

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dikalangan masyarakat merupakan kebutuhan yang tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan sehari-hari. Sebab dari itu sangat penting dalam penyebaran penyakit karena merupakan media yang baik dalam menghantarkan patogen sampai ke lokasi kolonisasi terhadap *host*. Komposisi yang terkandung dalam makanan yang berbeda dapat memberikan manfaat bahkan dapat menimbulkan masalah yang berbeda bagi kesehatan tubuh.¹ Menurut Undang-undang Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 7, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk melindungi pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimiawi dan lainnya yang dapat mengganggu, merusak dan membahayakan kesehatan manusia. Penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat berasal dari berbagai sumber, yaitu organisme penyakit seperti bakteri, kapang, parasit dan virus, bahan kimia.²

Kontaminasi pada makanan terjadi karena konsumsi makanan mengandung bakteri hidup yang mampu bersporulasi di dalam usus dan menimbulkan penyakit. terdapat berbagai macam mikroorganisme yang mencemari makanan, diantaranya adalah *Salmonella sp* dan *Shigella sp*. Dapat mencemari makanan seperti telur mentah, daging mentah, sayuran segar, dan air yang tercemar. Bakteri ini merupakan agen terbanyak penyebab keracunan makanan dan bermacam-macam infeksi, mulai dari gastroenteritis yang ringan sampai dengan bakteremia disertai demam tifoid, penyakit tersebut sangat erat hubungannya dengan higiene perorangan yang kurang baik dan tidak memenuhi syarat kesehatan, pengawasan makanan dan minuman yang belum sempurna.³ *Salmonella sp* dan *Shigella sp* masuk kedalam tubuh manusia melalui mulut bersama makanan dan minuman yang tercemar, ditularkan melalui tangan, lalat atau serangga, mampu bertahan hidup dalam keadaan beku atau kering, makanan harus perlu diperhatikan selain faktor gizi, juga perlu diperhatikan faktor sanitasi dan higienitasnya.⁵³

Untuk menghindari tercemarnya makanan dari proses pembuatan sampai dengan dikonsumsi oleh siswa. Seharusnya harus ditingkatkan higienis serta sanitasi lingkungan baik itu dari alat-alat dan juga bahan-bahan ataupun sanitasi dalam proses pengolahan, untuk meningkatkan kualitas produksi yang dihasilkan.⁴ Penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*), salah satu kasus kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling memberatkan yang ditemukan di zaman modern ini terutama diare. Setiap tahun terdapat sekitar 1,500 miliar kejadian diare pada balita, dan mengakibatkan lebih dari 3 juta sudah meninggal. Menurut perkiraan sekitar 70% kasus penyakit diare penyebabnya karena makanan yang terkontaminasi (WHO, 2006).

Di Indonesia, diare merupakan masalah kesehatan masyarakat karena morbiditas dan mortalitasnya yang diatas rata-rata. Kasus infeksi *Salmonella sp* dan *Shigella sp*. Di Indonesia terhitung cukup banyak dan memprihatinkan, Indonesia tergolong sebagai satu diantaranya negara dengan kejadian endemik *Salmonellosis* tertinggi, di Asia setelah Cina, India, Vietnam, dan Pakistan.⁵

Penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne disease*) merupakan penyebab morbiditas dan mortalitas yang harus diperhatikan dan yang berdampak sangat besar di negara berkembang maupun negara maju.⁶ Makanan yang tergolong tidak aman untuk kesehatan menjadi ancaman bagi masyarakat didunia. Diperkirakan terdapat lebih dari 500 juta kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi sampai menyebabkan kematian, selanjutnya lebih dari 1 juta pasien didunia tepatnya pada tahun 2010, dan diatas 30% kasus pada anak-anak.⁷ Badan Kesehatan Dunia (WHO) melaporkan bahwa pada tahun 2015 terjadi 600 juta kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi. Di Amerika Serikat jumlah kasus keracunan makanan dapat mencapai 48 juta dalam setahun.⁸ Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), kasus *foodborne diseases* di Indonesia mencapai 128 kasus kejadian luar biasa dan pada tahun 2011 tercatat sebanyak 18.144 orang terpapar penyakit yang disebabkan oleh keracunan makanan. Sedangkan Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi melaporkan bahwa pada tahun 2018 jumlah orang terpapar *foodborne diseases* yang menyebabkan diare dan gastroenteritis tercatat sebanyak 16.857 kasus di kota Jambi, *foodborne diseases* merupakan sebuah fenomena gunung es karena banyak kasus terutama dengan

gejala ringan yang terjadi tidak dapat terlaporkan.⁹

Pemerintah melalui Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) dan Standar Nasional Nasional (SNI) telah mempersyaratkan kriteria mikrobiologi untuk sebagian besar bahan dan produk pangan. Kriteria mikrobiologi pangan bervariasi tergantung dari jenis pangannya. Pada umumnya kriteria analisis produk pangan yaitu nilai total mikroba atau angka lempeng total, total kapang dan khamir, dan bakteri koliform. Pada produk tertentu ada juga yang mempersyaratkan analisis keberadaan bakteri patogen. Produk pangan yang dipersyaratkan kriteria mikrobiologinya meliputi produk segar, produk olahan siap konsumsi, produk setengah jadi seperti tepung-tepungan dan bahan tambahan pangan.¹⁰ Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan higiene sanitasi makanan jajanan bahwa persyaratan meliputi cara penyajian makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan, sarana penjaja, dan sentra pedagang.¹¹ Kantin yang memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan dan lingkungan atau yang sering disebut dengan higiene dan sanitasi secara efektif. Keamanan makanan serta efektifitas dalam proses produksi menjadi salah satu hal yang penting untuk diperhatikan. Kontaminasi makanan disebabkan kuman dan bahan racun masih menjadi masalah bagi negara berkembang, termasuk Indonesia. Pengelola kantin saling bersaing untuk mendapatkan konsumen, sehingga memberikan tantangan kepada pelaku usaha untuk menghasilkan makanan yang bermutu dan aman di konsumsi serta pada tingkat harga yang sesuai. Pada umumnya, higiene dan sanitasi mempunyai arti yang sama, perbedaannya adalah higiene lebih mengarahkan aktivitasnya sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan kepada faktor – faktor hidup lingkungan manusia. Masalah higiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan higiene dilakukan bersama-sama.¹²

Dari uraian singkat diatas, penulis tertarik melakukan penelitian bakteriologis mengenai identifikasi cemaran *Salmonella sp* dan *Shigella sp* pada makanan kantin sekolah di Kota Jambi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat cemaran *Salmonella sp* dan *Shigella sp* pada makanan kantin Sekolah di Kota Jambi?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui adanya cemaran *Salmonella sp* dan *Shigella sp* pada makanan kantin sekolah di Kota Jambi.

1.3.2 Tujuan Khusus

1.3.2.1 Mengetahui adanya cemaran bakteri pada makanan kantin sekolah di Kota Jambi dengan menghitung Angka Lempeng Total.

1.3.2.2 Mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp* pada makanan kantin sekolah di Kota Jambi dengan kultur pada media *Salmonella Shigella Agar*.

1.3.2.3 Mengidentifikasi bakteri *Shigella sp* pada makanan kantin sekolah di Kota Jambi dengan kultur pada media *Salmonella Shigella Agar*.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Melalui penelitian ini peneliti berharap dapat menerapkan dan memanfaatkan ilmu sebaik mungkin yang didapat selama pendidikan serta menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman dalam membuat penelitian.

2. Instansi Pendidikan dan Kesehatan

Hasil penelitian yang diperoleh diharapkan dapat menjadi kontribusi institusi pendidikan sebagai informasi dalam mengembangkan strategi pembelajaran terkait bakteri *Salmonella sp* dan *Shigella sp*.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian diharapkan dapat dipakai sebagai data dasar untuk penelitian lebih lanjut dan juga dapat digunakan sebagai bahan pembandingan dalam melakukan penelitian selanjutnya untuk menambah kajian dan referensi.