membeli dan mengkonsumsi makanan atau minuman yang di jual oleh pedagang makanan jajanan.

**1.4.2 Bagi Pedagang :** Penelitian ini diharapkan bisa menjadi bahan pertimbangan pengambilan ketetapan terkait dengan kenaikan mutu produknya.

**1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat :** Mampu beri sumbangan pandangan kepada mahasiswa dalam pengembangan institusi pendidikan khususnya Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jambi pada waktu yang akan datang.

**1.4.4 Bagi Dinas Kesehatan Kota Jambi :** Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan untuk pembuatan kebijakan perlindungan kesehatan masyarakat Kota Jambi.

### **1.4.5 Bagi Peneliti :**

1. Penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat sebagai wadah pembelajar dan dapat menerapkan ilmu di bidang kesehatan masyarakat khususnya kesehatan lingkungan.
2. Penelitian ini dilaksanakan untuk menambah pengetahuan tentang analisis higiene sanitasi pedagang makanan kaki lima.
3. Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi ataupun tolak ukur bagi peneliti lainnya yang akan menganalisis sesuai penelitian terkait.